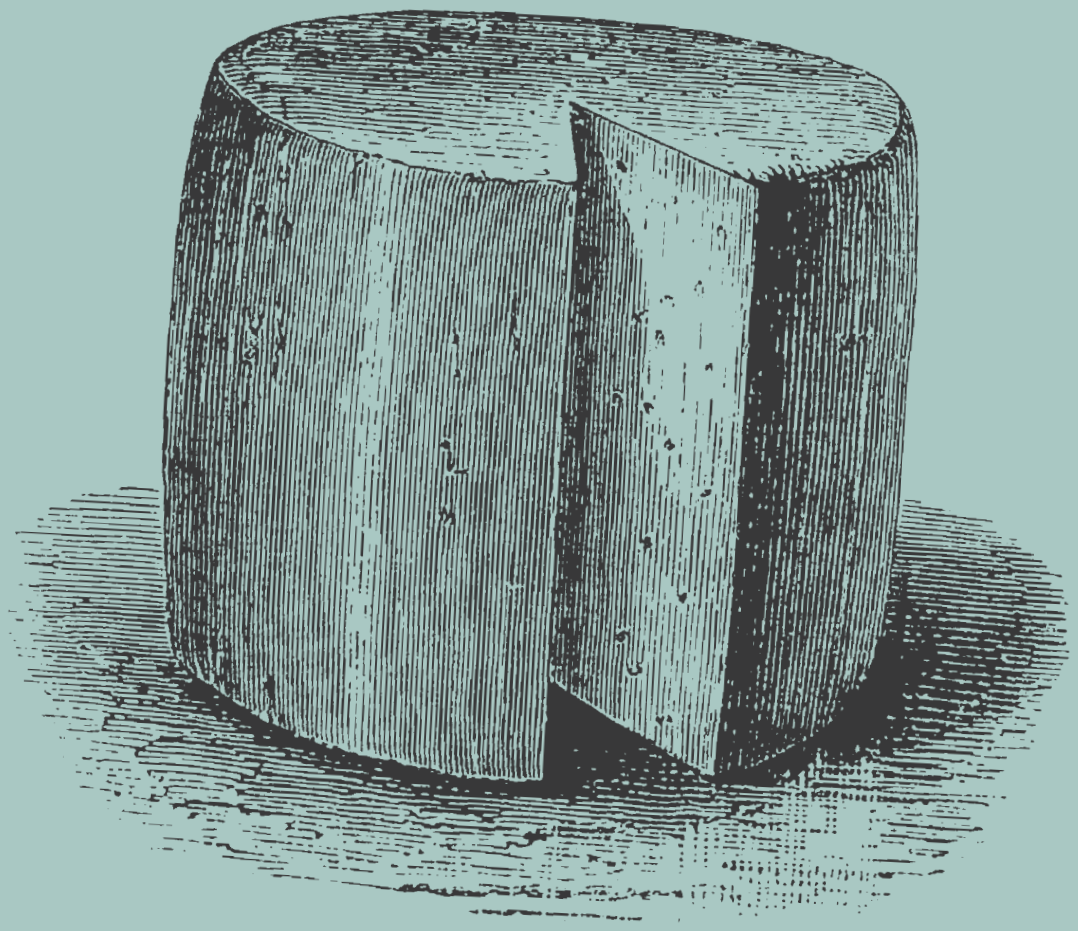
GAG 01

Giornale di Agricoltura & Gastronomia





QUADRIMESTRALE DELLA **BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LA VIGNA** Anno 1 **Numero 01** Aprile 2017

GAG
Giornale di Agricoltura e Gastronomia

Anno 1 _ Numero 01 _ Vicenza 15 aprile 2017
ISSN 2464-8779

Editrice
Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile
Mario Bagnara

Coordinamento
Danilo Gasparini

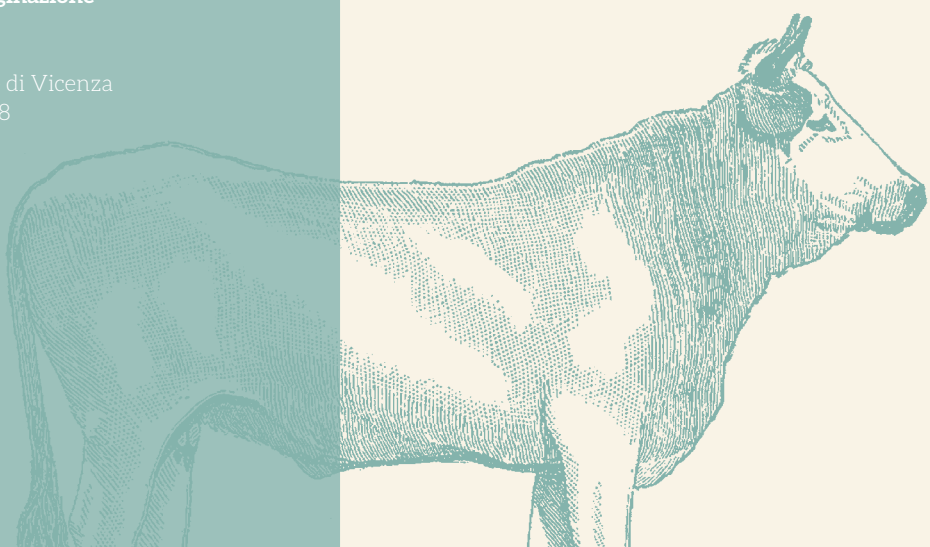
Redazione
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it
Alessia De Santi > alessia.desanti@lavigna.it

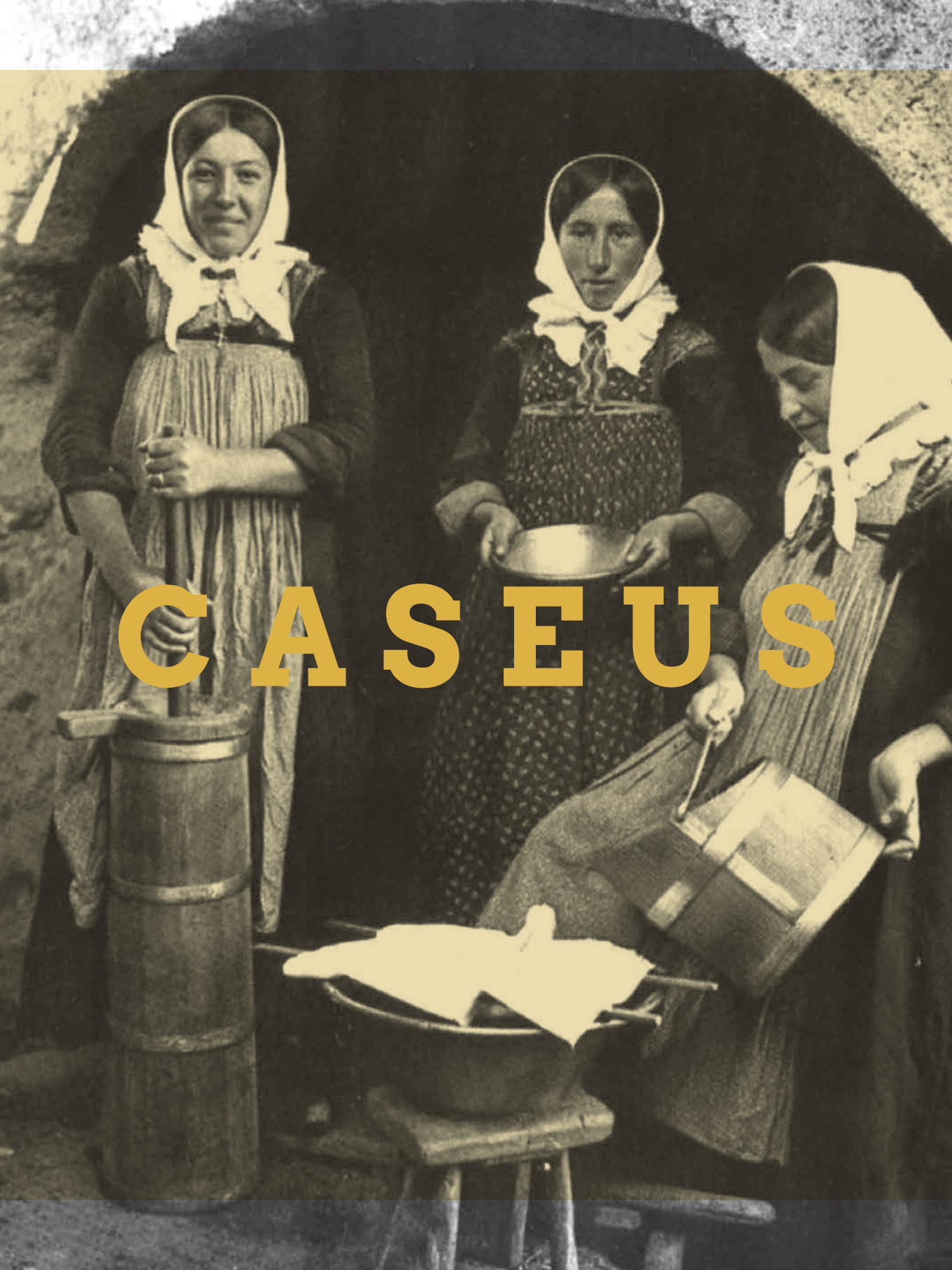
Segretaria di produzione
Rita Natoli > segreteria@lavigna.it

Segretario Generale
Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione
Paolo Pasetto

Registrazione Tribunale di Vicenza
n. 1170 del 3 marzo 2008
(in attesa di variazione)




CASEUS

PREMESSA

Da quaderno digitale a rivista scientifica del settore agroalimentare

Quando il 1° maggio del 2008 pubblicammo il primo numero, quasi sperimentale, della rivista digitale La Vigna News, diffusa anche in qualche edizione cartacea grazie al contributo del Lions Club Vicenza Host, penso che nessuno avrebbe immaginato che potesse raggiungere il traguardo dei dieci anni esatti di pubblicazione, spaziando su vari argomenti di carattere vitivinicolo e gastronomico con approfondimenti storici forniti dal ricco patrimonio librario della Biblioteca, con interviste ad operatori dei vari settori e prospettive future del mondo agronomico in continua evoluzione. A questa impresa editoriale hanno generosamente collaborato, insieme con il personale de "La Vigna", anche alcuni membri del Consiglio Scientifico e altri qualificati studiosi e appassionati non solo italiani. Il tutto accolto dai lettori anche di vari paesi stranieri, con crescente interesse, come dimostrano i sorprendenti dati statistici. Della qualità di certi servizi pubblicati solo on line, una conferma giunge ora dalla disponibilità di una importante casa editrice di pubblicare una selezione degli articoli apparsi.

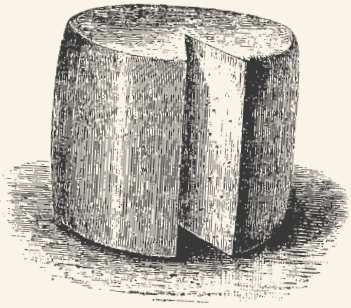
Ora questa direzione, grazie all'intraprendente inventiva del prof. Danilo Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione del Dipartimento DAFNAE dell'Università di Padova, al quale già da un anno è stato affidato il coordinamento scientifico de *La Vigna News*, ha concordato con lui un cambio di rotta della rivista, trasformandola, con il nuovo titolo di *Giornale di Agricoltura&Gastronomia – Biblioteca Internazionale La Vigna*, in una periodica pubblicazione scientifica che colmerà il vuoto lasciato da qualificate riviste dismesse. Sarà pur sempre un periodico della Biblioteca "La Vigna" la cui attività sarà documentata da inserti, ma la rivista vera e propria assume un prestigio esclusivo a livello nazionale e internazionale con collaborazioni sempre più qualificate per l'approfondimento di specifici argomenti del mondo rurale (come *Caseus*, il formaggio, di questo primo numero).

E il Centro di Cultura e Civiltà Contadina compie questo sforzo che è insieme culturale ed economico, anzitutto per valorizzare ancora meglio il suo patrimonio librario e documentario in continuo incremento (di oltre il 10% nell'ultimo anno), ma poi anche per lanciare un messaggio al mondo imprenditoriale agroalimentare riqualificando la sua progettualità come risposta alle crescenti preoccupazioni finanziarie: ad una istituzione che, seguendo la mission del suo generoso fondatore Demetrio Zaccaria, con il suo aggiornamento librario e le sue attività si è sempre più proposta come centro di formazione e di ricerca, solo i privati possono garantire il futuro. Una nuova rivista quindi come sfida importante dal punto di vista culturale e nello stesso tempo come appello accorato affinchè l'eredità lasciata da un illuminato imprenditore trovi comprensione e aiuti adeguati. Un cordialissimo grazie al Prof. Gasparini e a quanti offriranno la loro generosa e qualificata collaborazione anche in vista di una pubblicazione in lingua inglese.

Prof. Mario Bagnara

Direttore Responsabile e Presidente della Biblioteca "La Vigna"

INDICE



GIAG 01

TITOLO CASEUS

SAGGI

8 **Danilo Gasparini** (Università di Padova)
Da Polifemo... al formaggino

20 **Massimo Montanari** (Università di Bologna)
Dal latte ai formaggi

32 **Jacopo Bonetto** (Università di Padova)
Latte e formaggio tra Prealpi venete e pianura nell'Antichità e nel Medioevo

RICERCHE

54 **Mariano Lio** (ricercatore-antropologo)
Cao, cavelat, lapin, scolo cot, pugna...: oltre il formaggio e il burro nell'economia di mezza costa delle Prealpi trevigiane

TESTIMONIANZE

68 Storie d'allevamento: **Marta Zampieri**

84 Un'azienda ...una storia: **Brazzale Spa**

CIBO E LETTERATURA

88 **Giuseppe Maffioli**. Da "Guida ai formaggi d'Italia": Il Bitto della Val Gerola - Il Morlacco del Grappa

98 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

RÉIMPRESSION

110 **Marco Lastri**. Calendario del cascinajo, 1803

130 FRESCHI DI TORCHIO

FONTI & DOCUMENTI

134 Formaggio & Burro in Parlamento

RICETTE

152 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)
Ovis mollis... da Bartolomeo Scappi

EDITORIALE

Si cambia…

Sorpresa nell'uovo di Pasqua, peraltro già passata. Ci scusiamo con i lettori e con gli internauti per il ritardo con cui esce questo Bollettino, anzi la Vigna News ma, come vedrete, "Qualcosa è cambiato", dopo 35 onoratissimi numeri… nell'era pre-Fornero era giusta l'età pensionabile. Sono passati nove anni dal primo numero… partendo da uno dei gioielli del patrimonio, la *"Deutsche Pomologie"*. Era il 15 maggio 2008… siamo allineati con il mese. Così scriveva, nell'editoriale, l'allora presidente Mario Bagnara, presidente a tutt'oggi: *" …l'istituzione di questo giornale informatico con il quale sarà possibile non solo scoprire, a livello locale, nazionale e internazionale, la ricchezza dell'eccezionale patrimonio librario (circa 48.000 volumi di cui oltre la metà già catalogato informaticamente nel sistema SEBINA), ma anche avere notizia on line delle varie attività culturali proposte direttamente o in collaborazione con le nove associazioni ospitate nella stessa sede e altre istituzioni esterne che si interessano alla vitivinicoltura e agli altri prodotti della terra. Questo efficace mezzo di comunicazione che come Presidente avrò l'onorato compito di dirigere anche nella mia qualità di pubblicista iscritto all'Ordine dei Giornalisti del Veneto, avvalendomi della generosa e qualificata professionalità di giovani laureati, già impegnati presso il Centro per altre mansioni che li portano a familiarizzare con libri anche di grandissimo pregio, è destinato quindi a favorire il collegamento diretto e immediato con gli studiosi e con gli appassionati che potranno altresì proporre contributi personali i quali, con aggiornamenti a cadenza almeno quindicinale, potranno essere riportati in una apposita rubrica"*. Via via le News sono cresciute di pari passo alle attività e alle iniziative della Vigna. Potremmo dire che il Bollettino è lo specchio, la cartina di tornasole di questa aumentata frequentazione on-line ma non solo della Biblioteca. Arriveranno presto contributi originali di studiosi italiani e stranieri a qualificare i diversi numeri, a volte tematici, delle News con cadenza trimestrale, impegnativa. Ricordo gli ultimi, che mi hanno anche visto impegnato come coordinatore: la birra, i cibi di strada, la patata, il vino in età fascista con il contributo di due celebri colleghi stranieri. Questo il passato remoto e prossimo. E riflettendo di volta in volta sul fatto che in Italia manca una rivista che coniughi agricoltura e cibo, terra e tavola ci siamo chiesti: perché no? Perché non tentare di trasformare questa roba in una rivista con una versione digitale ma anche cartacea da proporre nei circuiti delle librerie? Cambiando anche nome: da qui la scelta di rispolverare un'editoria ottocentesca che negli *Almanacchi*, nei *Giornali* trovava il modo di dar voce, per una classe imprenditoriale agricola,

ma anche per un pubblico via via alfabetizzato, ai progressi, ai problemi del mondo agricolo. Suona bene: "*Giornale di agricoltura e gastronomia*: dalla terra alla tavola... appunto. Abbiamo poi, in questo numero zero, organizzato il tutto in rubriche, diverse compresa quella che offre sul tema una *sguelta* rassegna bibliografica di quanto c'è nella Biblioteca stessa. Ma anche ristampe, *comptes rendus*, testimonianze, interviste e quando si puote anche sobrie ma curiose ricette. L'idea è quella di strutturarsi piano piano con un *picciol* comitato scientifico, con dei *referees*, lanciare sul tema una *call for papers*... (il lessico si complica vero?) È ancora un cantiere aperto. Abbiamo scelto, per questo numero e anche in vista della nuova stagione di pascolo, il formaggio come tema. Bella materia! Ospiti illustri Massimo Montanari e Jacopo Bonetto... più Mariano Lio e una sana intervista a Marta Zampieri: leggetela.

A chiudere: devo un grazie grosso ad Alessia De Santi che si è fatta carico di tanta roba e a Cecilia Magnabosco che ha *rumegato* tra gli scaffali: senza di loro *nisba*! Paolo Pasetto, il grafico, ha vestito da par suo in modo sartoriale il nuovo Giornale. *Et* de *hoc satis*.
Buona lettura.

Danilo Gasparini



Da Polifemo … al formaggino

Danilo Gasparini

Università degli Studi di Padova - Dipartimento DAFNAE

Si sa, la storia alimentare di noi bipedi evoluti la possiamo condensare nella capacità che l'uomo ha avuto di regolare e controllare a proprio vantaggio alcuni processi di degenerazione e corruzione, meglio di fermentazione, di alcuni materie: formaggio e affini dalla fermentazione del latte, pane e compagni dalla farina e vino dalle bacche. È andata così …e così abbiamo imparato a costruire il nostro cibo usando e abusando delle risorse.

E il latte, a cui abbiamo associato da sempre valori positivi - il colore bianco, l'allattamento, la vita- ha accompagnato la storia dell'uomo. Il latte è cosa buona, fonte di vita e di salute. I medici antichi e medievali lo ritenevano una sorta di sangue imbiancato purificato.

Sarà un caso che la nostra galassia sia la Via Lattea? È una storia affascinante: dal consumo sporadico di latte acido in età paleolitica all'addomesticamento in età neolitica di ovini-caprini-bovini-equini, dai primi processi di sviluppo della capacità di digerire il latte attraverso la lattasi, per cui oggi ci troviamo con oltre due miliardi di intolleranti - il tutto frutto di una mutazione genetica che ci ha favorito - alla faticosa forzatura della deiezione del latte dopo l'allattamento del vitellino, alla ingegnosa e lunga vicenda della cagliatura che ha trasformato il latte fermentato in formaggio. Fino a diventare discrimine di civiltà in età classica, per cui i barbari erano tali, perché in uno stadio di sviluppo infantile, quando il bambino si nutre di solo latte, rispetto ad una civiltà classica, quella greco-romana, che aveva imparato a costruire il pane, il vino… prodotti di una cultura evoluta.

Ma fosse per me condenserei la storia del formaggio in tre proverbi (mi scuso se la trascrizione fonetica non è rigorosissima da mestiere…):

- Le origini: *prima o dopo te katarà anca ti quel del formajo o atu katà quel del formajo?*
  Prima o dopo troverai quel del formaggio in tono minatorio, o, hai trovato quello del formaggio, in tono assertivo.
- La dietetica: *La boca no xè straca se no sa da vaca*.
  La bocca non è stanca se non sa da formaggio… una sorta di metonimia pastorale.
- La storia sociale o della nobilitazione: *Al contadino non far saper quanto è buono il formaggio con le pere* con la versione Toscana tarda "*Al contadino non far sapere / quanto è buono il formaggio con le pere. / Ma il contadino, che non era coglione / lo sapeva prima del padrone*". Su questo proverbio e sul suo significato rinvio a Massimo Montanari che ha scritto pagine molto belle. (M. Montanari, *Formaggio con le pere. La storia in un proverbio.* Laterza 2008). Rinvio al magister per l'esaustiva trattazione del tema.

Una delle ipotesi più affascinanti su "quel del formajo" è quella che rimanda alla figura dell'uomo selvatico, diffuso in tutto l'arco alpino e appen-



Ferruccio Dalla Longa all'opera (Adolfo Malacarne)



L'uomo selvatico dipinto in un edificio di Sacco, in Valtellina (da Perego 2001, p.14)

ninico. È, come scrive Giuseppe Šebesta, sostanzialmente un comune mortale che vive al di fuori del consesso umano preferendo i luoghi isolati, la montagna, il bosco. A contatto con la natura ha esaltato al massimo le sue caratteristiche fisiche che gli assicurano la vita: forza, robustezza, fiuto eccezionale per inseguire la preda. È timido, rifugge dal prossimo isolandosi al punto tale da attenuare le sue capacità psichiche fino alla stupidità. Non si lava né si pulisce. Non si rade né si taglia i capelli cosicché questi si fondono raggiungendo le ginocchia. Per questo diventa una figura terrificante esaltata dalla pelle di caprone con cui si ammanta. Un atto gentile lo intenerisce. A volte sente il bisogno di fraternizzare con gli uomini. Allora si ferma insegnando loro i mestieri della malgazione, della lavorazione dei latticini di cui è maestro. Affascinante! (Si vedano le suggestioni a tal proposito dell'antropologo Giovanni Kezich e anche di Cesare Poppi).

Il secondo proverbio, che attiene alla dietetica, evocato nel titolo, ricorda, in volgare illustre, che la bocca non è stanca se non sa di vacca, di formaggio. Un condensato di quanto da secoli si sosteneva, a partire da Ippocrate.

La faticosa adozione del formaggio era in parte giustificata. La diffidenza era legata ai significati negativi attribuiti alla fermentazione e quindi alla corruzione e putrefazione della materia organica. C'erano anche ragioni di tipo pratico legate al gusto e all'olfatto di un prodotto che non di rado assumeva, nonostante l'impiego massiccio del sale per favorirne la conservazione, un aspetto marcescente. E perciò recitava un precetto della scuola salernitana: *Caseus est sanus quem dat avara manus* ossia solo il formaggio mangiato in piccole dosi non fa male alla salute.

Una volta nobilitato al formaggio viene riservata, da parte dei medici, un'attenzione particolare, cercando di inserirlo nell'architettura filosofico-medica della teoria degli umori.

La dietetica medievale, fondata sulla teoria dei quattro "umori" (sangue, flegma, bile nera e bile gialla... caldo, freddo, secco, umido) in base ai quali è possibile classificare, con una varietà infinita di combinazioni e di "gradi", le caratteristiche di ogni alimento così come di ogni cosa esistente in natura, si poneva come obiettivo centrale il raggiungimento di un regime nutrizionale equilibrato che contempli gli eccessi mediante eccessi opposti tenendo in conto non solo la qualità dei cibi ma anche le variabili ambientali (luogo, il clima) e la natura del consumatore (stato di salute, tipo di vita

di lavoro, sesso, età). In funzione di tale equilibrio vengono suggeriti abbinamenti, modalità di cottura, ordine di successione delle vivande… ad esempio il formaggio con le pere!

Una breve antologia della sapienza medica. Il Platina nel *De honesta voluptate* sconsigliava il formaggio stagionato perché *"è pesante da digerire, nutre mediocremente, non fa bene allo stomaco e all'intestino, genera bile, fa venire la gotta, dolore ai reni, renella e calcoli…"*, Il fresco invece *"… nutre molto in maniera efficace, calma l'infiammazione dello stomaco, giova agli ammalati di tisi"*. Sosteneva inoltre la necessità di mangiarlo alla fine del pasto (*la boca no xe straca se no' a sa da vaca appunto*) *"perché sigilla la bocca dello stomaco e toglie la nausea provocata dai cibi grassi"*.

Michele Savonarola, medico padovano, medico di Niccolò d'Este a Ferrara, nel suo testo *Libreto di tutte le cose che se manzano* (Venezia 1508) sentenzia che il formaggio in genere, è *"opilativo, ventoso, generativo di… umori crudi"*. E ammonisce il suo signore *"E sapia tua Signoria che meglior è quello che non extende comme visco e anco che tosto non se rompe e che è dulce e suave al gusto. Vole haver questa conditione, sia tendente al citrino, non habia ochij ma pianzente sia…"* verrebbe da dire *Se c'è la goccia è Gim* di gorgonzoliana memoria. E insiste *"…che'l continuo uso del formaio è cativo e inaludabile e da medici vituperato, spetialiter in quantità, e in quelli che non sono a zò usati…che per manzar de quello sopra altri cibi comme lasagne (sic!) et cetera e in poca quantità e dopo pasto secundo usanza latina, non è vituperato, anci è commendato. Conforta la bocca del stomeco, zova alla compressione del pasto, anco zova ala elevatione di vapori del capo…"*. Poi si incaponisce a stilare una sorta di hit-parade su quale sia il formaggio migliore: *"Il caso ovino è men rio del vachino, dico megliore, de megliore odore e certo al gusto più delectevole […] Il caso vachino è più nutritivo, il perché è più butiroso e el buthiero molto nutrica. Il caso facto de pecora parte duo e del vachino parte una è al gusto più delectevole assai e anco dicono i gulosi essere più sano Che'l caprino de tutti è pezore […] perché subito si seccha e fasse poroso molto e molto se terestrifica e fasse molto frangibile, di cativo odore e sapore…"*.

Qualche secolo dopo Alessandro Petronio, in *Del viver de gli uomini, e di conservare la sanità*, (Roma 1592) riprende la dottrina: *"… ogni sorte di cascio […] muove catarri e tossi in quelli che passano la vita senza esercizio: perché non potendosi cuocere né liquefare, se non con difficoltà si stringe in se stesso e s'indurisce e si ritiene più longo tempo nello stomaco"*.

Last but not least il medico del duca di Savoia, Ludovico Bertaudo, nel 1618 concludeva: *" …se ben il formaggio porti qualche nocumento, nientedimeno il suo continuo uso fa che non noce tanto"*. Disquisizioni, sottigliezze, stomaci delicati, eletti! Vale quanto sentenzia Pantaleone da Confienza nella sua *Summa lacticioniorum*: *"…pauperes et quos ad quottidianam casei commestionem impellit necessitas regulis superioribus non astringuntur, cum cogantur et in principio et in medio ac fine comestionis ipsorum caseum manducare"*.

Promosso a pieni voti, al formaggio non restava che transitare nelle cucine, non solo come cibo a sé, o come condimento, ma come materia prima per costruire dei piatti veri e propri, come il *"caso in patellecte"* di Maestro Martino, il maggiore cuoco italiano del Quattrocento, che non manca di precisare che *"si vuol magnare dopo pasto et caldo caldo"*.

Questa in sintesi una breve narrazione "culturale" delle vicende… Le fonti cinquecentesche ci raccontano di un'Italia *fromagère* spaccata in due: al Nord formaggi di vacca che si concentrano in quell'area lombardo-emiliana (Lodi, Piacenza, Cremona, Parma…) con delle eccellenze, il *Piasentin*, che ritroviamo in tutti mercati cittadini e al Centro Sud, un'Italia pecorina, con il *marzolino* toscano a far da capofila alle infinite varietà della produzione. Grosso modo così fino alla seconda metà dell'Ottocento, con un mercato urbano che prediligeva il burro: possiamo solo immaginare la qualità dei formaggi fatti privi di questa importante sostanza grassa. Poi la nascita delle latterie sociali, la formazione, le scuole muteranno il pa-

norama caseario italiano, soprattutto al Nord. La situazione, a sentire Antonio Zava, segretario di Cison di Valmarino (TV) e autore assieme a Marco Giulio Balbi Valier della monografia dell'*Inchiesta Jacini* per Vittorio Veneto e Conegliano, (1880) è disperata: *"Il caseificio è un'industria in questo territorio troppo trascurata e da meritare quindi poca considerazione. Il latte che si ottiene dalle vacche viene per la maggior parte utilizzato nell' allattamento dei vitelli, predominando qui l'allevamento di questi animali; il resto, che è pur sempre una quantità non indifferente, in parte si consuma allo stato naturale, ed in parte si adopera a fare il formaggio, il burro e la ricotta, confezione che viene praticata assai rozzamente"*. E continua: *"Quasi dappertutto si adoperano per la caseificazione quei metodi e quegli istrumenti che venivano usati secoli addietro; gli è perciò che noi abbiamo sempre butirri imperfetti e formaggi cattivi. Il motivo: poiché è soprattutto il burro che viene smerciato, anche a prezzi remunerativi, allora viene levato al latte tutta la parte grassa [...] di modo che da esso non si ottengono poi che formaggi magri e quasi insipidi (volgarmente detti* Sgnech*) i quali naturalmente non godono ò commercio alcuna considerazione"*. Solo durante l'epoca della monticazione, anche per l'eccellenza dei pascoli, *"...si fabbricano butirri, formaggi e ricotte che spesso riescono eccellenti»*. Conclude con un auspicio: «*Ne viene quindi che qui sarebbe d'incontestabile utilità l'introduzione delle latterie sociali che pur troppo ci mancano affatto*». Detto fatto!

Altra la condizione in altre aree del Veneto. Sempre grazie all'Inchiesta Jacini possiamo illustrare, con dovizia di particolari, altre situazioni. A Verona, dove ad esempio non esistono latterie sociali, nei Monti Lessini si produce il *"pecorino"* (impropriamente detto così), fresco e vecchio, il primo consumato appena fatto, due tre mesi, il secondo, detto formaggio di montagna, confezionato dal latte dal quale è stato estratto il burro. C'è poi il *"misturino"*, in uso nei confini tra Trento e Vicenza, confezionato, con il latte di vacca e di pecora (40 vacche per 200 pecore), in formaggelle. Se di latte di pecora puro, le formaggelle misurano 12 cm di diametro e pesano 1 Kg.

Più variegato il panorama vicentino. C'è un'attenzione al patrimonio bovino. È accertata l'importazione delle vacche dal Tirolo e dalla Svizzera. Attestate la *Rendena* e la *Burlina*, con il latte della quale si fa il *Morlacco*. Complesso il sistema di monticazione, che si fa a giudizio, a peso di latte, o per accordo: figura centrale di questa contrattazione è il *cao de monte*. Ci sono poi altre figure professionali: il *casaro*, il *vaccaro*, lo *scotton*, addetto alla confezione della ricotta e alla cura dei maiali. Ma oltre alla montagna viene segnalato lo sviluppo del caseificio "nella parte bassa del distretto di Vicenza". Questi i formaggi prodotti: *"Il nostro formaggio dicesi impropriamente pecorino" estivo: viene dalle montagne grasso e magro, invernizzo, è sempre magro"*. C'è poi il sistema di Bressanvido, piccolo comune del vicentino, che da secoli ha una tradizione casearia legata anche alla transumanza verso l'Altipiano di Asiago: il casaro riceve il latte da piccoli conferitori: 120 kg di latte per 18 vacche, calcolata una media di 7 kg di latte. Il latte viene pesato e registrato, il conferitore fornisce legna e sale, lascia al casaro il siero e paga 5 centesimi per ogni kg di formaggio. Ogni socio può ritirare, quando crede, formaggio, burro e ricotte per usi domestici: il resto è venduto dal casaro che ripartisce il ricavato fra i soci a misura dei rispettivi diritti. Un modello che assomiglia in parte al sistema delle latterie sociali. Ma la vera Via Lattea della provincia di Vicenza è l'Altipiano di Asiago dove l'industria più importante è quella casearia. Vengono censite alla data 1882, 107 *cascine* (malghe) di montagna che accolgono 9.929 vacche.

Il formaggio prodotto è di tre qualità: il grasso totalmente o formaggio *fresco "grasso, da frutta"*, in questo caso non si fa burro, da un hl di latte si producono 15 kg di formaggio. Nella casera di Lugo, dove *albergano* 220 *mongane* (vitelle da latte) si fa *"il più scelto formaggio fresco"*. C'è poi il cosiddetto

pecorino (costante questo richiamo: credo sia dovuto al caglio impiegato… ma non sono un casaro) o da *allievo:* gode *"una speciale rinomanza"*. Fabbricato con tutto il suo burro "toltone mezzo chilo per pezza o forma", da un hl di latte si ottengono 10 kg di formaggio. C'è poi il *magro*, da latte scremato, *"ogni chilogramma di burro tolto al latte leva due chilogrammi di formaggio"* così un hl di latte dà 4 kg di burro. Esistono poi i sottoprodotti, ad esempio la *pujna*, la ricotta. Nell'inverno viene fabbricato un formaggio mezzo magro che si chiama *invernengo*. Curiosità per il presente destino della *Burlina*: *"Nel canale di Brenta si costuma in tal tempo di fabbricare un formaggio assai salato, che colà si chiama morlacco, e viene consumato sul luogo"*.

Altre fonti testimoniano una generale arretratezza dell'industria casearia che sarà in parte mitigata dalle crescenti latterie sociali (si veda l'inchiesta industriale del 1870-74 pubblicata nella rubrica Documenti &Fonti).

A proposito di latterie sociali: tanti i fattori che portarono alla loro nascita e sviluppo di queste istituzioni mutualistiche. Nella seconda metà dell'800, soprattutto all'indomani dell'Unità d'Italia, la società contadina italiana è attraversata da una profonda crisi che ha tante ragioni: il peso demografico, la concorrenza dei mercati internazionali, la presenza e il diffondersi della pellagra soprattutto in Veneto e Lombardia, l'arrivo di alcune patologie che colpiscono le viti, peronospora, fillossera, la pebrina del baco da seta sommate ad annate piovose, soprattutto negli anni '80… tutto questo innesca anche le prime grandi ondate migratorie verso Brasile e Argentina.

Il movimento era già noto in Svizzera e in Germania. In Piemonte, a Baveno nasce nel 1868 la prima latteria, in Trentino nel 1852 a Cappella di Lavarone e via a seguire, in modo quasi contagioso. Nel 1872 a Canale D'Agordo, su azione di don Antonio Della Lucia, viene fondata la prima latteria sociale del Veneto.

Positivi furono gli effetti del movimento: sviluppo dell'allevamento bovino, maggiore attenzione ai prati e alla concimazione, migliore alimentazione dei contadini vs pellagra, garanzia di un reddito, sviluppo dell'arte casearia e della qualità dei formaggi. Sempre Zava aveva annotato: *"La popolazione agricola della zona ove la Latteria estende i suoi benefici dapprima diffidente dell'istituzione e ricalcitrante alle novità, ora si è convinta della necessità dell'istituzione stessa e dei suoi immensi vantaggi. Il latte per mezzo della latteria diventa la fonte principale e quasi sola delle loro entrate; la Latteria è il loro salvadanaio al quale ricorrono pel pagamento delle Imposte, per l'acquisto della polenta e di tutto quanto loro occorre per vivere. In questi anni di malattie nelle viti e di grandini devastatrici, guai se mancasse loro la Latteria"*.

A conferma che l'arte casearia, in alcune aree, ad esempio nel Trevigiano, fosse negletta lo testimonia il fatto che i primi formaggi prodotti nelle latterie sociali si rifacevano alla tradizione lombarda, svizzera, svedese per cui troviamo Emmenthal piuttosto che Gorgonzola, Quartirolo piuttosto che Sbrinz… non esisteva una tradizione che era di là da venire. La Grande guerra interromperà in questo settore, come in altri, dei trend positivi che stavano portando l'Italia ai livelli delle altre nazioni europee.

Il patrimonio zootecnico sarà gravemente compromesso: a Vicenza si parla del 76% di perdite. Sarà una lunga e faticosa ripresa. Un quadro dell'avvenuta ripresa, anche se parziale, ce lo offre alcuni decenni dopo il Sottosegretario all'Agricoltura, Arturo Marescalchi, nel suo *Il volto agricolo dell'Italia* (Milano 1936 a cura del T.C.I). Due sono le razze allevate nel vicentino: la grigia di Val D'Adige 52%, la Bruno Alpina 48% *"di grande valore zootecnico"*. Sono presenti 267 malghe dove si produce soprattutto un formaggio, detto *"di montetutto grasso detto «grasso Asiago»* che viene consumato fresco. Numeri importanti: 60.000 q di formaggio e 12.000 q di burro. Esistono poi 616 latterie di cui 361 sociali e a Thiene è nato un caseificio didattico.

TABELLA 1 / Numero di capi per razza nelle Tre Venezie

RAZZE	1943	1950
Bruna Alpina - Rendena	445.936	562.271
Pugliese del Veneto e Romagnola	260.266	230.277
Podolica Istriana	35.986	
Grigia Alpina	251.134	357.950
Pezzata rossa Friulana	146.667	146.950
Grigia di Val d'Adige	114.474	138.500
Pinzgau e Mothal	77.688	44.500
Burlina	18.408	17.000
Olandese o Pezzata nera	**9.078**	**58.800**
Altre razze e meticci vari	36.258	7982

Quanto alle razze, la tabella qui sopra riassume un po' i dati relativi alle provincie venete; da notare lo sviluppo dell'allevamento della Frisona, la pezzata nera, razza che oggi domina il comparto delle vacche da produzione di latte.

Quanto alle latterie, ancora nel 1957 saranno oltre 2.000 quelle attive: a Belluno 315, a Verona 190, a Vicenza 328, a Trento 585 e a Udine 620. Poi, storia recente, il loro declino è segnato, legato all'abbandono della montagna e della collina, all'affermarsi dell'industria casearia, all'ampliarsi del mercato europeo.

Perché nel secondo dopoguerra il problema caseario diventa europeo. Non possiamo non segnalare la Convenzione di Stresa del 1951.

Nelle considerazioni introduttive della "Convenzione internazionale sull'uso delle designazioni d'origine e delle denominazioni dei formaggi", firmata a Stresa il 1° giugno 1951, si sottolinea la necessità e *"... l'utilità di un disciplinamento e di una cooperazione internazionali che garantiscano l'uso leale delle designazioni di origine e delle denominazioni dei formaggi, e considerata perciò l'importanza di definire le designazioni d'origine e le denominazioni aggiungendo a queste le indicazioni delle caratteristiche dei formaggi cui sono riferite, per proteggerne le caratteristiche originarie e l'uso per l'informazione ai consumatori."* Con questi propositi sei paesi - Austria, Belgio, Francia, Italia, Olanda e Svizzera (Danimarca, Norvegia, Svezia: prima firmano e poi recedono) - aderivano volontariamente al trattato e davano inizio al lungo cammino internazionale delle denominazioni di origine delle produzioni agricole. Per parte italiana, la Convenzione di Stresa, recepita nelle normative repubblicane con il DPR 18 novembre 1953, n. 1099, costituì la base della legge 10 aprile 1954, n.125, promulgata dal Presidente Einaudi, dal titolo: *"Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi"*.

Nell'art. 2 di precisa che la parola «formaggio» *"...è riservata ai prodotti fermentati o no, ottenuti mediante sgocciolamento della cagliata di latte, di panna, di latte parzialmente o interamente scremato, o della*

loro mescolanza, come pure ai prodotti ottenuti per concentrazione parziale di siero di latte o di latticello di burro, esclusa in ogni caso qualsiasi aggiunta di sostanza grassa non proveniente dal latte. Le Parti contraenti s'impegnano a sopprimere sul loro territorio, entro due anni al massimo a contare dalla ratificazione della presente Convenzione, ove occorra con disposizioni aventi forza di legge, qualsiasi uso della denominazione «formaggio», sola o combinata con altre parole, che non sia conforme alle disposizioni del presente articolo". Oggi non è più così.

Ma riconosceva soprattutto le "**denominazioni di origine**", e le "**denominazioni tipiche**", le prime riservate ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione e le seconde relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione. Successivamente, con il DPR 5 agosto 1955, n.667, si emanava regolamento di applicazione e, con il DPR 30 ottobre 1955, n. 1269, si riconoscevano gli standard di produzione dei primi sei formaggi a denominazione di origine: Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pecorino Siciliano e degli otto con denominazione tipica: Asiago, Caciocavallo (diveniva poi Caciocavallo Silano), Fiore Sardo, Montasio, Pressato, Provolone, Ragusano e Taleggio.

Negli stessi anni, *Carosello docet*, gli italiani scoprono però i formaggini *Mio* e *Susanna*, la *Mucca Carolina* e, soprattutto, *Galbani vuol dire fiducia*. Mario Soldati dedica la settima puntata del suo *Viaggio lungo la valle del Po* (1957) al formaggio: un viaggio prodotto dalla neonata Rai, un format straordinario e in anticipo sui tempi e sul genere Travel che tanto ci *tontonano*: Man vs food, Orrori da gustare, Il giro del mondo in 80 piatti, Unti e bisunti, Street Fodd Heroes, Nudo e crudo ma anche *Linea Verde*.

Da rivedere la puntata di Soldati: entra in quella



Forme di parmigiano al sole. In alto il marchio del Consorzio Volontario del Grana tipico.
La domenica dell'Agricoltore, 28 aprile 1935

che lui chiama astronave e che produce crema per i gelati, si scandalizza perché le mucche mangiano soia, si esalta quando entra in un caseificio dove si fabbrica in modo tradizionale il *Provolone*, si estasia dentro ad un magazzino di Parmigiano Reggiano e si fa guida nello spiegare come funziona la macchina che confeziona i formaggini…e chiude, spiegando l'abbinamento con le pere con un salutare e innocente: *"Cari Italiani: buone pere"* … un cult.

Oggi la situazione casearia italiana è ricca e importante. Se Charles De Gaulle chiosava *"Come si può governare un paese che ha 246 varietà differenti di formaggi"* cosa dovremmo dire noi che, dati Coldiretti, ne abbiamo 487: vuoi vedere che l'ingovernabilità dell'Italia ha cause casearie?

Tra questi, quarantanove formaggi DOP contro i 45 della Francia: tra formaggi DOP (otto) e Presidi Slow Food (due) Monte Veronese e Morlacco… il Veneto non sfigura. Al 2006, circa una decina d'anni fa, questa era la situazione veneta:

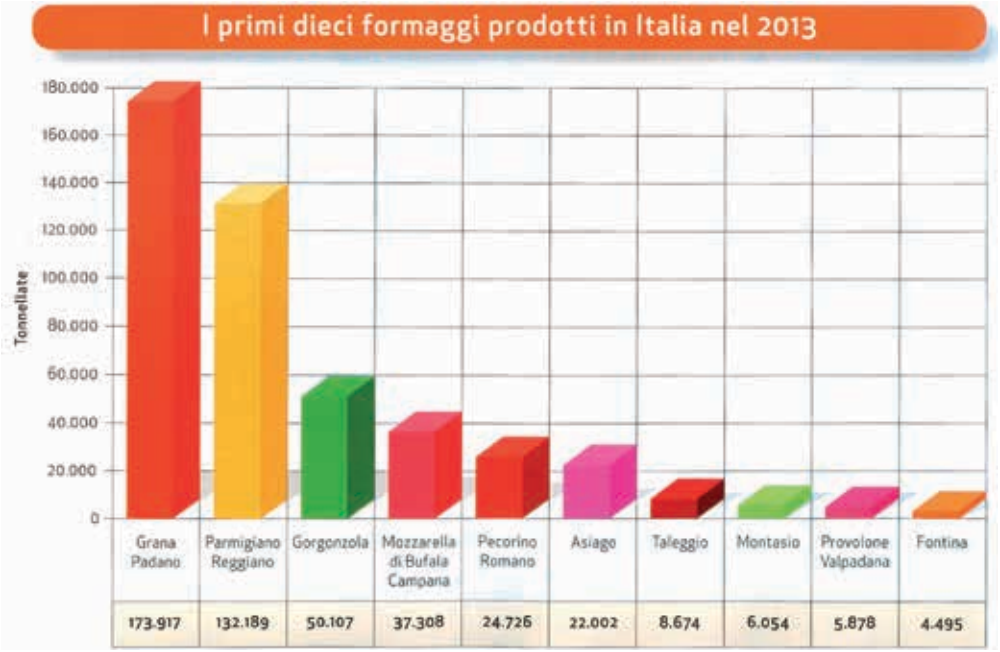
TABELLA 2 / Tipologie di formaggi veneti nel 2006 secondo l'Atlante regionale

PROVINCE	Formaggi
Belluno	Montemagro, Agordino di malga, Bastardo del Grappa, Busche, Casel bellunese, Cesio, Contrin, Dolomiti, Fodom, Latteria di Sappada (Plodar Semar Kase), Malga bellunese, Morlacco, Nevegal, Piave, Renaz, Schiz, Zigher, Zumelle, Nustran
Rovigo	Caciotta misto pecora
Padova	Caciotta misto pecora
Venezia	Caciotta misto pecora
Treviso	Casatella Trevigiana, Bastardo del Grappa, Imbriago, Moesin di Fregona, Morlacco
Vicenza	Formaggio acidino, Bastardo del Grappa, Caciotta di Asiago, Malga Altopiana o dei Sette Comuni, Misto pecora dei Berici, Morlacco, Pecorino dei Berici, Pecorino fresco di malga, Tosella
Verona	Casato del Garda, Nostrano veronese

In realtà oggi la situazione è estremamente polarizzata e il mercato è dominato dalle grandi DOP: Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

TABELLA 3 / I primi dieci formaggi prodotti in Italia per tipologia espressi in tonnellate

Formaggi	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Grana Padano	158.243	158.217	163.341	158.326	163.326	176.500	178.906	173.917
Parmigiano Reggiano	117.410	117.044	116.064	113.436	119.221	133.768	136.919	132.189
Gorgonzola	48.134	48.860	48.721	47.644	48.624	50.335	50.335	49.800
Mozzarella di Bufala Campana	33.805	35.640	31.960	33.457	36.677	37.472	37.122	37.308
Pecorino Romano	24.470	33.425	29.461	26.746	27.477	25.335	25.428	24.726
Asiago	23.330	22.649	23.318	23.528	22.669	22.561	23.362	22.002
Taleggio	8.766	8.814	8.800	8.497	8.699	8.542	8.327	8.674
Montasio	7.325	7.144	7.349	7.691	6.871	7.088	6.898	6.054
Provolone Valpadana	9.630	9.637	9.615	8.799	7.742	7.017	6.857	5.878
Fontina	3.735	3.556	3.747	3.527	3.588	3.510	3.442	4.495
Totale	434.848	444.986	442.376	431.651	444.894	472.128	477.596	465.043



Il grafico è tratto da ***Caseus. Il grande libro dei formaggi italiani*** a cura di R. Brancaleoni e D. Mondin Edizioni Plan Loreto 2015

Nel 2016 sono state prodotte: 4.859.592 forme di Grana Padano, 3.469.865 di Parmigiano Reggiano, 4.581.155 di Gorgonzola …e 1.365.650 di Asiago. All'interno di questo comparto così le performances delle DOP venete:

TABELLA 4 / Numero forme e latte utilizzato nelle DOP venete

Tipologia di formaggi	nr. Forme 2016	% latte veneta utilizzata
Asiago	1.365.650	**17,20**
Casatella Trevigiana	635.518	**0,30**
Grana Padano	592.257	**42,00**
Montasio	816.676	**3,20**
Monte Veronese	94.012	**0,71**
Piave	335.368	**2,35**
Provolone Valpadana	25.000 quintali	**1,95**
Taleggio	s.d.	**s.d.**

Curiosa quest'isola trevigiana in un'area di produzione del Taleggio… dove peraltro mancano i dati. La situazione pre quote-latte (ricordate le guerriglie di Vancimuglio?) era questa: l'Italia poteva produrre un massimo di 10,8 milioni di t di latte: il 30% per mozzarelle e altri formaggi freschi, 20% latte fresco, e il restante 50% nella filiera Grana padano e Parmigiano Reggiano. La domanda si aggirava sui 17-18 milioni di t, ergo il 40% veniva importato. Nel 2016 sono state prodotte undici milioni e mezzo di t di latte, di cui in Lombardia il 42,4% del latte nazionale, nel Veneto poco meno del 10%: siamo ancora deficitari. Come nel passato al Nord si produce latte vaccino, al centro sud latte ovi-caprino e bufala. Produciamo più di un milione di t. di formaggio, terzi dopo Germania e Francia, ne esportiamo oltre 300.000 t, ne importiamo quasi 500.000 t con un consumo annuo che si attesta sui 23 Kg pro capite rispetto ad una media europea di 17 Kg.

Questo il panorama… senza contare i problemi degli allevatori, il prezzo del latte che a fronte di tanti proclami di difesa dell'italianità, della tipicità e quanto, altro rimane basso e ai limiti. D'altronde, quante stalle hanno chiuso?

Nel mentre ci *formaggiamo* e pontifichiamo alla grande con Cheese, a Bra dove dal 1999 si celebra l'universo caseario e con tante altre manifestazioni, compreso anche Caseus Veneti (genitivo?) e Formaggio in villa - per rivendicare l'identità di *poenta* e *formajo* forse -, nel mentre tutto questo gli allevatori mungono pensierosi e preoccupati. Non è finita. Ora c'è anche l'ONAF, nata a Cuneo nel 1989, con tanto di corso di primo e secondo livello, con schede di assaggio pensose e impegnative: esame visivo tattile, olfattivo, gustativo e gustativo-olfattivo. Solo per l'olfatto dovremmo valutare odori lattici (latte fresco, latte acido, latte bollito, yogurt, burro, panna, ecc.), odori vegetali (erba, muschio, fieno, ecc.), odori speziati (pepe, noce moscata, zafferano, chiodi di garofano, ecc.), odori floreali; odori di tostato (cioccolato, caramello, vaniglia, di bruciato, di affumicato, ecc.), odori animali (stalla, cuoio, pelo di animale, ecc.). C'è an cin di plagio dal mondo dei sommeliers? Altro che *la boca no xe straca*!

C'è una ripresa forte delle piccole produzioni locali. Molte delle ex latterie sociali, le turnarie, dei vecchi "caselli" (caseifici), alcuni dei quali trasformati in piccoli musei, vengono ripristinate e in un sistema di agricoltura di prossimità vengono attivati piccoli allevamenti, spesso da giovani, che concorrono alla riattivazione delle vecchie latterie dismesse. Si tratta di un mercato di nicchia che cerca di creare un'alternativa all'industria alimentare che ha standardizzato la produzione e i consumi. Queste storie creano un valore aggiunto che può concorrere a dare sostanza e succo ad un consumo più sapiente di un prodotto, il formaggio, che ha nella Via Lattea il proprio cielo.

Chiudiamo con questo pezzo tratto da *Palomar* (1982) di Italo Calvino: "*Il signor Palomar è nella sua bottega dei formaggi di fiducia, per la precisione è in coda e aspetta pazientemente il suo turno. Vuole comprare quei formaggini di capra sott'olio, quelli conservati in quei bei vasi di vetro con tutte quelle spezie che galleggiano. Più che una bottega di formaggi, a onor del vero, questo negozio parigino è un museo, un luogo sacro. Già l'insegna - che recita "Spécialités fromagères" - avverte che qui non ci si limita a mozzarelle e tomini, qui c'è tutto il sapere, l'essenza del formaggio. Quattro ragazze con il grembiule rosa, servizievoli, cortesi e veloci servono i clienti. C'è chi, mentre in coda prosegue verso il bancone per essere servito, non si ricorda più cosa voleva comprare ma si lascia tentare e chiede di assaporare prelibatezze mai provate, c'è chi prende ciò che deve ma alla lista aggiunge sempre formaggi nuovi che a casa sperimenterà, c'è chi è rigido e cerca di non guardare e non farsi catturare dagli odori, testardamente porterà a casa ciò che deve. Palomar dal canto suo è molto combattuto. Combattuto dal desiderio di provare tutti i formaggi e di trovare quello perfetto come può essere perfetto solo il cibo degli Dei (cosa che chiaramente il formaggio è), e dalla voglia di non scegliere il proprio formaggio, ma farsi scegliere da*

esso. Palomar si sente come un autodidatta davanti a un'enciclopedia: potrebbe classificare tutte le forme, le consistenze, i tipi di croste, gli ingredienti coinvolti nella pasta dei formaggi, come pepe, noci, uva passa, erbe, sesamo e muffe, ma ciò non basterebbe a raggiungere la conoscenza dei sapori - che è fatta principalmente di memoria e immaginazione. Il signor Palomar pensa che in ogni formaggio c'è un pascolo, un cielo, e un segreto diverso tramandato per ognuno da secoli e secoli. E allora tira fuori un taccuino e ad ogni nome di formaggio aggiunge una nota, una forma, un colore che gli faccia ricordare. Ma ecco! Tocca a lui ora! Ha pronta un'ordinazione elaboratissima da vero gourmand. Palomar ha davanti la ragazza di rosa vestita, lei aspetta già da qualche secondo. Lui balbetta, suda, non è più concentrato, soprattutto non ha più memoria. Ed è ora che avviene l'abominio! Il signor Palomar chiede il formaggio più scontato, banale e sì, assolutamente il più pubblicizzato. Tutte le banalità della civiltà di massa, tutta l'omologazione sono sempre state lì dentro di lui, e sono uscite fuori di botto, come se stessero aspettando solo un attimo di distrazione…".

Però è vero… siamo tutti un po' Palomar.



** Il testo, a mo' di narrazione, riproduce grosso modo il racconto che propongo ai pazienti allievi dei corsi che si svolgono dal 2012 presso l'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia in quel di Bagnolo (TV). Non me ne vogliano i lettori se manca l'apparato di note e bibliografia che si conviene.*



Dal latte ai formaggi

Massimo Montanari

Università di Bologna, Dip. di Storia Culture Civiltà

Tratto da *"I gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola.* Laterza 2012"

L'immagine del latte si collega naturalmente all'infanzia. È cosa buona, fonte di vita e di salute. I medici antichi e medievali lo definiscono una sorta di sangue imbiancato, purificato (1). E il sangue è l'essenza stessa della vita. Non sorprende perciò che il latte trovi posto anche nella simbologia religiosa quale immagine della vita - appunto - e della salvezza interiore. Nei primi tempi del cristianesimo, il pasto sacro dei fedeli, che progressivamente si orienterà verso il consumo rituale di pane e vino, comprende talora il latte (associato al pane o al miele) in alternativa al vino (2). Vino che, a un certo punto, sostituisce il latte nell'immaginario culturale e religioso, rilevandone in qualche modo le funzioni. Ciò accade nel momento in cui il latte perde la sua valenza nutritiva primaria, ossia nel passaggio dall'infanzia all'età adulta.

La profonda connessione tra il latte e l'infanzia, che sta all'origine dei valori positivi che gli sono simbolicamente attribuiti, è anche il limite del suo ruolo e della sua immagine, che gli impedisce di essere assunto come valore alimentare – e culturale – totalmente positivo. Come alimento per l'età adulta, il latte (e qui parliamo ovviamente del latte animale) è in genere rifiutato. Secondo i medici antichi, il latte non è alimento appropriato per l'uomo: Ippocrate e Galeno lo consigliano solo per uso medicinale, sottolineandone i numerosi pericoli sotto il profilo nutrizionale (3). Tali giudizi sono determinati anche da motivi di carattere ambientale: la cultura greca e la latina si sviluppano in un quadro geografico, quello mediterraneo, non certo favorevole al consumo di un prodotto delicato e deperibile come il latte. Ciò valeva in generale ma a maggior ragione nei climi più caldi, e non è sicuramente un caso che solo certe popolazioni del nord siano descritte dagli autori antichi, non senza stupore, come consumatori abituali di latte. «Mungi-cavalle» sono definiti da Erodoto gli Sciti, grandi consumatori di latte e latticini (4). Analoghe valutazioni troviamo negli autori della tarda antichità e del primo Medioevo, come Giordane, il quale a proposito dei goti scrive che conoscono, sì, grazie ai contatti con i popoli vicini, quella meravigliosa bevanda di civiltà che è il vino, ma ciononostante restano fedeli al latte, loro bevanda tradizionale (5).

Il consumo di latte in età adulta viene in tal modo individuato come segno alimentare della barbarie – una nozione, in fondo, analoga a quella di infanzia, trasportata dal piano biologico a quello socio-culturale: i barbari, che (ancora) non conoscono la "civiltà", stanno all'uomo "civile" come il neonato sta all'adulto. Il paradosso è che, fra le abitudini alimentari dell'uomo, la capacità di consumare latte in età adulta è una di quelle più for-



Torre dell'aquila, ***Giugno*** (particolare), Castello del Buonconsiglio, Trento, inizio XV secolo

temente connotate in senso "culturale", rappresentando l'esito di un lungo e difficile adattamento, che più di altri ha forzato le attitudini naturali della specie e che rimane, ancora oggi, nel mondo, tutto sommato minoritario (6). Sul piano simbolico, invece, l'immagine si rovescia: i bevitori di latte sono barbari e primitivi. Tale il giudizio degli scrittori antichi e medievali, che contrappongono le società agricole "evolute" alle società pastorali "primitive", i cibi elaborati e "inventati" dall'uomo (come il pane o il vino) ai cibi forniti spontaneamente dalla natura (come la carne o il latte) (7).

Il latte di cui stiamo parlando è soprattutto quello di pecora. Infatti, mentre oggi è in qualche modo scontato che il latte animale sia principalmente di vacca, in età antica e medievale il latte per eccellenza era quello di pecora (o di capra). Fino al Medioevo, l'allevamento bovino restò quantitativamente marginale rispetto a quello delle «bestie minute», come erano chiamati suini e caprovini, non essendo pensato come una risorsa alimentare ma piuttosto in funzione del lavoro agricolo (8). Isidoro di Siviglia, nel VII secolo, introducendo il capitolo sugli animali nella sua monumentale enciclopedia etimologica, prospetta una distinzione preliminare fra due categorie di animali, «quelli che servono ad alleviare la fatica dell'uomo, come i bovini e gli equini, e quelli che servono a nutrirlo, come gli ovini e i suini» (9). I bovini servono a tirare carri e aratri, non certo a produrre latte (o carne).

Tale classificazione corrispondeva agli usi alimentari e si rifletteva nelle categorie dietetiche e gustative: il latte di pecora e di capra era ritenuto migliore sul duplice piano del sapore e delle virtù nutritive. «Il latte», scrive nel XV secolo l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto Platina, riassumendo concetti e valutazioni ampiamente condivise, «ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra perché aiuta lo stomaco, elimina le occlusioni del fegato, lubrifica l'intestino; per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca» (10). Resta comunque inteso che «l'uso eccessivo del latte non è consigliabile». Giudizio condiviso dal medico Pantaleone da Confienza, autore del più antico trattato conosciuto sul latte e i latticini, la *Summa lacticiniorum*, pubblicata nel 1477 (11). Il latte, scrive Pantaleone (12), è consigliabile esclusivamente alle persone che godono di perfetta salute, e con molte precauzioni: «dovrà essere di bestia sana, di buona qualità e appena munto; lo si berrà in ogni caso a digiuno, ad almeno tre ore di distanza dai pasti, astenendosi poi dall'esercizio immediato di attività fisiche impegnative». Inoltre ci si dovrà guardare dal mescolare nel proprio stomaco latte e vino, bevande che la cultura tradizionale considera incompatibili, anche per i motivi simbolici che abbiamo visto.

Sarebbe tuttavia sbagliato ritenere che il latte non abbia avuto alcun ruolo nel regime alimentare degli uomini e delle donne del Medioevo. Al contrario, tale ruolo fu importante e talora decisivo sul piano nutrizionale. Pochi bevevano latte, ma l'uso di trasformarlo in formaggio era pressoché universale: ciò che, fra l'altro, costituiva un ottimo modo per provvedere alla sua conservazione nel tempo.

A dire il vero, anche nei confronti del formaggio la cultura medievale (come già quella antica) nutriva forti perplessità. I misteriosi meccanismi della coagulazione e della fermentazione erano visti con sospetto dalla scienza medica, e i trattati di dietetica invariabilmente mostravano diffidenza nei confronti del formaggio, sconsigliandone il consumo o ponendovi dei forti limiti, qualitativi e quantitativi. In questi termini si erano espresse le maggiori autorità scientifiche del mondo greco e latino e i medici arabi che nel Medioevo ne avevano ripreso i dettami, trasmettendoli all'Occidente europeo. *Caseus est sanus quem dat avara manus*, ovvero: «Il formaggio è salutare solamente se dato da una mano avara», recitava un aforisma attribuito alla Scuola salernitana, divenuto quasi un

luogo comune nella letteratura igienico-sanitaria del basso Medioevo (13). Solo il formaggio mangiato a piccole dosi non fa male alla salute.

Soprattutto il formaggio stagionato era oggetto di tale valutazione negativa: il già citato Platina lo condanna poiché «è pesante da digerire, nutre mediocremente, non fa bene allo stomaco e all'intestino, genera bile, fa venire la gotta, dolore ai reni, renella e calcoli». Il fresco invece «nutre molto e in maniera efficace, calma l'infiammazione dello stomaco, giova agli ammalati di tisi». (14). Giudizi come questo ritornano con insistenza e diventano quasi un luogo comune nella trattatistica medievale e moderna, legati non solo a pregiudizi di ordine teorico (i processi di fermentazione assumevano spesso, nella cultura antica e particolarmente in quella biblica, significati negativi legati alla corruzione e putrefazione della materia organica) ma anche a considerazioni di ordine pratico, dettate dalle caratteristiche estetiche, gustative, olfattive di un prodotto che non di rado doveva assumere - nonostante l'impiego massiccio del sale per favorirne la conservazione - un aspetto marcescente.

La dietetica medievale, fondata sulla teoria ippocratico-galenica delle quattro «qualità» (caldo, freddo, secco, umido) in base a cui è possibile classificare gli alimenti con una varietà infinita di combinazioni e di «gradi», si pone come obiettivo il raggiungimento di un regime equilibrato che contemperi gli eccessi mediante eccessi opposti, tenendo in conto non solo la qualità dei cibi ma anche le variabili ambientali (il luogo, il clima) e la natura del consumatore (stato di salute, tipo di vita e di lavoro, sesso, età, ecc.). In funzione di tale equilibrio vengono suggeriti abbinamenti, modalità di cottura, ordine di successione delle vivande. Per quanto riguarda il formaggio, Platina sostiene la necessità di mangiarlo alla fine del pasto, «perché sigilla la bocca dello stomaco e toglie la nausea provocata dai cibi grassi» (15). Tale virtù "sigillatoria" del formaggio, enunciata dal *Regimen sanitatis* della Scuola salernitana («preso dopo gli altri cibi, il formaggio segna la fine del pasto») (16) e ribadita dai dietologi per secoli e secoli, è all'origine di usi alimentari conservatisi fino a oggi nonché di proverbi, ovunque diffusi, che non ritengono concluso il pasto «finché la bocca non sa di formaggio» (17). In proposito è interessante osservare come le tradizioni proverbiali affondino spesso le radici in una cultura dietetica premoderna della quale non sono più presenti le coordinate scientifiche ma della quale rimangono, vivissime, le prescrizioni pratiche (18).

Le indicazioni dei medici trovavano, nel caso del formaggio come per ogni altro uso alimentare, immediata e diretta conferma negli usi suggeriti dai ricettari di cucina. Maestro Martino, il maggiore cuoco italiano del Quattrocento, del quale è stata messa in luce la profonda sintonia intellettuale con i circoli romani in cui operava il Platina (19), non manca di precisare che il «caso in patellecte» di cui fornisce la ricetta «si vol magnare dopo pasto et caldo caldo» (20).

Tutto ciò, naturalmente, riguardava solo la piccola schiera di quanti potevano permettersi di scegliere. Ogni riserva cade nei casi di necessità, quando è la fame a imporre le sue ragioni: «I poveri, e quanti sono forzati dalla necessità al consumo quotidiano di formaggio», scrive, senza alcuna ironia, Pantaleone da Confienza, «non sono tenuti a osservare le regole che abbiamo esposto, essendo costretti a mangiare formaggio al principio, alla fine e a metà dei pasti» (21).

Fermiamoci su questa connotazione "popolare" del consumo di formaggio. Essa risaliva all'antichità, come attestano le pagine di scrittori e agronomi, da Catone a Varrone, a Columella, a Plinio, a Virgilio. Nella maggior parte di questi testi l'ambito sociale di utilizzo dei latticini appare decisamente "povero". Columella distingue: il formaggio «serve a nutrire i contadini» (anzi a «riempirli»: *agrestis saturat*) oppure «a ornare le mense eleganti» (22). Sulle tavole umili è un





Theatrum sanitatis, XIV secolo, Biblioteca casanatense, Roma

piatto forte, una fonte primaria di sostentamento; sulle tavole ricche compare solo come "abbellimento", ossia come ingrediente di vivande più elaborate.

Tale immagine in parte si trasmette al Medioevo, inquadrandosi, però, in un percorso di "nobilitazione" del prodotto che infine porta a un rovesciamento, a una decisa valorizzazione del ruolo economico, alimentare e culturale del formaggio. Tale percorso, non privo di ambiguità, si snoda attorno al modello alimentare monastico, teoricamente minoritario ma, di fatto, capace di imporsi a tutta la società come quadro di riferimento ideale, di grande prestigio e di grande impatto nella definizione dei comportamenti collettivi e degli atteggiamenti mentali. Elemento essenziale del modello alimentare monastico è la rinuncia, parziale o totale, al consumo di carne: proibita per principio ai monaci, sia pure con molte eccezioni, essa viene rimpiazzata da cibi sostitutivi quali il pesce, le uova, il formaggio. Estendendosi ben oltre l'ambito monastico, tali rinunce (e tali "sostituzioni") vengono imposte dalla normativa ecclesiastica all'intera società cristiana e finiscono per coinvolgere gran parte dei giorni dell'anno: fino a un terzo e oltre, come abbiamo visto (23). Tali scelte e tali obblighi comportarono significativi aggiustamenti del regime alimentare e dello stesso "statuto sociale" dei prodotti. Il formaggio, se da un lato vide confermato e accentuato il suo statuto di alimento povero, sostitutivo di un altro (la carne) ritenuto ben altrimenti prestigioso e de-

siderabile, dall'altro venne, come dicevo, "nobilitato", assunto a protagonista primario della dieta, fatto oggetto di attenzioni più mirate e, talora, di sperimentazioni e ricerche innovative. Quasi paradossalmente, la cultura della rinuncia fu essa stessa all'origine di una nuova cultura gastronomica, di uno spirito curioso e creativo da cui presero avvio molte future acquisizioni del gusto. «Sarebbe possibile citare qualche formaggio di pregio che non sia monastico nelle sue lontane origini?» si è chiesto Léo Moulin (24). Sicuramente esagera, poiché quelle «origini» sono spesso nulla più di un mito: ma i miti sono essi stessi significativi di un clima culturale, di un sentire comune che identifica i centri monastici - i "luoghi della rinuncia" - come luoghi, paradossalmente, di elaborazione della cultura gastronomica.

Peraltro, anche quando parliamo di "gastronomia monastica" non possiamo dimenticare la centralità del mondo contadino nell'elaborazione e nella trasmissione di quella cultura. Se i formaggi monastici vengono talora prodotti e, magari, "inventati" all'interno del monastero, ciò avviene con il concorso decisivo dei rustici che lavorano al servizio dei monaci. Altre volte, e forse più spesso, i formaggi provengono dall'esterno, dalle fattorie che i monaci possiedono ma altri lavorano. Le rendite in natura, che i monasteri riscuotono dai loro affittuari, spesso comprendono quote di formaggi: il monastero di S. Giulia di Brescia – come sappiamo dall'inventario dei suoi beni, redatto tra IX e X secolo - riscuote cospicui canoni in formaggio dai contadini dislocati nelle «corti» lombarde ed emiliane. Le richieste sono espresse talvolta in peso, con l'indicazione delle libbre di *caseum* da corrispondere, talvolta in numero di *forme* (25). Analoga attenzione per i formaggi riscontriamo in un altro inventario monastico del IX secolo, quello dell'abbazia di S. Colombano di Bobbio, sull'Appennino emiliano (26). Dobbiamo figurarci un concorso di forze diverse, un fecondo incrocio tra la consolidata esperienza dei contadini-pastori e le interessate sollecitazioni dei proprietari a diversificare e movimentare quell'esperienza.



Lattai e venditori di formaggio.
Basilica di San Marco, Venezia, metà XIII secolo

Il formaggio trova dunque nella cultura gastronomica medievale – a dispetto delle indicazioni dei medici – un grande rilancio d'immagine, una promozione sociale che lo renderà sempre più accettabile sulla tavola dei ricchi: nel XV secolo



Ricotta. Castore Durante, *Herbario nuovo*, Venezia, 1684

Pantaleone da Confienza potrà scrivere di aver conosciuto «re, duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, mercanti» nutrirsene spesso e volentieri (27). L'itinerario non cesserà di precisarsi in età rinascimentale e nei secoli moderni, quando appariranno anche opere letterarie e poetiche in lode del formaggio, come le terzine del ferrarese Ercole Bentivoglio, nel XVI secolo (28). La presenza di formaggi sulle tavole signorili è confermata, in questi secoli, dai testi di cucina, come quello di Cristoforo Messisbugo, cuoco alla corte estense di Ferrara, che elenca «butiro, ricotta, ricotta di butiro, cavi di latte, gioncata, panna di latte, mantighiglia; formaggio duro, grasso, tomini, pecorino, sardesco; marzolini, provature e ravogliuoli» fra le provvigioni indispensabili «per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe [...] o per qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza» (29).

Le vicende del formaggio sono fra quelle che ci mostrano con maggiore evidenza l'assunzione a livello elitario di valori gastronomici tipici della cultura popolare (30). Un percorso di integrazione dal basso all'alto, non di rado affiancato da percorsi in senso inverso o forse, meglio, di reciprocità e circolarità.

Il formaggio si usava molto anche in cucina: come scrive Platina, «i cuochi adoperano il formaggio per la preparazione di molte vivande» (31). L'uso è ampiamente testimoniato nei ricettari fin da quando, tra XIII e XIV secolo, essi fanno la prima comparsa nella documentazione italiana e di altri paesi europei.

Il formaggio fresco si mescolava alle uova, alla carne, a verdure ed erbe profumate, per confezionare ogni sorta di pasticci e di torte – forse i piatti più caratteristici della gastronomia medievale. Il ricettario trecentesco conservato in un codice miscellaneo presso la Biblioteca Universitaria di Bologna e conosciuto come «Anonimo toscano» - che prendo qui a solo titolo di esempio – prevede l'impiego del «cascio fresco» per la farcitura dei «crispelli di carne, o vero tortelli e ravioli», e così pure per il ripieno della spalla di pecora, che dovrà comprendere «cascio fresco, bene pesto con ova, in bona quantità»; assieme a «carne battuta» esso entrerà nel «pastello romano», mentre la «torta parmesana» comprenderà, oltre al fresco, «alquanto di cascio grattato»; quest'ultimo entrerà anche nelle «ova piene» e, naturalmente, nelle «lasagne» (32). In altri casi il formaggio è protagonista primario della vivanda e la qualifica anche nel nome: la «casciata» è fatta di «cascio fresco lavato e bene premuto, e spezzato minuto colle mani nel catino», mescolato poi con uova, erbe, lardo, pepe e sale e messo a cuocere in crosta; seguono il «coppo di latte caprino, o pecorino», la «ioncada», la «paniccia col latte» (33). Gastronomia semplice, di origine presumibilmente povera, ma destinata alle classi ricche: nel nostro ricettario, rivolto come tutti gli altri al ceto dei signori o dell'alta borghesia cittadina, la cosa è esplicita:

dopo la ricetta del «cascio arrostito», messo allo spiedo in un bastone sopra il fuoco e servito su una fetta di pane sottile, o direttamente sul tagliere di pasta dura, l'estensore del testo dispone: «e porta al Signore» (34).

Anche il formaggio stagionato entrava nelle preparazioni di cucina, come abbiamo appena visto nelle ricette dell'Anonimo toscano. Mentre il fresco veniva pestato, il secco si grattugiava, come chiarisce il ricettario di Maestro Martino a proposito della torta di farro: «pigliarai una libra di cascio frescho, et meza libra di bon cascio vecchio, facendo *pistare l'uno, et l'altro grattare* como s'accostuma di fare» (35). Soprattutto nelle ricette di torte, salate e dolci, i due tipi di «cascio», alternati o mescolati a seconda dei casi, sono l'ingrediente base della vivanda (36). Essi compaiono anche nelle frittelle (37), nelle frittate (38), nelle uova ripiene (39) e in una quantità di altre preparazioni.

Tra i formaggi da grattugiare, già nel Medioevo si conquistò un primato indiscutibile il parmigiano (ma allora erano altrettanto celebri il piacentino e il lodigiano) (40). Il successo di questo tipo di formaggio, che già nel Trecento troviamo esportato fuori d'Italia (41), è legato anche all'affermarsi di un manufatto alimentare che con esso si sposa particolarmente bene: la pasta. Al parmigiano, con ogni probabilità, allude già Salimbene da Parma nella sua *Cronaca* (XIII secolo), quando descrive frate Giovanni da Ravenna come gran mangiatore di lasagne al formaggio: «Non vidi mai un uomo che mangiasse le lasagne col formaggio così volentieri come costui» (42). E Boccaccio, come è ampiamente noto, si sofferma a descrivere come una delle attrattive principali dell'utopico Paese di Bengodi la «montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi» (43).

L'uso di spolverizzare il formaggio sulla pasta, mescolandolo a burro e spezie dolci, è attestato da allora in poi regolarmente nella trattatistica e nella letteratura, nei resoconti cronachistici di banchetti, nelle prescrizioni dei testi di cucina. Maestro Martino lo vuole sui ravioli, sui «maccaroni siciliani», sui vermicelli, sulle lasagne, e anche su minestre liquide come i manfrigoli (44). Una novella di Celio Malespini, sullo scorcio del XVI secolo, mette in scena un gruppo di gentiluomini veneziani che gustano maccheroni provenienti da Messina conditi «con più di venticinque libbre di cacio parmigiano, e sei, od otto caciocavalli, e infinite specierie, zucchero, cannella, e tanto burro che vi nuotavano dentro» (45). Lussi non consentiti ai poveri, che si limitavano a proiettarli nel sogno di Bengodi, il paese felice di boccacciana



Il Cascio. Castore Durante, *Herbario nuovo*, Venezia, 1684

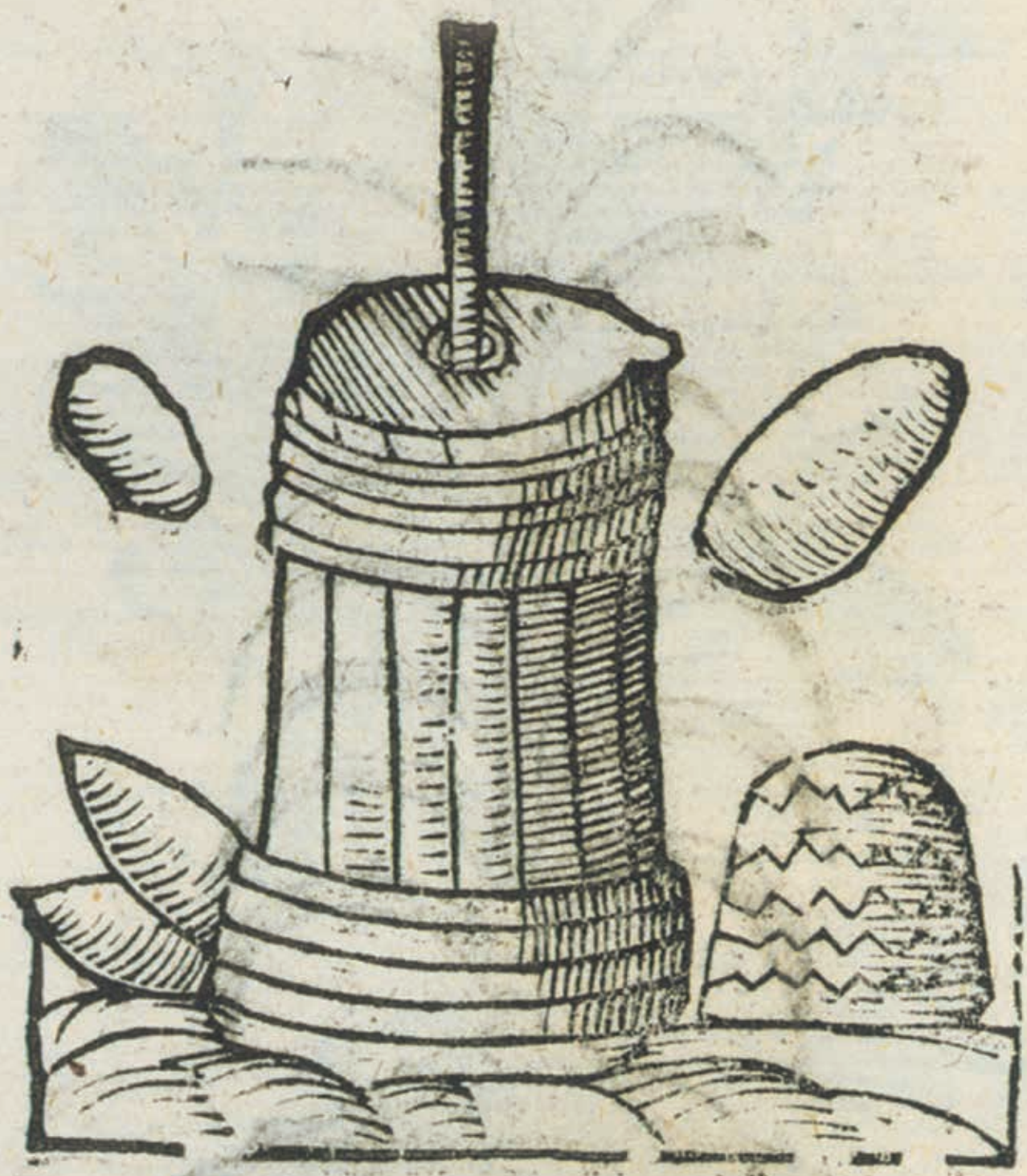
memoria. Molti lo chiamavano Paese di Cuccagna e forse alcuni ci credevano davvero: «Se sono partiti con tute le sue robe et famiglie», racconta il cronista modenese Tommasino de' Bianchi, a proposito di certi contadini che fuggivano oltre il Po in cerca di lavoro, «et sono andati a stare in Lombardia [...] perché dicono che dànno i gnocchi bene informagiati con spetie et butero...» (46).

Burro, spezie (e tra queste, principalmente la cannella), zucchero, formaggio: questo rimase fino all'Ottocento – cioè fino al nuovo fortunato sposalizio con la salsa di pomodoro – il condimento abituale dei piatti di pasta. Ma neppure il pomodoro riuscirà a scalzare completamente il formaggio: il napoletano Ippolito Cavalcanti, che negli anni Trenta del XIX secolo fornisce una delle prime ricette di maccheroni al sugo di pomodoro, prevede che questo venga aggiunto in un secondo momento, *dopo* che i maccheroni, appena scolati, sono stati ben informaggiati: «mescolavi formaggio invecchiato e provolone; e quant'altre sorti di formaggio vi aggiungi in più, più saporiti diventano» (47).

Sul finire del Medioevo, la tradizionale superiorità del formaggio pecorino sul vaccino non è più così scontata. «Attualmente», scrive Platina a metà del XV secolo, «due sono le varietà di formaggio che si contendono il primato: il marzolino, come lo chiamano i toscani, che si fa in Toscana nel mese di marzo; e il parmigiano delle regioni cisalpine, che si può chiamare anche maggengo dal mese di maggio» (48). Diversità di tempi che nasconde, in effetti, una ben più profonda opposizione – curiosamente non sottolineata dall'autore – ossia quella tra formaggio di pecora e formaggio di vacca. Proprio la crescente fortuna del parmigiano è espressione di una cultura che si sta diversificando, di una realtà produttiva che in alcune regioni italiane – «cisalpine» le chiama Platina – sta assumendo tale forza da «contendere il primato» al tradizionale formaggio di pecora. Il dato è generale nell'Europa continentale del tardo Medioevo e della prima età moderna; in Italia ne saranno protagonisti, a iniziare dal Quattrocento, i prati irrigui della pianura padana e gli alti pascoli delle valli alpine (49).

Il quadro delle specialità regionali pertanto si diversifica e si arricchisce. Nel Cinquecento Ortensio Lando propone una sorta di "itinerario gastronomico" per l'Italia che tocca i «cacicavallucci freschi» di Sorrento, i «ravagiuoli» di Siena, i «marzolini» di Firenze, le ricotte di Pisa, il «cacio piacentino» che ricorda di aver mangiato, a Piacenza, assieme a delle mele e a dell'uva, per ritrovarsi «consolato come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano». Tra i formaggi padani è celebrato anche «il cacio di Malengo e della valle del Bitto» e un'ultima citazione riguarda i «cavi di latte» (dolci a base di panna) di Venezia (50). I formaggi vaccini hanno un posto di grande rilievo nella già citata *Summa lacticiniorum* di Pantaleone di Confienza, il quale, con intenti che oggi definiremmo promozionali, mira soprattutto a esaltare la gastronomia padana e in particolare piemontese-sabauda (i formaggi dell'Italia meridionale e insulare, assai pregiati e ampiamente commercializzati a quel tempo (51), non vengono da lui nemmeno ricordati). Ma il fatto stesso che tale prospettiva sia ora possibile appare significativo della svolta avvenuta nel XV secolo. Come già Platina, Pantaleone individua come migliori formaggi italiani il *marcelinus* ossia «marzolino» o «fiorentino» (che si produce in Toscana e in Romagna) e il «piacentino», detto anche «parmigiano» (così senz'altro lo identificava Platina) «poiché anche a Parma se ne fanno di simili, non molto diversi quanto a bontà»; anche nelle zone di Milano, di Pavia, di Novara e di Vercelli «da alcuni anni in qua» si è cominciato a produrne. Il primo è fatto col latte di pecora «sebbene alcuni vi mescolino il vaccino»; il secondo col latte di vacca (52). Soprattutto quest'ultimo, nei secoli a venire, avrebbe travalicato i confini dell'Italia diventando uno dei punti forti dell'immagine gastronomica del nostro paese.

BVTIRO.



NOTE

(1) «Tutti i medici convengono nell'opinione che il latte [...] generi molto sangue - quasi fosse un sangue spremuto dalle mammelle», scrive l'umanista Bartolomeo Platina nel suo celebre lavoro «sul piacere onesto e la buona salute» (De honesta voluptate et valetudine). Vedilo in Faccioli 1985, pp. 49-50. Cfr. Camporesi 1985, p. 70.
(2) Vogel 1976, pp. 197-252.
(3) Naso 1990, p. 67.
(4) Camporesi 1985, p. 59.
(5) Jordanes, Getica, LI, 267. Cfr. Montanari 1993, p. 15.
(6) Harris 1990, pp. 128-152 (Lattofili e lattofobi).
(7) Montanari 1993, pp. 12-19.
(8) Ivi, pp. 223 sgg.
(9) Isidoro di Siviglia, Etymologiae, XII, I (ed. W. M. Lindsay, Oxford, 1911). Cfr. Montanari 1988a, p. 41.
(10) Faccioli 1985, p. 50 (anche le citazioni che seguono).
(11) Panthaleonis de Conflentia, Summa lacticinio rum, in Naso 1990, pp. 122-123 (una traduzione italiana dell'opera è stata curata da Emilio Faccioli: Pantaleone da Confienza, Trattato dei latticini, Milano 1990). Cfr. Camporesi 1990, pp. 89-117.
(12) Naso 1990, p. 66, per quanto segue
(13) Ivi, p. 72.
(14) Faccioli 1985, p. 51 (anche le citazioni che seguono).
(15) Ivi.
(16) Regimen Sanitatis. Flos medicinae Scholae Salerni, a cura di A. Sinno, Milano, Mursia, 1987, XXXVII: «si post sumatur, terminat ille dapes».
(17) Sui proverbi medievali riguardanti l'alimentazione: Cunsolo 1970; Antoniazzi-Citti 1988; Pucci 2012.
(18) Flandrin 1997a, pp. 392-394.
(19) Sui controversi rapporti tra Platina e Maestro Martino vedi Laurioux 1966, pp. 41 sgg.; 2006, pp. 503 sgg.
(20) Faccioli 1987, p. 186.
(21) Naso 1990, pp. 140-141: «Pauperes [...] et quos ad quottidianam casei commestionem impellit necessitas regulis superioribus non astringuntur, cum cogantur et in principio et in medio ac fine comestionis ipsorum caseum manducare».
(22) Columella, L'arte dell'agricoltura, VII, 2, 1 (a cura di C. Carena, con traduzione di R. Calzecchi Onesti, Torino, Einaudi, 1977, p. 498).
(23) Montanari 1993, pp. 98-103. Vedi sopra, capitolo 7.
(24) Moulin 1988, p. 70.
(25) Montanari 1979, pp. 248-249.
(26) Ivi.
(27) Naso 1990, p. 77.
(28) E. Bentivoglio, Le satire et altre rime piacevoli, Venezia, 1557, c. 16r. Cfr. Camporesi 1990, pp. 95-97.
(29) Faccioli 1987, p. 290 (Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda, Ferrara, 1549).
(30) Montanari 2008.
(31) Faccioli 1985, p. 50.
(32) [Anonimo toscano], Libro della cocina, in Faccioli 1987, pp. 58, 59, 60, 61, 64, 65.
(33) Ivi, pp. 62, 64, 65, 66.
(34) Ivi, pp. 66-67.
(35) Ivi, pp. 175-176 (Maestro Martino, Libro de arte coquinaria).
(36) Ivi, pp. 172 sgg.
(37) Ivi, p. 187: «Habi de bono caso frescho, et un poco di bon caso vecchio...» (ricetta delle «frictelle de fior de sambuco»).
(38) Ivi, p. 192.
(39) Ivi, pp. 193-194.
(40) Naso 1990, pp. 47-48.
(41) Ivi, p. 47.
(42) «Numquam vidi hominem, qui ita libenter lagana cum caseo comederet sicut ipse». Cfr. Messedaglia 1943-44: 384-385.
(43) G. Boccaccio, Decameron, VIII, 3.
(44) Faccioli 1987, pp. 157, 158, 160.
(45) C. Malespini, Novelle, a cura di E. Allodoli, Lanciano, 1915, nov. VII, p. 64.
(46) Camporesi 1980, p. 102.

(47) I. Cavalcanti, Cucina teorico-pratica, Napoli, 1839 (prima ed. 1837). Vedi il brano in Faccioli 1987, p. 809.

(48) Faccioli 1985, p. 51.

(49) Naso 1990, p. 46. In certe zone, come il Parmense e il Ferrarese, furono anche introdotte nuove razze.

(50) O. Lando, Commentario delle più notabili & mostruose cose d'Italia & altri luoghi, a cura di G. e P. Salvatori, Bologna, Pendragon, 1994 (ripresa dell'edizione di Venezia 1553, ma la prima uscita dell'opera è del 1548).

(51) Naso 1990, pp. 45-46 e 59 (nota 2).

(52) Pantaleone da Confienza, II, 1-2 (in Naso 1990, pp. 114-115). A questi due "campioni", la cui eccellenza era da tutti ammessa, Pantaleone ne aggiunge (per evidenti motivi di campanile) un terzo: le robiole delle Langhe, «piccoli formaggi» (parvi casei) di una libbra o poco più, confezionati di norma con latte ovino, anche se alcuni vi aggiungono del latte di vacca o di capra; bona copia di essi si fa nella vicina Lomellina (II, 3, ivi, pp. 115-116).

BIBLIOGRAFIA

Antoniazzi, L. e **Citti, L.** (a cura di) *I detti del mangiare. 1738 proverbi segnalati da 1853 medici commentati in chiave nutrizionale da Bruna Lancia*, Milano 1988, Editiemme.

Camporesi, P., *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna 1980.

Camporesi, P., *Il formaggio maledetto*, in ID., *Le officine dei sensi*, Garzanti, Milano 1985, pp. 47-77.

Camporesi, P., *Certosini e marzolini. L'*iter casearium *di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei latticini*, in Id., *La miniera del mondo. Artieri inventori impostori*, Il Saggiatore, Milano 1990.

Cunsolo, F., *La gastronomia nei proverbi*, Milano 1970.

Faccioli, E. (a cura di) **Platina**, *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino, Einaudi (a cura di) *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino 1987.

Harris, M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino 1990.

Messedaglia, L., *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in «Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti», CIII, II, 1943-44, pp. 351-426.

Messedaglia, L., *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Antenore, Padova 1974.

Montanari, M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli 1979.

Montanari, M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993.

Montanari, M., *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Laterza, Roma-Bari 2008.

Moulin, L., *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, Mondadori, Milano 1998. (orig. 1978).

Naso, I., *Formaggi nel Medioevo. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino 1990.

Pucci Donati, F., *Frammenti di cultura alimentare nella tradizione proverbiale italiana dei secoli XIII-XV*, in *Studi medievali*, s. III, LIII/1, 2012.

Vogel, C., *Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spoleto 1976, Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, I, pp. 197-252.

Latte e formaggio tra Prealpi venete e pianura nell'antichità e nel medioevo

Jacopo Bonetto

Università di Padova, Dip. Scienze dell'Antichità

Tratto da *"Lac d'amour: il latte e i suoi derivati: Homo edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo, 7"*. CLEUP, 2002.

1. IL QUADRO GEOGRAFICO, LA DOCUMENTAZIONE E LA METODOLOGIA

Nel già rado panorama delle fonti relative all'economia e alla produzione nell'Italia settentrionale tra Antichità e Medioevo, il latte e i suoi derivati occupano un posto marginale con menzioni sporadiche e spesso non contestualizzate.

La modestia dei riferimenti nei documenti scritti non autorizza tuttavia a credere che questi prodotti alimentari abbiano rivestito nella regione veneta un ruolo trascurabile o quasi nullo. Se da un lato infatti va tenuta in conto la parzialità delle testimonianze a noi pervenute rispetto alla globalità dei testi originari, dall'altro è evidente la marginalità del tema del latte e dei derivati rispetto ai poli d'interesse più generali degli autori, attratti solo occasionalmente da problemi di economia territoriale.

Tuttavia ragionevoli ipotesi circa l'importante presenza del latte e dei suoi derivati nel sistema economico veneto antico e medievale possono nascere da un'attenta valutazione globale che, partendo dalle poche notizie documentarie disponibili, superi il campo della tradizione scritta e valorizzi una ricca serie di elementi indiziari afferenti i settori di studi archeologici, topografici e storico-territoriali.

Un primo passo da compiere nel percorso ermeneutico è cercare di delineare il quadro geografico di riferimento entro cui questa breve ricerca si muoverà. Latte e formaggio sono infatti alimenti la cui produzione, almeno in età storica, appare legata a specifici contesti geografici in ragione della loro dipendenza dalle pratiche dell'allevamento ovino e bovino e della connessione intima di questo con peculiari tratti geografico-ambientali, primi fra tutti l'abbondanza dei pascoli nell'arco dell'anno e il clima temperato. Ora è noto che il quadrante nord-orientale dell'Italia settentrionale presenta un regime climatico e vegetativo ideale per lo sviluppo nel settore planiziario di pascoli verdeggianti per la maggior parte del ciclo stagionale. Ma lo stesso comparto territoriale è in grado di offrire un secondo molto vasto bacino di pascoli presso quella fascia prealpina e alpina che borda a nord la pianura e la accompagna da est ad ovest con altipiani e aree montane poste per lo più a quote intermedie tra i 600 e i 2000 m.

Per tali sue molteplici risorse ambientali, il composito scenario della Venetia ha conosciuto dalla Preistoria ai giorni nostri uno sviluppo molto vivace, a fianco di un sistema allevatorio fisso presso sedi di pianura, di forme di conduzione del bestiame secondo i ritmi della transumanza, con l'alternarsi di stagioni fredde trascorse nelle aree di media e bassa pianura e stagioni temperate presso sedi d'al-



Strada armentaria romana detta "Saleso"

tura (1). Questi settori montani hanno da sempre in effetti costituito un'eccellente e ricercata "valvola di sfogo" - tanto più preziosa in rapporto all'ottima qualità del pascolo e alla vicinanza alla pianura - che è stata utilizzata per il soggiorno e il mantenimento del bestiame durante la stagione estiva, quando le attività agricole intensive richiedevano un impiego totalizzante ed esclusivo delle aree agrarie.

All'interno di queste dinamiche allevatorie tra pianura e montagna il latte doveva costituire una delle produzioni più significative sotto il profilo economico ed alimentare; ma la sua natura di elemento deperibile e perciò di consumo immediato, senza possibilità di conservazione e di commercializzazione a lungo raggio, ha condizionato in senso negativo la documentazione storica ed archeologica ad esso relative. Tuttavia il consumo diretto del copioso latte prodotto poteva avvenire solo in certi luoghi ad alta concentrazione demografica, come le aree di pianura e i centri urbani, mentre in altre circostanze, come durante la permanenza delle mandrie in montagna d'estate, esso non poteva essere utilizzato per consumo diretto se non in minima percentuale. In questi casi era necessaria la sua trasformazione nel principale dei derivati, il formaggio. Questo ha da sempre rappresentato il modo unico e più naturale di tesaurizzazione della "risorsa latte" e anche la forma derivata in cui essa ha assunto una visibilità significativa nella memoria storica e archeologica della terra veneta.

Le Prealpi e la prima fascia alpina venete sono state perciò da sempre, per ragioni naturali, il "luogo eletto" per la produzione casearia e diventano quindi in questa sede l'ambito centrale di una ricerca che mira a ricostruirne alcuni tratti salienti tra Antichità e Medioevo.

Per cercare di fare luce sulla dimensione storica della "risorsa formaggio" nell'area montana e sulla sua importanza per i rapporti economici tra la stessa area e la pianura, pare opportuno partire da alcune preziose informazioni risalenti al Medioevo, per proporre solo più avanti alcune considerazioni sull'età antica. Ne uscirà così invertito un usuale percorso ricostruttivo che procede dall'età antica verso le fasi più recenti; l'operazione appare ugualmente corretta sotto il profilo metodologico poiché affronta un fenomeno cosiddetto "di lunga durata" come la transumanza che appare legata all'immutabile ambiente (clima e vegetazione) e nasce come risposta alla natura dell'uomo in una continuità senza tempo. È opinione diffusa, e condivisa da chi scrive, infatti che le forme di conduzione del bestiame e di sfruttamento dell'area alpina e prealpina siano rimaste sostanzialmente immutate nel corso del tempo, dall'antichità al giorno d'oggi, almeno nelle loro linee generali. Il cambiamento pur significativo delle condizioni sociali, economiche e degli scenari geopolitici tra l'antichità e l'età moderna hanno peraltro avuto sicuramente conseguenze sul fenomeno allevatorio transumante e sulla derivata produzione latteario-casearia; ma se con il passare del tempo e il variare della realtà socio-politica possono essere oscillate le dimensioni del fenomeno, l'entità delle produzioni o i soggetti coinvolti, mai ne può essere stata pregiudicata l'esistenza in forme almeno minime per la stabilità nel tempo del fattore ambientale come molla prima e più solida delle dinamiche allevatorie (2).

Per queste ragioni è sembrato utile partire dalla meglio documentata situazione medievale per risalire in seconda battuta più indietro nel tempo, forti di un quadro del fenomeno già delineato e convinti della sua sostanziale validità anche oltre le rigide barriere cronologiche "di periodo".

2. L' ETÀ MEDIEVALE

Prima di tutto vanno posti all'attenzione alcuni documenti medievali d'archivio che presentano una serie di dati fondamentali sulla presenza degli animali nella montagna durante l'estate (3).

Un primo testo di grande interesse e di alta antichità, datato infatti al 983, documenta un'articola-

ta donazione fatta al monastero dei Santi Felice e Fortunato di Vicenza da parte del vescovo di quella città. Tra i beni figurano espressamente elencate quattro *alpes* o montagne (*Lastaria*, *Bagnaria*, *Longara* e *Zuveno*) dislocate tra Asiago, Gallio e Conco e utilizzate per l'alpeggio; la notizia mette in luce la già rodata frequentazione pastorale della fascia prealpina e l'interesse per il suo sfruttamento da parte del centro urbano egemone della pianura e delle sue principali realtà religiose (4).

Un'altra simile donazione da parte del vescovo di Vicenza avvenne nel 1004 a beneficio delle monache di S. Pietro della stessa città e interessò quella *Alpem unam quae dicitur Mela* (posta tra Foza, Gallio e Marcesina) che risulterà una delle aree di maggior concentrazione di animali e di produzione di formaggio nei secoli successivi (5).

Per questo periodo un panorama simile di controllo della montagna da parte dei monasteri di pianura emerge dal testo di un'altra donazione fatta nel 1085 ad un altro monastero (quello di S. Eufemia di Villanova presso Camposampiero) da parte di un gruppo di nobili antenati della casata dei Da Romano. Anche in questo caso viene ceduta un'area di montagna (*montem* [...] *integrum qui vocatur Fugia*) (6) da riconoscere nell'area di Foza ai margini orientali dello stesso Altipiano e celebre per il restante periodo medievale per aver conosciuto sempre consistenti flussi di transumanza dalla pianura.

Il controllo della montagna ci appare ancora nelle mani delle sedi monastiche in quei documenti che a partire dal Duecento iniziano a parlare in modo del tutto esplicito della presenza di bestiame e del suo ritmico spostamento tra le sedi estive in quota e le aree planiziarie. Da alcune carte concernenti il monastero di S. Croce di Campese, posto in sede strategica lungo le strade che dalla valle del Brenta salivano alla montagna di Enego, Gallio e Foza, e padrone dal 1202 di un'enorme area pascolativa e boschiva sopra Foza ed Enego (7), risulta infatti che, sul finire del secolo, il cenobio affittava ai pastori i ricchi pascoli del Monte Miela per la stagione estiva (8). Si tratta di aree comprese tra il Monte Spitz, il Monte Fior, il Monte Miela e il Monte Castelgomberto, ricche a tutt'oggi di stalle per l'alpeggio e frequentate evidentemente fin da allora da numerosi capi di bestiame.

Ancora di pastori e di pecore in età ezzeliniana sulla montagna di Foza (Marcesina in particolare) ci parlano documenti di controversie confinarie (1288) in cui sono citati a testimoniare proprio quei conduttori di greggi che per secolare tradizione frequentavano le aree marginali e di confine del territorio (9).

Accenni sulla presenza di bestiame transumante nei decenni finali del Duecento si trovano poi in altri testi di archivio, che narrano come i *montegatores* della pedemontana bassanese conducessero capre al pascolo sui versanti del Grappa (10), e nelle pagine del cronista Conforto da Costozza, che fa cenno alle incursioni dei signori di Caldonazzo *super montaneas vicentinas*, culminate con il rapimento di pastori e dei loro greggi (11).

Ma la migliore testimonianza sui trasferimenti stagionali di bestiame verso la montagna asiaghese e sulla permanenza di pecore e bovini in quelle solitarie plaghe per lunghi mesi estivi viene da un documento del 19 e 20 giugno 1274, conservato sempre nell'Archivio di Vicenza (12) in cui è siglato un accordo annuale volto a preservare da possibili interferenze proprio il movimento di bestie, e dei loro uomini al seguito, nel tragitto dalla pianura alla montagna dell'Altipiano e viceversa. È certo trattarsi di flussi di transumanza per l'evidente espressione utilizzata con cui si vuole garantire la sicurezza delle bestie *veniendo*, *stando*, *recedendo de dictis montaneis et in dictis montaneis*.

Interessante notare anche che, a maggior conferma di questi movimenti di bestiame, sono documentati dal 1190 e per tutto il Duecento sistemi molto ben organizzati di tassazione (*pixonaticum*) da parte di domini locali, spesso incaricati dalle diocesi patavina e vicentina, nei confronti dei pastori della pianura per la salita agli Altipiani del Grappa e



Pecore in transumanza sulla gronda lagunare di Venezia (Adolfo Malacarne)

di Asiago (13). Particolarmente ben documentato e ampio il diritto dei Da Romano che, per conto della diocesi patavina, esigevano nella prima metà del XIII secolo un *pixonaticum omnium bestiarum tam in monte quam in plano* da quanti transitavano con i loro armenti verso la valle del Brenta, loro più sicuro punto di irradiazione di potere (14).

Quindi già da questa ristretta scelta di documenti si colgono i segni indicatori di una consistenza e di una vitalità del fenomeno della migrazione stagionale tra pianura e area prealpina, e se ne intravede pure una certa redditività tale da consentire forme di pagamento ai possessori della montagna in cambio di uno sfruttamento dei monti a fini pascolativi.

Tutte queste informazioni assumono contorni ancor più netti e quantitativamente valutabili se confrontati con una sorta di inventario delle realtà antropiche ed economiche dell'Altipiano di Asiago redatta nel 1598 dall'Ispettore ai confini della Serenissima Francesco Caldogno; la sua collocazione cronologica ad un paio di secoli di distanza dalla piena età medievale non ne limita l'interesse e l'almeno parziale validità anche per tempi più antichi. Da questa relazione molto dettagliata emerge che gli abitanti dell'intero acrocoro asiaghese possedevano la cifra davvero straordinaria di quasi 140000 ovini e 8000 bovini con i quali conducevano la rituale transumanza dalla montagna verso la pianura (15). Nonostante le stime presentino oscillazioni anche notevoli, il numero sembra essere salito ad addirittura 200000 capi negli anni intorno al 1763, secondo A. Dal Pozzo (16) nell'imminenza della sentenza del 1764 che sancì l'inizio del declino della secolare pratica della transumanza (17).



Gregge transumante dopo le prime nevicate (Marzia Verona)

In sintesi si potrà dire che già dai primi secoli dopo il Mille flussi consistenti di bestiame guadagnavano per la tarda primavera e l'estate i pascoli in quota dove sfruttavano l'abbondante ricchezza delle verdissime praterie fino all'inizio dell'autunno.

È però naturale credere che la permanenza in montagna di un elevato numero di ovini e bovini rendesse necessaria la trasformazione del copioso latte prodotto quotidianamente in formaggio fino alla costituzione di accumuli significativi di questo alimento. Altre testimonianze d'archivio confermano puntualmente questa logica proiezione.

Nel luglio 1207 è ad esempio documentata una spedizione "punitiva" di un nobile di Marostica, tale Daniele di Giacomino, cui il Monastero di S. Felice di Vicenza aveva affidato la riscossione dei tributi sulla montagna, contro una casèra del Monte Longara da cui vennero asportate "grandi quantità di formaggio" (18). Ancor più significativo e chiarificante appare un documento dell'autunno dello stesso anno (1207), in cui veniva stipulato una sorta di contratto tra l'abate del Monastero di S. Felice in Vicenza e lo stesso Daniele di Giacomino (19). In esso troviamo definite le condizioni per lo sfruttamento della montagna sopra Gallio (Longara e Zovo S. Felice) ed appare per la prima volta ben documentata la presenza e l'attività di vere e proprie malghe per la produzione del formaggio. Nell'atto si fa menzione infatti degli obblighi per i contraenti di fronte alle spese di costituzione e mantenimento delle malghe. Inoltre queste ci appaiono inserite in un redditizio sistema di sfruttamento dei pascoli, se nello stesso atto si ricorda un *pixonaticum de caxaria vel caxariis*, evidentemente una tassa da esigere dai pastori, da

dividere in proporzione di 2/3 e 1/3 tra proprietario e concessionario della montagna in questione.

Un quadro simile e molto indicativo dell'assetto produttivo duecentesco relativo al formaggio emerge da un altro documento che costituisce una sorta di inventario dei beni confiscati agli Ezzelini dopo il 1256 e messi in vendita dal Comune di Vicenza. Il 5 maggio 1261 il Podestà Marco Quirino di Venezia, in plenario Consiglio, vendette infatti per il Comune stesso i beni di Ezzelino e Alberico da Romano a beneficio dei loro creditori (20). Tra questi figurano moltissimi possedimenti territoriali, molti dei quali dislocati nella montagna asiaghese. La tipologia degli impianti messi in vendita è differenziata: nei paesi si pongono all'asta soprattutto *mansi* e fattorie, mentre nella zona dei pascoli più alti la tipologia degli edifici venduti e la loro destinazione funzionale è connessa con l'allevamento e la produzione del formaggio. Così avviene ad esempio a Marcesina: *Item in monte Marcesine datur ei mille libras et quatuorcentum et quinquaginta libras pro indiviso, exstimatum totum dictum Montem octo milia libras, et est de supra Enego et Grigno, et solent ibi esse septem caxariae, et habent pro quaque caxaria duodecim caseos de sexaginta libris pro quoque caseo.* Il quadro delineato presenta numerosi punti di interesse. Primo fra tutti l'attestazione dell'esistenza di ben sette malghe che costituiscono le sole realtà insediative e produttive della fascia alta della montagna. Fondamentale anche il dato quantitativo presentato, in base al quale possiamo calcolare che ad ogni malga è attribuita una produzione di circa 300 chili di formaggio a stagione e che quindi complessivamente si raggiungevano più di 2100 chili di formaggio all'anno nella sola piana di Marcesina. Questo dato però, come sembra potersi ricavare da altri testi, dovrebbe corrispondere al solo quantitativo reso come tassa dalle malghe per l'uso stagionale dei pascoli; quindi i circa 2100 chili dovrebbero rappresentare solo una percentuale molto bassa del totale prodotto in una stagione per la sola area di Marcesina. Un altro punto su cui si deve soffermare l'attenzione è il verbo solent utilizzato, che ci indica la consuetudine dell'"esperienza casearia", radicata e consolidata evidentemente forse già da lungo tempo in zona. Infine l'indicazione del luogo è altrettanto importante, perché proprio a Marcesina è sopravvissuta fino ad oggi una florida tradizione di alpeggio che conferma la già ricordata tendenza alla conservazione nel tempo della pratica pastorale e transumante.

Una pronta conferma dell'impressionante panorama produttivo appena delineato per la sola Marcesina (ma è da ritenere che lo stesso avvenisse in molte altre aree della Prealpi venete) si trova in un secondo interessantissimo documento datato appena pochi anni dopo (19 agosto 1288) e relativo alla definizione dei confini tra Vicenza e l'episcopio feltrino nell'ambita piana dei pascoli. Grazie alla memoria di un pastore che per molti anni aveva prestato il suo servizio a Marcesina, viene ribadita la presenza delle malghe, ricordate in numero di sei, e la loro rendita/tassazione di 12 forme di formaggio ciascuna per anno (21).

Sempre nel Duecento altre carte d'archivio delineano un quadro economico e produttivo del tutto simile anche in zone dell'Altipiano diverse da quelle di Marcesina. È del 26-27 marzo 1250 infatti un documento che attesta per la frazione di Castelletto di Rotzo, al margine occidentale quindi dell'acrocoro asiaghese, una identica forma di affitto di appezzamenti di terreno e *mansi* dietro il pagamento di una tassa composta in parte da forme di formaggio prodotte *in loco* (22). E ancora nel pieno Duecento vanno segnalate altre testimonianze relative alla produzione del latte e del formaggio che divenivano il mezzo di pagamento delle tasse di alpeggio, o di utilizzo delle *casère*, cui già si è fatto riferimento come indice dell'afflusso massiccio di bestiame. Sappiamo infatti che i signori di Calvene esigevano 6 chili di formaggio a stagione da ciascuna malga e che i pastori erano tenuti a versare una percentuale del latte munto per la permanenza su determinati pascoli.

La dinamica dell'uso dei pascoli montani dietro tassazione tramite la resa di prodotti caseari diventa quindi un motivo costante e collaudato nell'economia montana dei primi secoli dopo il Mille. Lo stesso sistema verrà applicato di seguito con regolarità fino a divenire una sempre più diffusa pratica, come possono attestare, tra i molti (23) un paio di significativi documenti della metà del XVI secolo.

Nel primo caso si tratta di un contratto di affitto dei pascoli asiaghesi da parte dei monaci dell'Abbazia di Praglia in favore delle loro folte mandrie transumanti; all'interno di questo atto era previsto che in cambio dell'uso di una vasta distesa prativa i monaci rendevano al proprietario venti libbre di burro, formaggio e ricotta fresca (24). Diversa la situazione economico-patrimoniale, ma identico il sistema di tassazione, nel secondo caso riguardante la montagna di Longara, per la quale il Comune di Gallio versava 50 libbre di formaggio all'anno al Monastero di S. Felice in Vicenza che ne era il proprietario (25).

I documenti medievali fin qui presi in esame rappresentano indubbiamente solo una scelta del copioso materiale d'archivio che potrebbe tornare utile alla ricerca sulla produzione del formaggio nella montagna vicentina; tuttavia essi offrono già una cospicua quantità di dati con cui cercare di proporre un primo, pur circoscritto quadro ricostruttivo.

Sulla base dell'insieme di testimonianze possiamo così affermare che dai primi secoli dopo il Mille la fascia centrale della pianura veneta era interessata da notevoli flussi di transumanza che coinvolgevano un numero di animali ovini e bovini oscillante nell'insieme tra le 100.000 e le 200.000 unità in continuo, ciclico spostamento tra la pianura e gli altipiani pedemontani secondo il naturale avvicendarsi delle stagioni. La presenza e la consistenza numerica degli ovini trova un punto di riferimento e di conferma nella fioritura contemporanea di rinomate manifatture della lana che assunsero, in Padova in particolare con l'"Università della lana", una dimensione che diremmo industriale, tale da farle primeggiare a scala nazionale o addirittura europea (26).

Dai documenti si ricava però che durante la permanenza degli animali in montagna (tra maggio e settembre) la produzione giornaliera di latte e l'impossibilità di un suo smercio immediato nei troppo lontani centri urbani innescava la necessità di una sua trasformazione in formaggio. Si hanno così menzioni di strutture appositamente realizzate a questo scopo (*casère*) e viene soprattutto documentato un quantitativo di prodotto assai ragguardevole anche se non sempre esattamente precisabile.

Abbastanza evidente ci appare anche il quadro di relazioni economiche complessive che interessavano l'allevamento transumante dell'epoca e il ruolo giocato in esse dal formaggio. Tutta la montagna e le *casère* appaiono affittate, direttamente o tramite intermediari, da istituzioni religiose (raramente da istituti civili) della pianura a pastori e proprietari del bestiame. In questi regolari rapporti di enfiteusi il formaggio costituiva se non l'unica, certamente la più diffusa forma di pagamento.

Tale regime economico e patrimoniale appare perfettamente funzionante e conservato nell'arco di molti secoli e rivela come la trasformazione del latte prodotto dalle greggi ovine e dalle mandrie bovine in formaggio fosse non solo una delle attività principali, ma pure la più redditizia e la principale forma di produzione di ricchezza nel sistema di sfruttamento della montagna.

Se quindi certamente una parte della produzione era resa come tassa e una parte assai probabilmente utilizzata come fabbisogno alimentare, meno palesi sono le forme di commercializzazione del prodotto.

Dai documenti relativi alla montagna asiaghese non si ricava immediatamente cioè se il formaggio prodotto d'estate in montagna fosse trasferito al termine della stagione nei centri della fascia pe-



Ariete di razza padovana.
Scipione Scipioni, *Razze ovine italiane*, Catania 1924

demontana o della pianura e divenisse oggetto di commercializzazione a corto, medio o ampio raggio. Sono ipotesi ovviamente probabili, ma allo stato attuale delle ricerche non ancora dimostrabili, e bisognose di nuovi approfondimenti. Un solo spiraglio per questo problema si ricava ancora dalla citata fondamentale relazione di Francesco Caldogno della fine del XVI secolo, ove si ricorda come nel giorno di S. Matteo (21 settembre), ossia alla fine del periodo di alpeggio, si tenesse ad Asiago una grande fiera con la vendita di "lane e formaggi che ivi da tutte le montagne circonvicine 'a quei luoghi si conducono in grandissima copia, ed in tal giorno si vendono per molte migliaia di ducati" (27).

Per chiudere il discorso sulla fase medievale va sottolineato che il panorama produttivo ed economico appena ricostruito riguarda solo una ristretta regione geografica, quella dell'Altipiano di Asiago e non l'intera fascia pedemontana veneta o padana. Lo studio potrebbe agevolmente - e dovrebbe - allargarsi ad altri ambiti di ricca tradizione allevatoria e d'alpeggio come l'Altipiano del Cansiglio (Treviso), le Prealpi feltrine (Belluno) e la Lessinia (Verona), per i quali recentemente F. Rosset, D. Perco e soprattutto G. M. Varanini hanno commentato testi medievali di enorme interesse per il tema dell'allevamento e della produzione casearia medievale (28) testi che spesso superano di gran lunga per potenziale informativo quelli appena considerati per Asiago e il Grappa. È interessante osservare tuttavia come anche in questi contesti la dinamica complessiva appaia simile, almeno nella sua struttura generale, a quella evidenziata per Asiago e le sue montagne: salita e discesa stagionale delle greggi, affitto dei pascoli in quota da monasteri e istituzioni religiose della pianura e frequente pagamento della tassa d'uso in formaggio.

3. L' ETÀ ANTICA

Dopo aver così delineato tramite documenti d'archivio, seppur sempre in modo sommario e cursorio, quelle che sembrano essere state le caratteristiche dell'allevamento e della produzione casearia in età basso-medievale, si può volgere l'attenzione più indietro nel tempo alla ricerca dei possibili antecedenti di queste attività economico-produttive nell'area veneta prealpina.

In effetti diversi elementi contenuti nei testi richiamati ci dipingono il quadro della produzione di latte e formaggio nei primi secoli dopo il Mille come una forma economica a tal punto consolidata e organizzata nei dettagli da far nascere il forte sospetto che la sua origine vada ricercata in epoche ben più antiche. In assenza di testimonianze di rilievo per l'età altomedievale, epoca segnata da una marcata flessione economica, da forme di utilizzo del territorio poco incisive e da una generalizzata modesta antropizzazione delle aree montane, l'indagine va rivolta verso orizzonti storici più antichi e segnatamente verso l'epoca romana.

La convinzione di poter cautamente "proiettare" verso epoche tanto remote la ricca tradizione documentaria presentata per il Bassomedioevo si basa non solo sulla già sottolineata forte tendenza

conservativa dei fenomeni legati al territorio in una prospettiva di lunga durata, ma pure su una nutrita e circostanziata serie di elementi indiziari che ci fanno ritenere il "modello" medievale di sfruttamento della montagna come la riproposizione forse abbastanza fedele di una pratica già sviluppata in epoca romana (29) su solide preesistenze pre-protostoriche (30).

In primo luogo per l'età antica abbiamo la certezza dell'esistenza nella pianura veneta di un gran numero di animali da latte (ovini e bovini). Per gli ovini la testimonianza è indiretta, ma del tutto affidabile ed utile in chiave ricostruttiva. Strabone, Marziale e altri autori, così come svariate fonti epigrafiche e archeologiche attestano una produzione di tessuti in lana e di capi d'abbigliamento qualitativamente significativa e quantitativamente eccezionale da parte delle officine manifatturiere presenti soprattutto a Padova e Altino, ma pure attive in altri centri della *Venetia*. (31).

Tale accertata ricchezza della produzione tessile, continuata nella già ricordata vivacità manifatturiera patavina medievale legata alla lana, presuppone un'altrettanto considerevole consistenza di ovini in grado di offrire la materia prima per le officine gravitanti su Padova, Altino e le altre città veneto-romane. Columella eleva tra l'altro un elogio alle pecore *Gallicae*, ossia dell'Italia settentrionale in genere, definendole le più pregiate, ed esalta di seguito più specificatamente l'ottima qualità di quelle di Altino, valutandole di fatto come le migliori per produzione di lana del suo tempo (32).

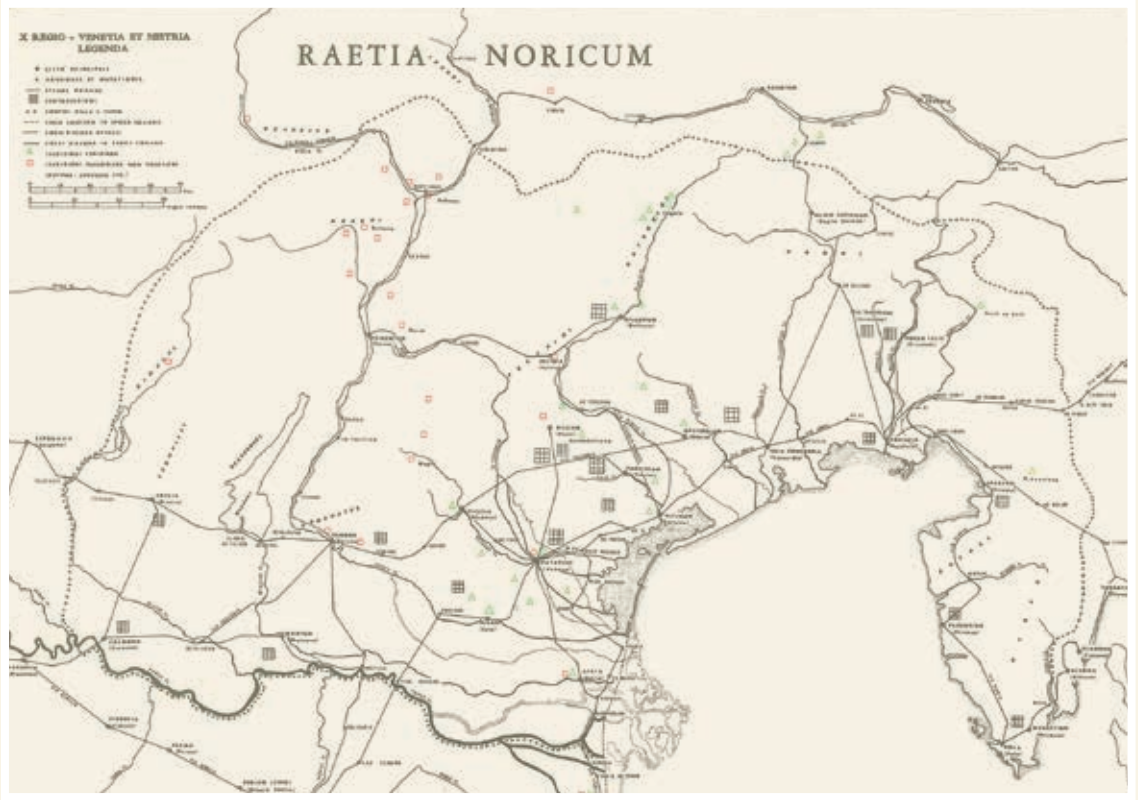
Per i bovini i dati sono meno abbondanti, ma più diretti, grazie ad un'altra testimonianza esplicita di Columella che ricorda espressamente le vacche altinati, chiamate cevae, come ottime produttrici di latte per i vitelli durante lo svezzamento (33).

Circa il patrimonio zootecnico dell'epoca romana per la regione veneta va anche considerato che una serie ampia di analisi archeozoologiche ha evidenziato una sensibile crescita delle dimensioni degli animali ovini e bovini in coincidenza col passaggio



La pecora di razza padovana in una stampa settecentesca. Jacopo Bonetto, *Lac d'Amour*, Padova 2002.

tra l'età del ferro e l'età romana. Il dato, riscontrato con molta precisione anche in altre regioni europee toccate da forti movimenti di coloni romano-italici (34), è l'esito probabile non solo di una migliorata pratica zootecnica, ma pure di importazione di razze miglioratrici da aree medio-italiche (35). E sempre in merito alla presenza di animali domestici nella *Venetia* centrale non è da trascurare il fatto che l'unico *medicus veterinarius* noto per via epigrafica nell'intera Transpadana sia attestato ad Altino (36). Tuttavia lo sviluppo di un florido allevamento ovino e bovino e la contemporanea nascita di forme di sfruttamento agrario intensivo (soprattutto documentate dalle vaste centuriazioni), che provocarono la riduzione degli incolti e dei pascoli liberi nelle pianure, fecero sorgere una situazione di evidente conflitto di interessi tra allevatori e agricoltori. Da qui emersero le condizioni per una forzata migrazione degli animali nei mesi centrali del ciclo produttivo agrario (da aprile a ottobre) verso ambiti territoriali marginali alla pianura e non utilizzabili per finalità agrari (37). A queste esigenze dovettero



Carta della X Regio in epoca preromana e romana. *Storia della cultura veneta: dalle origini al Trecento*, Vicenza 1976.

rispondere in modo eccellente i vasti altipiani prealpini posti a breve distanza dalle aree di pianura e a poche decine di chilometri dai principali centri urbani.

Uno degli indizi più chiari per la vitalità di questi flussi di transumanza antica nelle regioni venete è rappresentato dalla presenza ormai accertata di alcune strade, tracciate con direzione nord-sud tra la media pianura e la base dei rilievi prealpini, che ci appaiono prive di un "capolinea" urbano e connotate quindi da una funzione di veri e propri tratturi armentari. Le più importanti di queste direttrici, la cui creazione può essere motivata solo con l'esistenza di massicci flussi commerciali verso le montagne, uniscono proprio i due principali centri manifatturieri della lana di Padova e Altino con la fascia pedemontana, ricalcando le direttrici naturali del Brenta e del Piave (38). Si tratta della via dell'"Arzeron della Regina" (da Padova a Marostica), della via lungo la sinistra Brenta (da Padova a Bassano e verso la Valsugana) (39) e la strada ritenuta ancor oggi, probabilmente a torto, la "via Claudia Augusta" (da Altino alle Prealpi bellunesi) (40).

Ma non meno importanti per pensare ad una forte presenza stagionale di greggi sulle Prealpi venete, fin da età protostorica almeno, sono altri in-

dizi di natura più strettamente archeologica. Solo per indicare i più significativi, vanno rapidamente menzionate le laminette in bronzo in cui sono raffigurate a sbalzo scene di migrazioni di bestiame e di pastori rinvenute nei siti di Villa di Villa (41) (fig. e di Monte Altare (42), posti rispettivamente ai piedi dell'Altipiano del Cansiglio e presso l'imbocco della valle del Fadalto che conduce al lago di S. Croce e alle Prealpi Bellunesi; si tratta di importanti santuari attivi in età protostorica e, almeno il primo, anche in età romana, probabilmente legati alle direttrici di transito dalla pianura alle aree montuose e connessi quasi certamente ad un divinità protettrice degli armenti (43).

Così pure importanti indicatori per lo sfruttamento dei pascoli sono alcune iscrizioni confinarie romane incise su pareti di roccia in aree di alta montagna per definire i limiti tra i territori municipali di Trento, Feltre, forse Oderzo, Belluno e *Iulium Carnicum* (Zuglio). L'unico fine di questi importanti testi, visto il modesto o nullo interesse agricolo delle aree in cui si trovano posti, doveva essere quello di definire i confini di utilizzo dei pascoli da parte delle greggi o delle mandrie appartenenti alle diverse comunità (44).
Infine, nel caso specifico dell'Altipiano di Asiago, almeno un cenno va rivolto ai cospicui ritrovamenti di età protostorica e romana in alcuni siti come il Bostel di Rotzo (45), Gallio (46) Foza (47) Enego (48) e Valstagna (49) posti in modo molto evidente nei punti chiave di accesso all'acrocoro, rispettivamente ai margini occidentali verso la valle dell'Astico e ai margini orientali verso la valle del Brenta, ossia le due porte d'accesso all'Altipiano dalle più remote età fino ad oggi (50).

Il rapido *excursus* fin qui condotto sulle fonti letterarie, sulle dinamiche di sfruttamento territoriale, sulle direttrici viarie, sulle iscrizioni confinarie, sui rinvenimenti archeologici e sulla dislocazione dei siti protostorici e romani pedemontani, assieme a molte altre testimonianze che per brevità è qui necessario tralasciare (51) formano in sintesi un quadro sufficientemente chiaro dell'allevamento in età antica nella regione prealpina veneta. Non diversamente da quanto è documentato con precisione per l'epoca medievale, già per quest'epoca appare infatti diffuso un sistema di allevamento transumante (ovini e bovini) (52) che aveva nella media pianura (presso i centri urbani sedi di manifatture tessili) e nella fascia prealpina (sede di pascoli estivi) i due fondamentali poli del pendolarismo stagionale.

Riesce ovviamente più difficile per l'epoca premedievale, in assenza di testi scritti, stabilire l'entità del fenomeno e le sue precise modalità di svolgimento. Vari elementi inducono però a credere che il quadro per la piena età romana non si discostasse di molto da quello dell'età bassomedievale, sotto numerosi aspetti e soprattutto per quanto riguarda l'elevatissimo numero di animali coinvolti negli spostamenti.

Almeno su un punto non possono esservi dubbi: proprio come avveniva in età medievale, la permanenza di numerosi bovini ed ovini in montagna tra la tarda primavera e l'inizio dell'autunno imponeva la trasformazione del latte fresco e la sua conversione in prodotti caseari, che costituivano la forma più consona di accumulo di ricchezza per proprietari e gestori delle mandrie.

Quindi, seppure solo attraverso un ragionamento deduttivo, sembra potersi ipotizzare che già in età antica la produzione del formaggio avesse assunto proporzioni consistenti almeno nella fascia centrale delle Prealpi venete. In quest'ottica le attestate produzioni delle casère medievali non rappresenterebbero quindi che una forma di continuità o di ripresa, cui cronache e documenti d'archivio danno maggiore visibilità agli occhi di noi ricercatori, rispetto ad un omologo fenomeno di più remota origine.

Almeno tre passi di autori latini relativi ai tempi e ai modi della produzione casearia supportano questa ricostruzione per l'ambito del Veneto antico. I primi due convergono nell'indicare la fase dell'alpeggio primaverile ed estivo come il momento privilegiato per la produzione del formaggio: da un lato Varrone identifica infatti il periodo compreso

tra maggio e luglio come la stagione migliore per tale attività (53) dall'altro Columella sottolinea il fatto che la conversione del latte in formaggio è indispensabile nelle regioni lontane dai centri urbani, come appunto è la montagna veneta, dove non era possibile smerciare il latte fresco (54). Infine uno spunto fondamentale è quello fornito da Plinio, che, pur in una notizia fugace, attribuisce alle vacche delle Alpi una abbondante produzione di latte, superiore a quella delle altre razze (55).

Come accennato, per l'età antica non esistono prove archeologiche di tale supposta produzione del formaggio e della sua importanza nel panorama economico delle montagne venete. Ma ciò non stupisce. Basta infatti porre mente al fatto che le attività allevatorie e casearie sono per natura temporanee e stagionali, quindi non legate a stabilità di strutture e di sedi (56), e che pertanto le frequentazioni antiche possono non aver lasciato alcuna traccia sul terreno. Non a caso le *casère* medievali documentate per l'Altipiano già fin dal Duecento non hanno lasciato alcuna documentazione archeologica oggi reperibile e *a fortiori* è impossibile cercare i resti di omologhe strutture più antiche.

Tuttavia nell'ottica di una valutazione della consistenza e del significato storico delle presenze romane che coinvolgevano le montagne e il loro sfruttamento per il tramite degli animali sembra dover essere evidenziato almeno un aspetto molto singolare. All'interno del quadro dei rinvenimenti archeologici effettuati sull'Altipiano di Asiago sembra carico di significato il fatto che i poco numerosi reperti riferibili alla piena età romana siano quasi esclusivamente di natura mobile e numismatica. Si tratta di alcuni tesoretti monetali emersi in anni passati a Gallio ed Enego, e di sporadici ma ripetuti ritrovamenti di numerario bronzeo lungo le strade di accesso all'Altipiano tra Valstagna, Enego e la Val Frenzela (57). Questi dati fanno pensare ad una frequentazione caratterizzata da un modesto interesse alla stabile occupazione del territorio, ma contemporaneamente ad un coinvolgimento di quanti salivano in queste isolate plaghe verso quelle attività produttive ed economico-commerciali che comportavano frequenti movimenti di denaro forse collegati proprio alle tassazioni dei pascoli, alla produzione del formaggio e alla commercializzazione dei prodotti.

Anche in questo caso non sarà inutile ribadire gli aspetti della continuità tra l'età antica e quella medievale: le aree di ritrovamenti monetali romani si trovano lungo le stesse direttrici viarie e presso gli stessi siti che i documenti medievali citano come preferenziali luoghi di transito delle greggi, di controllo e tassazione dei pascoli e di produzione del formaggio nei primi secoli dopo il Mille.

Al pari delle fonti archeologiche, anche le fonti letterarie antiche sono avare di notizie sull'allevamento in Cisalpina e ancor più sulle produzioni casearie che ne dovevano derivare (58). Pure in questo caso, tuttavia, il silenzio non deve essere ritenuto del tutto indicativo. Sia perché è naturale trovare negli autori riferimenti più ampi ad altri tipi di merci, non deperibili e oggetto di commercio a raggio allargato verso l'Italia, sia perché alcune pur generiche indicazioni in realtà non mancano.

Sebbene nessun autore, in merito alle produzioni di formaggio, si soffermi specificatamente sull'area veneta, in alcuni testi si trovano alcuni più ampi riferimenti ai formaggi delle Alpi, tra i quali potevano peraltro essere comprese anche le produzioni delle regioni nord-orientali.

Plinio il Vecchio parla in particolare dei formaggi di Doclea e del paese dei Ceutroni, ossia di zone specifiche delle Alpi Dalmate e delle Alpi occidentali (59). Più ampia e generica, quanto a luogo di produzione, è la menzione di formaggi alpini presente nell'*Historia Augusta*, dove, nel capitolo dedicato ad Antonino Pio, ne viene descritta la morte proprio come conseguenza di un'"abbuffata" serale di *Alpinum caseum* (60).

Queste prime due voci rivestono un certo interesse anche perché attestano in modo palese che il formaggio prodotto nelle regioni settentrionali non



Vecchie sedi stradali trasformate in ardite vie armentarie (Adolfo Malacarne)

solo veniva esportato, e giungeva per lo meno fino a Roma, ma pure risultava apprezzato a tal punto da comparire nelle tavole della corte imperiale.

Un approccio diverso al tema della produzione del formaggio sulle Alpi si trova in Strabone (61), che offre da un lato un riferimento ancora molto ampio per quanto riguarda le aree di produzione, ma dall'altro spiega e permette di comprendere bene quali erano le dinamiche economico-territoriali in cui rientrava la sua produzione in area alpina. Il geografo afferma infatti che lungo tutta la catena delle Alpi si trovavano zone collinose adatte all'agricoltura e vallate ben coltivate, ma per converso ricorda pure la povertà delle aree d'alta quota, martoriate dalle gelate e dall'asperità dei terreni. Le popolazioni che le abitavano si spingevano in pianura alla ricerca di "cibo e di tutto il resto", barattando la propria sussistenza con l'offerta di resina, pece, legna da torce, cera, formaggio e miele, tutti prodotti di cui queste regioni alpine "abbondavano largamente". Il formaggio appare quindi in questo testo, assieme ad altri prodotti, come una delle pochissime forme di ricchezza prodotte dalla montagna. In questo modo inoltre l'autore greco ripropone per l'età antica quello schema generale di rapporti economici tra pianura e montagna che abbiamo già evidenziato per il Medioevo e che ora possiamo considerare quindi un motivo costante nel tempo: la produzione casearia funge sempre da vera e propria moneta nelle mani dei pastori e dei montanari e viene impiegata come mezzo fondamentale per qualsiasi "dialogo" di natura commerciale ed economica tra quanti sfruttavano e vivevano la montagna e quanti invece dominavano la pianura con le sue più ampie risorse.

Si può chiudere questo contributo con il passo per certi verso più curioso e peculiare tra tutti, che è quello delle *Confessioni* di Sant'Agostino (62) ove l'autore, con la mente rivolta alle tenute di un amico morto che l'aveva ospitato nell'alta pianura lombarda (63), parla di un misterioso quanto affascinante *mons incaseatus*. È l'immagine di un particolarissimo "monte informaggiato", dipinta con un'espressione tanto singolare nel lessico quanto probabilmente evocativa di quella che poteva essere la realtà antica e medievale anche delle Prealpi venete.

NOTE

(1) Per avere una simbolica ma realistica immagine della lunghissima vicenda storica del pastoralismo tra pianure e montagne venete basterà considerare due contributi (Bianchin Citton 2000 e Castiglioni 1968-69) che evidenziano l'importanza del fenomeno ai due estremi cronologici del Neolitico e dell'era contemporanea. Per tutte le epoche intermedie vedi *infra*.

(2) Il dibattito sulla continuità e discontinuità del fenomeno allevatorio tra età antica, Medioevo ed età moderna è molto acceso (diversi spunti si trovano in: Gabba 1994, in part. pp. 174-176; Giardina 1989, pp. 97-98; Goudineau 1988, pp. 162-163; Corbier 1991 con bibl. di riferimento a nota 6). Così pure vivace e di grande fascino è la discussione circa i condizionamenti operati sul fenomeno allevatorio dalla situazione ambientale da un lato e dai fattori politici, economici e sociali dall'altro. Per questi temi si vedano alcuni spunti in Garnsey 1988, pp. 203-204.

(3) Per la documentazione medievale ho utilizzato in gran parte le informazioni contenute nel saggio di Sante Bortolami che compare all'interno della *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni*, vol. I (Bortolami 1994). Un grazie al prof. S. Bortolami, sempre prodigo di consigli e suggerimenti nei miei confronti.

(4) Bortolami 1994, p. 264 e nota 25 per i riferimenti ad una tesi di laurea (G. Gualdo) in cui il documento è edito.

(5) Il documento è citato da Dal Pozzo 1993, p. 345 ed è detto presente nell'Archivio del Monastero di S. Pietro.

(6) Verci 1779, doc. CL, p. 197; Bortolami 1994, p. 265.

(7) Verci 1779, doc. LXXI, p. 144. Si trattò in quell'occasione di una vendita da parte dei Da Romano all'abate del Monastero delle aree tra Angarano e Foza cum montibus et planiciis (Bortolami 1994, p. 267).

(8) Signori 1984, pp. 37 e 50; Bortolami 1994, p. 268.

(9) Biblioteca Bertoliana di Vicenza, *Torre*, b. 48, perg. 20; documento riportato da Bortolami 1994, pp. 308-310. Assai suggestivo il fatto che questo ruolo dei pastori quali testimoni in diatribe confinarie sia documentato da epoca antica e in contesti affatto diversi come quelli della Grecia classica; si ha memoria epigrafica infatti di alcuni arbitrati tra città (in Tessaglia, Locride e Focide) in merito ai confini territoriali risolti proprio sulla base delle testimonianze rese dai pastori ai giudici durante sopralluoghi sui luoghi contesi (Robert 1949, pp. 154-157 e Daverio Rocchi 1988, pp. 64-65 e 102-104). Tale rapporto tra pastori e aree marginali e di confine, solitamente montane, non è casuale, né è casuale che esso riemerga in tempi e luoghi distantissimi tra loro. La frequentazione da parte dei pastori di aree lontane dai centri urbani, e quindi prossime ai loro confini, ha origine dalla difficile convivenza tra l'economia pastorale, non legata da un vincolo di scambio quotidiano con il mercato urbano, e quella agricola, che invece tende a centralizzare la sua attività sul frequente rapporto di scambio di prodotti freschi con il centro urbano di riferimento. Ne emerge una tendenza alla marginalizzazione dell'allevamento non stanziale verso le "periferie" degli agri.

(10) Verci 1779, doc. CCXCII, p. 518.

(11) Steiner 1915, pp. 26 e 35; Bortolami 1994, p. 260.

(12) A. S. Vi., *Corporazioni religiose soppresse*, S. Tomaso, 2596, edito da Dal Pozzo 1993, pp. 463-464 e da Bortolami 1994, pp. 306-307.

(13) In particolare di grande interesse è la pergamena del 1 marzo 1190 conservata all'Archivio di Stato di Vicenza (S. Felice, 528) che ricorda la concessione da parte dell'abate del monastero di S. Felice a tal Torengo di Angarano dell'appalto per la riscossione della tassa di pascolo. La concessione riguardava la montagna posta nei pressi di Foza. Nel 1207 il diritto di riscossione passò ad un tale Daniele di Giacomino di Marostica. Inoltre si vedano i già citati documenti relativi all'alpeggio delle capre sul Grappa (Verci 1779, doc. CCXCII, p. 518). Sempre per la riscossione di tasse sull'alpeggio si veda anche Bortolami 1994, pp. 277-278, in cui è ricordata l'attività della famiglia Da Breganze per conto del Ve-

scovo di Padova in tutta la zona meridionale dell'Altipiano. Altre tasse di salita al pascolo erano riscosse nel Duecento dai signori di Calvene per il monte Torraro (Biblioteca civica Bertoliana di Vicenza, *Regestum possessionum comunis Vincencie, Torre,* 762, f. 111v).

(14) Vedi Bortolami 1992.

(15) Caldogno s.d., p. 74.

(16) Dal Pozzo 1996, p. 230. Dal 1764 l'istituto del pensionatico, che consentiva la permanenza regolata dei pastori in pianura d'inverno, venne declassato da norma giuridica a semplice pratica consuetudinaria e si giunse nel 1856 alla sua abolizione. Tra Settecento e Ottocento il numero di animali cominciò quindi inesorabilmente a diminuire: alla fine del XVIII-inizi del XIX secolo le pecore dell'Altipiano erano circa 16000 e i bovini 1200 secondo Dal Pozzo 1993, p. 210. Stime in parte diverse sono presentate da Panciera 1994, pp. 429-431, che tuttavia considera il patrimonio ovino presente in pianura e non esclusivamente quello montano. Da notare che cifre altrettanto consistenti si registrano all'alba dell'età moderna anche per altre aree limitrofe ad Asiago. Così solo nel feltrino sono censite circa 40000 pecore nel 1611 (Perco 1982).

(17) Panciera 1994, pp. 422-429 per tutte le normative vigenti in età veneziana sulla transumanza e sul diritto di pascolo in pianura.

(18) A. S. Vi., *S. Felice*, 528, pergamena del 22 luglio 1207 e Bortolami 1994, p. 271.

(19) A. S. Vi., *S. Felice*, 528, pergamena del 13 (o 19) ottobre 1207 e Bortolami 1994, p. 271.

(20) Verci 1779, III, pp. 447-457; Dal Pozzo 1993, pp. 445-450; Bortolami 1994, p. 281. Un altro documento che riporta le informazioni sulle casère di Marcesina è pubblicato da Verci 1779, doc. CCLXIV, p. 464 e ripreso da Dal Pozzo 1993, p. 453 (1262, atto di vendita di Marcesina).

(21) Biblioteca Bertoliana di Vicenza, Torre, b. 48, perg. 20; documento riportato da Bortolami 1994, pp. 308-310.

(22) Archivio Capitolare di Vicenza, *Pergamene*, b. II, perg. 79; Bortolami 1994, pp. 299-300.

(23) Per tutta la prima metà del Trecento vari personaggi della pedemontana vicentino-tridentina, ma anche Signori di Padova, salivano in Altipiano per raccogliere le tasse di decima per conto della Cattedrale di Padova sotto forma di danaro, animali e formaggio (Archivio Curia Vescovile Padova, *Feudorum*, VI, f. 192v; Bortolami 1994, p. 296). Sulla stessa linea è la testimonianza, risalente ad un'epoca anteriore al 1379, della tassa di venti libbre di formaggio dovute dal Comune di Foza al monastero di Campese nel giorno di S. Bartolomeo ad agosto (Dal Pozzo 1993, p. 208 e 345); la stessa tassa fu aumentata tra il 1379 e il 1448 a venticinque libbre (Dal Pozzo 1993, pp. 495-497) e risulta documentata ancora nel 1515 e nel 1533, quando venne cresciuta fino a ventinove libbre di "cacio" pecorino dovuta sempre dal Comune di Foza al prete del paese e al monastero di S. Croce di Campese (Dal Pozzo 1993, p. 346 e Gios 1994, p. 95).

(24) L'atto è del 12 novembre 1550: A. S. Pd., *Corporazioni soppresse, S. Maria di Praglia*, 182, f. 73 r-v (pubblicato da Carpanese 1994, p. 398). Si vedano anche altri documenti più tardi contenenti l'elenco degli strumenti posseduti dall'Abbazia per la produzione del formaggio e utilizzati nelle *casère* di montagna (Carpanese 1994, p. 393 e nota 51).

(25) Sulla tradizione medievale della lavorazione della lana in Padova vedi Bonetto 1997, pp. 174-178.

(26) Sulla tradizione medievale della lavorazione della lana in Padova vedi Bonetto 1997, pp. 174-178.

(27) Caldogno s.d., pp. 71-72.

(28) Per la regione del Cansiglio alcune importanti informazioni sono state raccolte nella tesi di laurea da F. Rosset (Rosset 1998-99), che ringrazio per lo scambio fecondo di opinioni sulla transumanza storica lungo l'asse del Tagliamento. Almeno a partire dal XV secolo venivano trasportati a valle dal Cansiglio prodotti caseari (Rosset 1998-99, p. 141 e Lorenzin 1975, p.

361); inoltre alla data del 24 agosto 1368 è registrato un contratto di affitto tra il vescovo di Concordia e pastori transumanti per l'affitto di pascoli invernali (dall'11 novembre al 23 aprile) in cambio di 75 lire venete, due agnelli e 140 libbre *boni, pulchri* et *nitidi casei* (Rosset 1998-99, p. 157 e Degani 1924, p. 340). Per la Lessinia si veda l'interessantissimo ed ampio contributo di Varanini 1991, in particolare le pp. 25, 32-33, 48-51 (corporazione dei produttori di formaggio); assai ricco e dettagliato appare in tutti i documenti presentati il quadro sulla produzione del formaggio, sulla sua valenza economica nelle dinamiche dell'alpeggio, sulle modalità di produzione, sulla commercializzazione e anche sulle strutture produttive. Inoltre all'interno del contributo di G. M. Varanini si trova un attento studio sulla denominazione dei formaggi veronesi nel Medioevo condotto da M. T. Vigolo. Per la Lessinia qualche indicazione di sintesi si trova anche in Piazzola 1984 e Rama, Molinari 1999. Per l'area feltrina vedi Perco 1982 e biblio ivi citata.

(29) Al tema della transumanza antica in area veneta venne dedicato uno stimolante studio da parte di Marchiori 1990. Successivamente ho presentato alcuni contributi all'argomento, cui rimando per approfondimenti e per più ampi riferimenti bibliografici: Bonetto 1997; Bonetto 1999a; Bonetto 1999b; Bonetto 2001. Inoltre una sintesi dei dati e alcuni spunti di lavoro per l'area vicentina sono in Ghiotto 2000.

(30) Per le fasi preistoriche alcuni spunti sono in Bianchin Citton 2000 (area bellunese), mentre per l'età protostorica è fondamentale Migliavacca 1985.

(31) Marziale esalta le lane bianche del bacino del Timavo e di Aquileia (Marziale, Epigrammi, VIII, 28, 7-8); lo stesso poeta, con Plinio il Giovane e Tertulliano, riecheggiati dall'*Edictum de pretiis dioclezianeo* (Marziale, *Epigrammi*, XIV, 155; Plinio il Giovane, Epistole, II, 11, 25; Tertulliano, *De pallio* III, 6; A.E. 1956, 113), celebrano le lane di Altino. Menzioni esplicite di elogio si hanno anche per la lana patavina da parte di Giovenale (Giovenale, *Satire*, VIII, 15) e da parte di Strabone, che la considerava di qualità media tra quella più pregiata modenese e quella ruvida ligure (Strabone, *Geografia*, V, 1, 12). Per quanto riguarda le manifatture abbiamo ricordi epigrafici di potenti collegi di centonari ad Aquileia, Concordia, Altino, Padova, Vicenza e Verona; ad Aquileia poi si conosce un importante collegio di vestiarii, una *lanifica circulatrixs* (sic), dei liberti o schiavi *lotores*, addetti alla lavatura e tintura dei panni, un *infector* (tintore) e in questa città ebbe addirittura sede il *gynaecium Aquileiense Venetiae Inferioris*, citato dalla *Notitia Dignitatum* (*Not. dign*., occ. ed. Böcking, X, p. 48), ossia uno stabilimento statale per la produzione di vesti per la corte e la milizia; forse dei lotores sono menzionati anche ad Altino e in questa stessa città è stato riportato alla luce nel 1971 il recinto funerario, con relativa iscrizione, degli appartenenti al collegio dei *lanarii purg(atores)*, addetti alla ripulitura e alla purificazione del prodotto grezzo; cardatori di lana e un *fullones* sono noti ad Este; di un'industria tessile a Vicenza ci dà informazione Svetonio (Svetonio, *De gramm.* 23, 1) e altre testimonianze epigrafiche di attività legate alla lavorazione della lana si hanno per Verona (tutta la documentazione in: Sartori 1964, 38-44; Verzàr Bass 1987, 269-280; Buchi 1995, 85-87; Bonetto 1997, note 62-64). A Padova poi venivano prodotte stoffe particolari e molto spesse, come i *gausapi* (*o gausapum/gausape quadratum*), i *trilices* e anche "magnifiche coperte" (Strabone, *Geografia*, V, 1, 12, 218; Marziale, *Epigrammi*, XIV, 143). Sempre su Padova sono fondamentali le notizie forniteci da Strabone: il centro veneto era stimato in età augustea addirittura il più ricco d'Italia per rendite economiche proprio grazie alle produzioni di stoffe e vestiti; la quantità e la qualità di merci erano infatti tali da permettere l'esportazione delle stesse verso il mercato metropolita della capitale Roma per trarne ricchi guadagni (Strabone, *Geografia*, III, 5, 3, 169; V, 1, 7, 213). In un recente contributo ho analizzato alcuni reperti che testimoniano una possibile esportazione delle merci patavine verso il Norico (Bonetto 2001).

(32) Columella, *De re rustica*, VII, 2.

(33) Columella, *De re rustica*, VI, 24, 4.

(34) Si vedano i fondamentali contributi per la Francia raccolti negli atti di un Convegno tenuto ad Aix en Provence nel 1996 (*Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation* 1997) e in particolare l'articolo di Lepetz 1997, che presenta dati inequivocabili sull'aumento delle taglie degli animali domestici in coincidenza con la romanizzazione e in probabile connessione con l'importazione di razze italiche. In particolare è interessante notare come bovini ed ovini raggiungano la massima loro dimensione proprio tra I e II sec. d.C. (Lepetz 1997, p. 163). Per le regioni danubiane della Pannonia altri spunti sono in Bökönyi 1988. Lo stesso processo di crescita dimensionale degli animali bovini ed ovini in età romana è stata di recente sottolineata anche per le regioni oltre le Alpi (Peters 2000).

(35) Su questo tema vedi alcuni spunti in Bonetto 1999a, pp. 171-173 con bibliografia di riferimento (in particolare Riedl 1996, pp. 74-81).

(36) CIL, V, 2183 e Zampieri 2000, pp. 90-91 e 152-153.

(37) Sul problema dell'incompatibilità tra agricoltori e pastori, questione assai importante già nelle più antiche società mediterranee, vedi alcuni spunti di Panciera 1994, pp. 431-440, per l'età moderna e contemporanea, e di Marchiori 1990 e Bonetto 1997, pp. 124-130 per l'età antica.

(38) In generale sugli itinerari di transumanza nella *Venetia* vedi anche Bonetto 1999b, pp. 102-104 e gli ottimi contributi in corso di redazione da parte della collega I. Modugno, impegnata in una tesi di dottorato sulle comunicazioni stradali tra l'area di Aquileia e le Alpi anche in relazione alla transumanza. Su queste due vie si veda Bonetto 1997.

(39) Su queste due vie si veda Bonetto 1997.

(40) Fin da un innovativo contributo di G. Rosada (Rosada 1990-91), è stata avanzata la giusta ipotesi, ben riaffermata di recente nella tesi di M. Maschio (Maschio 1999-2000), che la via Claudia Augusta non sia da identificare nella struttura arginata ancora leggibile sul terreno a nord-ovest di Altino, e nota come "Lagozzo", ma in una direttrice tracciata più ad ovest per Treviso, Montebelluna e l'imbocco della valle del Piave (Fener). L'identificazione del "Lagozzo" con la Claudia Augusta si è basata fin dalle origini degli studi esclusivamente sulla presunta derivazione del toponimo da *Augusta*, ipotesi avanzata da Guarnieri Ottoni nel 1798 e seguita da Filiasi, Cartellieri, De Bon, Fraccaro, Anti (Maschio 1999-2000, p. 48, nota 12). G. B. Pellegrini ha però dimostrato in modo palese come "Lagozzo" non possa derivare da *Augusta*, ma vada riferito ad un originario lacus indicante un'area di terreno paludoso (Pellegrini 1987, pp. 34 e 170). Sulla via arginata nota come "Lagozzo" e la sua funzione commerciale legata alla transumanza è fondamentale la citata tesi di laurea di M. Maschio (Maschio 1999-2000).

(41) Presso Cordignano in provincia di Treviso. Vedi Maioli, Mastrocinque 1992.

(42) Le testimonianze relative a questo sito sono in corso di edizione da parte di G. Gambacurta.

(43) Su questi e su altri santuari pedemontani, soprattutto attivi in età preromana, legati al culto di una divinità femminile collegata alla fertilità del suolo, alla ricchezza delle produzioni e agli animali vedi il contributo di Capuis, Gambacurta 1998.

(44) Su questi testi, sulla loro funzione e sul loro significato in termini di sfruttamento della montagna si veda il mio contributo di dettaglio: Bonetto 1999b, in part. pp. 96-97. Per una recente edizione degli stessi vedi Buchi 1992 (iscrizioni del Monte Civetta) e Cavada 1992 (iscrizione del Monte Pèrgol).

(45) Leonardi, Ruta Serafini 1994; De Guio 1994; De Guio, Finzi 1995.

(46) Carta Archeologica del Veneto, I, foglio 37, nn. 7, 8.

(47) Carta Archeologica del Veneto, I, foglio 37, n. 10; Nalli 1895 e Leonardi, Ruta Serafini 1994, p. 183.

(48) Carta Archeologica del Veneto, I, foglio 37, nn. 11, 18, 19.

(49) Carta Archeologica del Veneto, I, foglio 37, nn. 12, 13.

(50) Significativi per la frequentazione antica di queste

aree sono pure i numerosi toponimi di origine prediale, primo fra tutti quello di Asiago, il principale borgo della zona, che rimandano a frequentazioni romane (si veda a questo proposito Pellegrini 1996, pp. 22-30). Inoltre vedi la panoramica di Bosio 1994.

(51) Meriterebbe un ampio approfondimento, ad esempio, l'importanza delle abbondanti produzioni di sale delle lagune venete all'interno delle dinamiche allevatorie. Come sappiamo dalle fonti e dalla moderna scienza veterinaria infatti gli ovini necessitano di rilevanti quantitativi di sale (marino o fossile) nel corso dell'anno e la stessa sostanza si rende indispensabile anche per la concia delle pelli, per il lavaggio delle pecore dopo la tosatura e per la produzione del formaggio (per le fonti vedi Bonetto 1997, p. 165, nota 73). Lo sviluppo particolare dell'allevamento ovino in tutto l'arco superiore dell'Adriatico va quindi messo in stretta relazione con la produzione del sale in questa fascia rivierasca, ricordata per l'età antica anche da Cassiodoro in un celebre suo passo (Cass., *Variae*, XII, 24) e ben nota per tutto il Medioevo (Hocquet 1992). Per il sale e l'allevamento vedi Bonetto 1997, pp. 137-138 con rif. bibliografici.

(52) La presenza di numerosissimi ovini è indirettamente provata dalle ricordate notizie (storiche, letterarie ed epigrafiche) sulle produzioni di lana nel Veneto antico. Per i bovini, pur in assenza di indicazioni altrettanto chiare, è ugualmente ragionevole ritenere una loro folta presenza e una partecipazione ai flussi migratori. Lo suggeriscono vari elementi: a) una probabile analogia con quanto avveniva in età medievale e moderna, quando i bovini erano presenti a fianco degli ovini in tutti i pascoli estivi, pur se in percentuale minoritaria (cfr. *supra* gli 8000 bovini presenti in Altipiano alla fine del XVI sec.); b) le raffigurazioni di bovini nelle lamine bronzee dei santuari pedemontani di Villa di Villa e di monte Altare; c) la menzione delle vacche di Altino da parte di Columella (cfr. supra); d) il ricordo dell'abbondante produzione di latte da parte delle vacche delle Alpi da parte di Plinio (cfr. *infra*).

(53) Varrone, *De re rustica*, II, 11, 4.

(54) Columella, *Res rustica*, VII, 8, 1.

(55) Plinio, *Naturalis historia*, VIII, 179.

(56) Varrone parla di *casae repentinae* come ricovero dei pastori in montagna (Varrone, De re rustica, II, 10, 6). Sul problema della modesta, o addirittura nulla, "visibilità" del record archeologico legato alle attività pastorali vedi Bonetto 1997, pp. 148-149 e Giardina 1989, nota 51. Inoltre si veda l'interessante saggio di Barker 1989 il cui titolo era *Can we recognise transhumance in the archaeological record?*

(57) Cfr. *supra*.

(58) Vedi in questa sede il contributo di S. Pesavento Mattioli.

(59) Plin., *Naturalis historia*, XI, 97: *Laus caseo Romae… duobus Alpes generibus pabula sua adprobant: Delmaticae Docleatem mittunt, Ceutronicae Vatusicum.*

(60) S. H. A., *Antoninus Pius*, XII, 4: *Mors autem eius talis fuisse narratur: cum Alpinum caseum in cena edisset avidius, nocte reiectavit atque alia die febre commotus est.*

(61) Strabone, *Geografia*, IV, 6, 9.

(62) S. Agostino, *Confessioni*, IX, 3, 5.

(63) Non è certo se la citazione di un "monte informaggiato" (*mons incaseatus*) vada simbolicamente riferita al Paradiso cristiano o concretamente ai luoghi della fascia prealpina brianzola presso *Cassiciacum* (Cassago in Brianza o Casciago Varesino). Per il problema discusso dagli studiosi vedi i riferimenti e il commento di Sartori, 1998, pp. 443-444.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Barker G., *The archaeology of the italian shepherd*, in *Proceedings of the Cambridge Philological Society* 215, 1989, pp. 1-19.

Bianchin Citton E., *Il popolamento del Bellunese dal Neolitico agli inizi dell'età del ferro. Nuovi dati*, in *Quaderni di Archeologia del Veneto* XVI, 2000, pp. 23-31.

Bökönyi S., *Animal breeding on the Danube, in Pastoral economies in classical antiquity*, edited by C. R. Whittaker, Cambridge Philological Society, Supplementary vol. no 14, Cambridge 1988, pp. 171-176.

Bonetto J., *Le vie armentarie da Patavium alla montagna*, Dosson (Tv) 1997.

Bonetto J., *L'allevamento degli ovi-caprini nel Veneto centrale: alcune note sull'età antica, in L'allevamento ovi-caprino nel Veneto. Analisi e prospettive future di un settore ricco di storia*, a cura di E. Pastore e L. Fabbris, Verona 1999, pp. 167-177.

Bonetto J., *Gli insediamenti alpini e la pianura veneto-friulana: complementarità economica sulle rotte della transumanza, in Studio e conservazione degli insediamenti minori romani in area alpina*, Atti dell'incontro di studi (Forgaria del Friuli, 20 settembre 1997), a cura di S. Santoro Bianchi, Studi e Scavi, 8, Bologna 1999, pp. 95-106.

Bonetto J., *Mercanti di lana tra Padova e il Norico*, in *Carinthia romana und römische Welt*, Festschrift für Gernot Piccottini, Klagenfurt 2001, pp. 149-159.

Bortolami S., *"Honor civitatis". Società comunale ed esperienze di governo signorile nella Padova ezzeliniana*, in *I da Romano e la Marca gioiosa*, Atti del Convegno internazionale di studi (Bassano-Romano d'Ezzelino, 27 30 settembre 1989), a cura di G. Cracco, Roma 1992, pp. 168-169.

Bortolami S., *L'Altipiano nei secoli XI-XIII: ambiente, popolamento, poteri, in Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 259-311.

Bosio L., *L'età romana*, in *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 192-213.

Buchi E., *Le iscrizioni confinarie del Monte Civetta nel Bellunese*, in *Rupes loquentes*, Atti del convegno internazionale di studio sulle iscrizioni rupestri di età romana in Italia (Roma-Bomarzo, 13-15 ottobre 1989), a cura di L. Gasperini, Roma 1992, pp. 117-149.

Caldogno F., *Relazione delle Alpi vicentine e de' passi e popoli loro*, Istituto per la cultura cimbra (Roana), Vicenza s.d.

Capuis L., **Gambacurta G.**, *Dai dischi di Montebelluna al disco di Ponzano: iconografia e iconologia della dea clavigera nel Veneto*, in *Quaderni di Archeologia del Veneto XIV*, 1998, pp. 108-120.

Carpanese C. G., *Prati e boschi dell'Abbazia di Praglia ad Asiago, in Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 383-402.

Castiglioni G.B., *Contributo allo studio dell'alpeggio nelle Prealpi Venete tra il lago di Garda e il Brenta*, in *Atti e Memorie dell'Accademia Patavina di Scienze Lettere ed Arti*, LXXXI, III, 1968-1969, pp. 35-101.

Cavada E., *L'iscrizione confinaria del Monte Pèrgol in Val Cadino nel Trentino orientale*, in *Rupes loquentes*, Atti del convegno internazionale di studio sulle iscrizioni rupestri di età romana in Italia (Roma-Bomarzo, 13-15 ottobre 1989), a cura di L. Gasperini, Roma 1992, pp. 99-115.

Corbier M., *La transhumance entre le Samnium et l'Apulie: continuités entre l'époque républicaine et l'époque impériale*, in *La romanisation du Samnium aux IIe et Ier siècles av. J.-C.*, Actes du colloque (Naples 4-5 novembre 1988), Naples 1991, pp. 149-176.

Dal Pozzo A., *Memorie istoriche dei Sette Comuni vicentini. Libro secondo e libro terzo*, a cura di G. C. Bortoli, Vicenza 1993.

Dal Pozzo A., *Memorie istoriche dei Sette Comuni vicentini*, Giazza (Vr) 1996. Copia anastatica della seconda edizione datata al 1910 su originale del 1820.

Daverio Rocchi G., *Frontiera e confini nella Grecia antica*, Roma 1988.

Degani E., *La diocesi di Concordia*, a cura di G. Vale, Udine 1924.

De Guio A., *Dal Bronzo medio all'inizio dell'età del Ferro, in Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 157-177.

De Guio A., Finzi E., *Il "Progetto Rotzo" (Altopiano di Asiago): un caso di studio di pattern recognition incrociata*, in *Le scienze della terra e l'Archeometria*, a cura di C. D'Amico e F. Finotti, Mori (Tn) 1995, pp. 33-41.

Gabba E., *La transumanza nell'Italia romana. Evidenze e problemi. Qualche prospettiva per l'età altomedievale*, in *Italia romana*, Como 1994, pp. 167-176 (già in Settimane di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, XXXI, L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo, I, Spoleto 1985, pp. 373-389.

Garnsey P., *Mountain economies in southern Europe*, in *Pastoral economies in classical antiquity*, edited by C. R. Whittaker, Cambridge Philological Society, Supplementary vol. no 14, Cambridge 1988, pp. 196-209.

Ghiotto A. R., *Il Monte Summano e la pastorizia a Santorso e in Val d'Astico in età antica*, in Quaderni di Archeologia del Veneto, XVI, 2000, pp. 165-172.

Giardina A., *Uomini e spazi aperti*, in *Storia di Roma*, IV, Caratteri e morfologie, Torino 1989, pp. 71-99.

Gios P., *Visite pastorali (1515-1592)*, in *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 91-122.

Goudineau C., *Le pastoralisme en Gaule*, in *Pastoral economies in classical antiquity*, edited by C. R. Whittaker, Cambridge Philological Society, Supplementary vol. no 14, Cambridge 1988, pp. 160-170.

Hocquet J. C., *Le saline*, in *Storia di Venezia, I, Origini-età ducale*, a cura di L. Cracco Ruggini, M. Pavan, G. Cracco, G. Ortalli, Roma 1992, pp. 515-548.

Leonardi G., **Ruta Serafini A.**, *L'abitato protostorico di Rotzo (Altipiano di Asiago)*, in *Preistoria Alpina*, XVII, 1981, pp. 7-75.

Leonardi G., Ruta Serafini A., *Dall'VIII secolo alla romanizzazione*, in *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 179-190.

Lepetz S., *L'amélioration des espèces animales domestiques à la période romaine en France du nord, in Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*, Colloque international (C. N. R. S.) Aix en Provence (21-23 mai 1996), textes réunis par D. Meeks et D. Garcia, Paris 1997, pp. 157-165.

Lorenzin E., *Le casere e le malghe della montagna di Aviano*, in *Avian*, 1975, pp. 361-366.

Maioli M. G., **Mastrocinque A.**, *La stipe votiva di Villa di Villa e i culti degli antichi Veneti*, Roma 1992.

Marchiori A., *Pianura, montagna e transumanza: il caso patavino in età romana, in La Venetia nell'area padano-danubiana. Le vie di comunicazione*, Atti del Convegno internazionale (Venezia, 6-10 aprile 1988), Padova 1990, pp. 73-82.

Maschio M., *La questione della Claudia Augusta. Funzionalità della rete stradale tra Altino e la media valle del Piave*, tesi di laurea, Università di Padova 1999-2000, rel. Prof. G. Rosada.

Migliavacca M., *Pastorizia e uso del territorio nel vicentino e nel veronese nelle età del Bronzo e del ferro*, in *Archeologia Veneta*, VIII, 1985, pp. 27-61.

Nalli G., *Epitome di notizie storiche economiche dei Sette Comuni Vicentini*, Bologna 1974. Ristampa anastatica dell'ed. del 1895.

Panciera W., *I pastori dell'Altipiano: transumanza e pensionatico*, in *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. I. Territorio e Istituzioni*, Vicenza 1994, pp. 419-445.

Pellegrini G. B., *Ricerche di toponomastica veneta*, Padova 1987.
Pellegrini G. B., *Toponomastica precimbra*, in *Storia dell'Altipiano dei Sette Comuni. II. Economia e cultura*, Vicenza 1996, pp. 19-36.
Perco D. (a cura di), *La pastorizia transumante del feltrino, Comunità montana feltrina*. Centro per la documentazione della cultura popolare, Quaderno n. 3, Feltre (Bl) 1982.
Peters J., *Die Haustierhaltung, in Die Römer zwischen Alpen und Nordmeer*, Katalog-Handbuch zur Landesaustellung (Rosenheim 2000), her. aus L. Wamser in Zusammenarbeit mit C. Flügel und B. Ziegaus, Mainz am Rhein 2000, pp. 182-187.
Piazzola P., *Cargar Montagna. Per una storia dell'alpeggio in Lessinia*, in *Terra cimbra*, XV, 1984, 56-57, pp. 57-69.
Rama G., **Molinari G.**, *La pastorizia in Lessinia, tra passato e futuro*, in *L'allevamento ovi-caprino nel Veneto. Analisi e prospettive future di un settore ricco di storia*, a cura di E. Pastore e L. Fabbris, Verona 1999, pp. 161-166.
Riedel A., *Archaeozoological investigations in Northeastern Italy: the exploitation of animals since the Neolithic*, in *Preistoria Alpina*, 30 (1994), Trento 1996, pp. 43-94.
Robert L., *Hellenica*, VII, Paris 1949.
Rosada G., *La direttrice romana sulla destra Piave e a sud di Feltria*, in *Padusa*, n.s., XXVI-XXVII, 1990-91, pp. 229-246.
Rosset G. F., *Viabilità e sfruttamento del territorio tra Livenza e Tagliamento in età romana*, tesi di laurea, Università di Padova 1998-99, rel. Prof. G. Rosada.

CAO, CAVELAT, LAPIN, AGRO, SCOLO COT, PUGNA… Oltre il formaggio e il burro nell'economia di mezza costa delle Prealpi trevigiane

Mariano Lio

Ricercatore - antropologo

Diamo per cosa risaputa che l'utilizzo del latte abbia una origine difficilmente collocabile, che sia diffuso ovunque e che, con le peculiarità di ogni territorio, si perda nella notte dei tempi.

Così come per assodato che artigianalità e abilità popolari, onnipresente espressione della tradizione e delle specificità locali, ci aprano un ventaglio di diversità dal censimento pressoché impossibile.

Anche volendo circoscrivere un'area geografica, estrapolare una parentesi storica, sub-limitare ad una specifica fascia di altitudine, la costante che affiora è la complessità di sapienze e nozioni che confermano l'imprescindibilità del latte nella cultura di quasi tutti i popoli. Il concetto non affievolisce neppure mettendo a fuoco il particolare, ad esempio indagando la sua trasformazione al di fuori dell'*ordinario* dove, per tale accezione, potremmo intendere la produzione dei classici burro, formaggio e ricotta. Il panorama di combinazioni, varianti e curiosità che ne derivano possono solo che confermare la premessa.

In questa occasione sperimentiamo questo ragionamento, proponendo un approfondimento e fissando quindi dei parametri:

• l'area, quella delle Prealpi Trevigiane, massiccio del Monte Cesen, pendice insistente nel Comune di Segusino, quindi sul confine geografico ma anche culturale col Bellunese;
• la collocazione storica, principalmente fra Ottocento e prima metà del Novecento, ma con propaggini anche successive;
• *collocazione geomorfologica*, fra circa i 400 e i 1400 metri di altitudine, spaziando dal diffuso quanto poco approfondito mondo rurale di mezza costa, fino all'alpeggio strettamente estivo delle quote più elevate.

È ancora utile premettere che, particolarmente in questa zona, il latte era principalmente destinato, oltre all'alimentazione dei vitelli, all'ottenimento del burro che, equiparato al danaro, permetteva di barattare quanto necessario acquistare fuori casa. Ne consegue una produzione di formaggio scarsa e scadente, risultando molto magro e poco invitante, ben presto troppo duro. Anch'esso era comunque finalizzato in parte alla vendita e, ancora in maniera parsimoniosa, al consumo in casa.

È anche il colorito vernacolo locale ad ironizzare, estremizzando, sul minimo ricorso familiare ai derivati del latte per cui si diceva: *formai mai*; *puina pochetina e scolo… a rota de còlo!* (formaggio mai; ricotta poca e siero… a volontà!); neppure accennato il burro ed escluso il formaggio, rimaneva un po' di



Olivia Stramare, produzione casalinga, anni '80

povera ricotta mentre si poteva abusare del notoriamente lassativo siero!

Una vera cultura del formaggio come intesa oggi per cura, varietà e apprezzabilità, è davvero questione abbastanza recente. Si potrebbe affermare che un certo interesse per la qualità nasce nel bellunese assieme alle latterie sociali di fine Ottocento che si diffondono estesamente nel secolo successivo, come nell'esempio segusinese degli anni Trenta.

Ma non lasciamoci ulteriormente distrarre da *formai*, *butiro* e *pugna* (o *puina*) (formaggio, burro e ricotta), e caliamoci subito nel cuore dell'approfondimento dalla complessa sottotitolazione: *fasi intermedie nella produzione casearia tradizionale - impieghi alternativi in alimentazione e non*, senza tralasciare la terminologia dialettale locale e qualche curiosità; il contesto è quello della piccola produzione familiare. Obiettivo, quindi, dimostrare come l'economia rurale di sussistenza, che dell'attuale concetto di *eroico* faceva la quotidianità, applicasse i suoi principi generali anche in ambito di allevamento di animali da latte e produzione casearia.

CAO (crema del latte)

Il *cao* (crema del latte) è lo spessore grasso e denso che compare in superficie sul latte munto e lasciato riposare al fresco, per un minimo di 12 ore consecutive, in appositi contenitori bassi e larghi (*mastèle*) che ne agevolano la formazione.

È quindi la parte più nobile del latte, destinata alla burrificazione.

CAVELAT (panna)

Il *cavelat* o *cao de lat* (panna), nella prima fase di sbattitura nella zangola o a mano, è il *cao* che inizia a montare per assumere la consistenza della panna, a mezza via fra la crema del latte ed il burro.
Quello che rimaneva lungo il manico della zangola verticale (*burcio*), e raccolto col dito, valeva da solo la fatica di chi, spesso ragazzini, si era dedicato alla produzione del burro. Intingere il *cao* o il *cavelat* con polenta abbrustolita, invece, era uno sfizio decisamente a portata di pochi.

LAPIN (latticello)

Ricavato il burro, all'interno del *burcio* (zangola) rimane il *lapin* (latticello), un liquido dal sapore leggermente acidulo, della consistenza un po' più densa rispetto al latte.

Solitamente aggiunto al siero, consente di produrre ricotta in maggior quantità e qualità, rendendola più grassa e saporita. In alternativa arricchisce la *sarenta* (piatto a base di polenta e latte, principalmente destinato ai bambini). Soprattutto nel periodo estivo, quando risulta migliore per la qualità delle erbe d'alpeggio, viene anche bevuto direttamente o accompagnato alla polenta.

SCOLO CRUT-FIORETA (siero crudo o primo siero)
Ottenuta ed estratta la cagliata che diventerà formaggio, il siero rimasto (*scolo crut*) viene riportato ad una temperatura molto più elevata, in attesa di procedere alla produzione della ricotta. In questa fase il siero è detto *fioreta* ed è caratterizzato dall'affiorare di piccoli grumi di *muss*, che non sono stati compattati nella cagliata estratta (*tenzha*) e che induriscono. Questi, comunque ottimi da mangiare, vengono accuratamente tolti per evitare che si mescolino nella successiva formazione della ricotta, minandone l'omogeneità.

Accantonatane una piccola quantità e posta al fresco, alcuni la consumavano come bevanda rinfrescante e dissetante, soprattutto se proveniente da latte d'alpeggio.

SCOLO COT (siero cotto o secondo siero)

Estratta la ricotta, rimane un secondo siero detto *scolo* o *scolo còt*.

Si approfitta di questo liquido bollente e sgrassante per l'immediata pulizia degli attrezzi: *mastèle*, *burci*, *stamp da butiro* ecc. (fascere, zangole,

stampi da burro ecc) con l'ausilio dell'apposito *scoat* (scopino) in modo da averli efficienti per il successivo impiego; infine, il siero viene dato ai maiali. Il lavaggio avviene esclusivamente con il secondo siero che, oltre a non intaccare l'attrezzatura con sapori estranei, è un ottimo detergente utilizzato, quando possibile, anche per la pulizia delle altre stoviglie di casa. Questo siero viene anche utilizzato, a temperatura naturale, nella stagionatura del formaggio (*regolar al formai*) durante circa i primi 30 giorni. Ad intervalli di 2-3 gg, le forme vengono passate e strofinate una ad una, a mani nude, per mantenerne la morbidezza ed evitare screpolature. All'occorrenza, viene anche usato per fare i suffumigi per la cura di raffreddori e occlusioni delle vie respiratorie (*far i profum*), abbinando il benefico effetto dei vapori inalati al ricco contenuto delle erbe di montagna. Ulteriore proprietà, cui si ricorre al bisogno, quella di essere un efficace lassativo.

AGRO (siero acido)

Le cagliate appena poste nelle apposite forme di legno senza fondo (*scàtoi*) rimangono appoggiate sopra uno sgocciolatoio di legno (*scoladora*). Il liquido che ne fuoriesce, ulteriore siero (*scolo crut*) viene raccolto e introdotto nell'agrér, apposito contenitore di legno a doghe, a forma svasata verso il basso dove diventa acido in modo naturale oppure con l'aggiunta di sale; a questo punto è detto *agro*.

Successivamente si tiene possibilmente vicino al fuoco o al caldo e il suo utilizzo principale è quello di reagente, aggiunto al siero, per l'ottenimento della ricotta; in seguito viene sostituito dal sale inglese (*sal da canal*). Come per l'aceto, si forma la *mare* (madre) che rimane attiva nel bariletto e permette la continua disponibilità di *agro* a condizione che, dopo averne usato, venga sempre integrato con pari quantità di altro *scolo crut*. Il siero aggiunto successivamente deve essere il più limpido possibile, avendo quindi l'avvertenza di non raccogliere quello sul fondo del paiolo, ma in superficie. In alternativa alla sua trasformazione naturale che avviene nel tempo, alcuni provvedevano a farne di nuovo, aggiungendo al siero un elemento acidificante, spesso il *pan-cuch* (acetosa, erba commestibile). L'*agrèr* è dotato di una spinetta a lato per prenderne e un foro nella parte superiore per aggiungerne di nuovo. Un uso abbastanza diffuso del siero acido era, come alternativa all'aceto, quello di condire direttamente verdure, in particolare cappucci e patate. Ulteriore variante, portato ad ebollizione dopo averlo aggiunto a del burro soffritto, e cosparso rapidamente al cappuccio di montagna finemente affettato o al radicchio nostrano, già conditi di sale e pepe. Al pari del siero, anche l'*agro* veniva impiegato per ungere periodicamente le forme di formaggio nella prima fase di stagionatura. Durante il periodo estivo, in particolare quello della fienagione, che tratteneva i falciatori per molte ore sotto il sole, l'aggiunta di un po' di *agro* conferiva all'acqua un sapore leggermente acidulo, oltre che renderla più dissetante.

A quanto esposto si aggiungono ulteriori varianti, spesso frutto di imprevisti, di situazioni contingenti e necessità cui ogni famiglia o casaro si adeguava, senza regole precise e secondo consuetudine.

LAT DE ZHUCA (colostro)

Il primo latte secreto durante la gravidanza e dopo il parto è molto ricco e prezioso per la prole a cui la madre trasmette soprattutto le difese immunitarie. Abbastanza denso, appiccicoso e di un colore che varia fra il giallognolo e il rosa, è popolarmente conosciuto come *lat de zhuca* (lett. latte di zucca). Nonostante un iniziale senso di repulsione a causa di eventuali tracce di sangue collegate al parto, molti usavano cuocerlo in pentola, con aggiunta di sale, dove si condensava facilmente formando una crema dolciastra detta *rosada* (anche *dùgol*) e ritenuta più che buona soprattutto intinta





Bortolo Stramare (Lino Salset, casaro), anni '80

con la polenta. Mediamente, anche solo dopo qualche giorno il latte tornava ad essere considerato idoneo per la lavorazione.

Il latte prodotto da vacche gravide ormai in prossimità del parto (cioè *prima che le se sughe*, prima che si asciughino) era invece detto *lat staìzha* (o *lat straca* ossia stanca). La sua qualità è scadente e ne viene evitato l'uso in quanto, anche solamente mescolato, poteva compromettere tutta la produzione. Quello di qualità migliore era ottenuto dalle vacche dopo circa un mese dal parto.

BUTIRO CÒT (burro cotto, ossia chiarificato) e *crut* (crudo)

La delicatezza del burro si traduceva anche nella difficoltà di conservarlo a lungo, considerata la mancanza dei mezzi attuali. Le famiglie, soprattutto quelle che dovevano affrontare il periodo estivo in cui le vacche erano all'alpeggio, vi sopperivano cuocendolo ed ottenendo così *butiro còt*. Introdotto a pezzi in un paiolo, veniva lasciato sciogliere lentamente fino a far evaporare l'acqua e a separare la caseina dal grasso. È curioso sottolineare che, durante l'operazione, un pezzetto di pane o una piccola cipolla intera, una volta imbruniti, indicavano l'adeguata cottura del burro. Eliminata la schiuma e fatta attenzione a non raccogliere dal fondo le *murce* (la caseina precipitata), il burro liquido veniva introdotto nelle *ole* e nei *pignat* di terracotta da cui, nuovamente solidificato, era estratto col cucchiaio all'occorrenza. Molti, comunque, apprezzavano anche quei pezzetti di caseina brunita rimasti nella pentola, particolarmente gustosi. A quel punto il burro era meno soggetto ad irrancidire, mantenendosi per anche più di un anno, e veniva utilizzato al pari di quello normale anche se di maggior resa in quanto privato dell'acqua.

Altra modalità di conservazione era la salatura a crudo (*butiro crut*): dopo aver steso il burro sul fondo di una *mastèla*, veniva cosparso di sale grosso, mescolato e confezionato in panetti. Non rimaneva che adeguare, di conseguenza, l'uso del sale nelle pietanze.

FORMAI DE LAT AGRA (formaggio di latte acido o inacidito)

L'utilizzo del latte inacidito, nel senso dello yogurt come inteso oggi, non era conosciuto. Era considerata una evenienza che poteva comunque concretizzarsi nelle giornate eccezionalmente calde, quando neppure il luogo più fresco destinato al deposito risultava idoneo e il latte coagulava direttamente nelle *mastèle*, i bassi contenitori circolari di legno dove veniva lasciato per agevolare la formazione della panna in superficie. A quel punto il latte aveva assunto la tipica consistenza granulosa che non lo rendeva più normalmente lavorabile. A seconda delle condizioni, però, c'era chi optava ugualmente per l'utilizzo e lo compattava direttamente nei *scàtoi* (contenitori che danno la forma circolare alla pezzatura) in attesa di ottenere una particolarissima qualità di formaggio detto *de lat agra*, molto grasso e ricco di tutti i principi del latte. Ne risultava un caratteristico e apprezzato prodotto che però non trovava giustificazione economica in quanto vedeva sacrificati, oppure di scarsa qualità, tutti gli altri derivati: latte, panna, burro, ricotta. Sembra, comunque, che si prestasse ottimamente alla cottura *in tecia* (nel tegame) risultando particolarmente buono, di consistenza granulosa e alla formazione della saporita crosticina rosolata. Per questo godeva di estimatori che ne richiedevano appositamente l'eventuale disponibilità. Evidenziava, comunque, difficoltà di stagionatura per la continua tendenza a levare e a screpolarsi.

PUGNA (o *puina*) **AGRA** (ricotta di siero inacidito)

Poteva accadere che il latte, pur avendone percepito le non perfette condizioni (qualcuno la definiva *lat storna*, lett. latte ubriaco), avesse permesso la regolare produzione di burro e formaggio, ma che palesasse qualche problema evidente in procinto

di ottenere la ricotta. In questo caso, a differenza di quanto avviene per il *formai de lat agra*, in cui il latte coagula già direttamente nei contenitori, qui è il siero che, ancor prima di aggiungere il reagente alla temperatura prefissata, si trasforma in ricotta. In questo caso, quindi, non affiorerà in superficie ma sarà raccolta dal fondo del paiolo. Conosciuta come *pugna agra*, si ottiene in minor quantità, ma risulta lo stesso buona e soprattutto morbida, eventualmente col difetto di un sapore più o meno acidulo.

FORMAI CO LA JOZHA (formaggio con la goccia)

L'espressione, raccolta anche nella versione più arcaica *formai col gozh*, non sta ad indicare una qualità o una tipologia di lavorazione, quanto a definire un formaggio particolarmente riuscito, dove più caratteristiche convergono in un unico prodotto. La consistenza e l'aspetto sono caratterizzati da una particolare morbidezza e umidezza della pasta, profumata e dal colore chiaro.

Come già visto, il burro era il prodotto più importante e redditizio, destinato principalmente alla vendita o al baratto. Questo avveniva a discapito del formaggio che, soprattutto quando deputato agli usi di casa, risultava decisamente magro, acquisendo con la stagionatura particolare durezza e un colore intenso con sfumature tendenti al verde, indice di un latte molto scremato.

Diversi invece i presupposti del *formai co la jozha* dove, comunque, anche la casualità rivestiva un suo ruolo. Sembra, infatti, che fosse il risultato di una serie di variabili, non sempre replicabili con certezza, che portavano a quel risultato finale. Basti pensare che, in mancanza di termometro, il casaro stimava la temperatura del latte per aggiungervi il reagente immergendo direttamente il braccio intero o il gomito! Oltre ad un latte certamente più grasso, sembra diventasse determinante il momento della rottura della cagliata che, non eccessivamente frantumata, restava ridotta in pezzetti relativamente grandi. In quel modo la pasta del formaggio trattiene una maggior quantità di siero che, oltre a garantire più morbidezza, in parte tende a trasudare conferendo l'idea della goccia di cui alla definizione. È comunque contemporaneo il rischio che lo stesso siero possa agire negativamente durante la stagionatura facendo irrancidire il prodotto. Se al tutto si sommano gli altri aspetti ottimali relativi al latte, al pascolo, alla lavorazione, alle condizioni meteorologiche/ambientali, alla stagionatura ecc. ci si poteva imbattere nel ricercato *formai co la jozha*. Simile concetto è stato riscontrato anche in importanti malghe delle Vette Feltrine, ad esempio Malga Erera Brendol, dove l'idea è opportunamente resa dall'espressione *formai che sporca l cortèl* (formaggio che sporca il coltello)!

FORMAI DE LAPIN (formaggio di latticello)

Questa trasformazione non rientra fra le tradizionali della piccola produzione casalinga, ma è stata conseguenza dell'introduzione delle latterie turnarie. In casa il poco *lapin* (latticello) aveva gli usi esposti in precedenza, ma quello ottenuto di diritto in latteria ogni qual volta veniva raggiunta la quota di conferimento fissata era ben più importante. A quel punto se ne poteva ricavare un formaggio molto particolare, di ottima qualità e leggermente piccante.

La variante di chiusura è quella che ha addirittura assunto il ruolo di soprannome di tutto un paese.

S-CÉCH: *un formaggio, un soprannome*

Un'impropria definizione del prodotto ne ha, nel tempo, confuso il reale senso tanto da farne perdere il vero significato, anche antropologico. Gradualmente è diventato sinonimo generico di formaggio vaccino locale, oltre che nomignolo identificativo dei segusinesi. Una serie di indagini mirate, all'iniziale senso di smarrimento confermato dalle diverse versioni raccolte, ha pian piano fatto riemergere l'originaria interpretazione di questo prodotto.





Fiera Franca del Rosario, Segusino (TV), anni '70

Il concetto di *s-céch* nasce nell'ambito della piccola produzione familiare che dispone mediamente di uno-due capi. Le motivazioni per produrre quello che, quasi affettuosamente, viene detto *s-céchet* o ***s-cécheta*** possono essere varie: ritrovarsi con un po' di latte senza intenzione di utilizzarlo in aggiunta a quello del giorno, né di mescolarlo con quello di altre famiglie; oppure, la volontà o il bisogno di procurarsi una pietanza da consumarsi subito; o, ancora, volendo utilizzare il latte dei giorni successivi al parto, ricco di colostro, che non si presta alla caseificazione ordinaria.

Le modalità iniziali sono le solite: all'aggiunta del reagente (attorno ai 34-35°) il latte precipita, coagula e forma la massa. Ma, diversamente dal percorso seguito poi per il formaggio da stagionare (cagliata frantumata, riportata nuovamente a temperatura di qualche grado superiore, estratta, compattata nel *scàtol*, salata e stagionata), qui la piccola cagliata viene estratta e immediatamente posta in una *caròta* (coppa di terracotta smaltata e bucherellata solitamente usata per la ricotta) o in uno scolapasta da cui sgocciola senza apposite pressioni. Viene quasi immediatamente salata, spesso anche all'interno, e quindi mangiata direttamente o entro i primi giorni (7-10 gg), a seconda della stagione e del luogo di conservazione. Lo *s-céch* è quindi un formaggio di latte spesso intero, molto fresco, tenero e con pasta friabile, ancora gocciolante, di colore molto chiaro, salato da subito: lo stesso termine ha probabile origine onomatopeica, sembrando indicare proprio nella pronuncia questo stato di consistenza. Lo caratterizza un effetto simile allo stridere della gomma da masticare fra i denti.

Che a Segusino il ricorso allo *s-céch* fosse notevole, lo si deduce chiaramente da un blasone popolare che, partendo dal Basso Feltrino in direzione di Vittorio Veneto, assegna un nomignolo a tutti i paesi attraversati, prendendo spunto da caratteristiche più o meno ironicamente riconosciute ai relativi abitanti.

Vas cantarin,
Quèr balarin,
Fenèr lunèr,
Lan mazalof,
Segusin magna s-céch,
San Vido scorzet,
Ron se tien in bon,
Pieve siorìe,
Bigolin legrìe,
San Piero erbaroi,
San Stèfen piazaroi,
Guìa al diàol li porta via,
Combai sona al cuch,
Miane sent partut,
Folina parla ben
e bèle pute a Val Maren.

Tratto da Gio.Batta Pivetta *Valdobbiadene. Leggende tradizioni cronistorie ed uomini illustri dall'origine al 1917*. Editrice La Congregazione di carità di Valdobbiadene, 1925

Una storiella locale - tramandata in versione simile anche nel bellunese - narra come un ingegnoso personaggio, provando e riprovando, fosse riuscito a ricavare, una volta estratta la ricotta, un altro prodotto dal rimanente liquido ma che, proprio sul punto di diffonderne la scoperta, sia stato misteriosamente ucciso... In ogni caso, piace constatare come sia stato solo un precursore o un preveggente di quello che oggi l'industria riesce ad ottenere dal siero successivamente alla ricotta.







Successione di stalle e fienili a Milies (TV), anni '50

Storie d'allevamento: Marta Zampieri



Marta Zampieri

Sempre più spesso incontriamo storie di giovani e di donne che fanno scelte di vita con coraggio, a volte con spregiudicatezza, ma con passione e determinazione. E spesso queste scelte riguardano il mondo diciamo pastorale o dell'allevamento: noto il caso di Cheyenne, in Val di Rabbi, portato alla ribalta dal fortunato docufilm di Michele Trentini, o di Marzia Verona... storie di pascolo vagante.

La nostra storia riguarda Marta Zampieri, allevatrice stanziale, ex ingegnere idraulico di Motta di Livenza, che, lo sentiremo dal suo racconto, decide per tante ragioni di lasciare lo studio di ingegneria, la pianura umida e nebbiosa, così viene vista da lassù, e di salire in Val Zoldana. Padre dirigente d'azienda, madre insegnante di lettere ma anche nonni *casoini*, Marta si stabilisce a Cornigian, Forno di Zoldo: qui conduce l'azienda agricola, Fattoria Kornigian, e l'annesso agriturismo Pian de Levina, a metà strada tra Fornesighe e Passo Cibiana, a 1.200 m sul mare. Ma ascoltiamo il suo racconto

Allora Marta, chi sei? Raccontaci...

Io sono una montanara per scelta, non sono nata in montagna ma in pianura, a Motta di Livenza. Ho scelto di vivere in montagna perché l'ho frequentata da piccola, mi è sempre piaciuta. La prima vacanza in assoluto l'ho fatta in montagna grazie a mia nonna che mi ha portato a Fiera di Primiero; probabilmente, la passione per montagna, me l'ha



Fattoria Kornigian: le preziose e curiose capre, camosciate e cashmere



L'agriturismo Pian de Levina

trasmessa, ce l'ho nel sangue, ce l'ho dentro.

Ho scelto di vivere in montagna perché mi affascina, mi piace proprio tanto; poi una serie di coincidenze ed eventi hanno fatto sì che intraprendessi un'attività proprio in montagna. Attività che si discosta tantissimo da quella che è la mia formazione, prettamente scientifica: sono un ingegnere idraulico, laureata a Padova. Ho praticato la libera professione per anni perché ho lavorato per degli studi e poi per un'impresa di costruzioni che realizzava opere pubbliche, facevo letteralmente la "capo omini", una volta vinto l'appalto gestivo la squadra, giravo i cantieri.

È stato molto bello, non smetterò mai di dirlo e siccome due vite non le ho, in questa ho avuto l'opportunità di praticare entrambe le professioni: per alcuni anni ho fatto l'ingegnere e ora faccio l'imprenditrice agricola... anzi l'allevatrice. Sono mestieri completamente diversi ma ambedue meravigliosi.

La pratica ingegneristica ti dà soddisfazioni differenti, è molto più cerebrale e il contatto con le persone è diverso; qui invece, in montagna, il contatto con la natura è intenso, hai dei ritmi imposti dalla natura stessa, soprattutto in montagna. L'ho imparato a mie spese. Un esempio per tutti, i parti: seguono le lune in maniera indefinibile e, se allo scadere dei nove mesi la luna non si è ancora fatta, puoi star tranquilla che fino alla luna nuova la mucca non partorisce. Durante il primo parto ho passato diciotto giorni di ansia e tensione: andavo in stalla ogni due ore a controllare. Adesso scade il nono mese, guardo la luna e fino a due-tre giorni prima del cambio della luna non mi preoccupo proprio. Seguo un



ritmo che ti viene imposto letteralmente dalla natura. Lo capisci anche dagli eventi climatici. La neve in primis; qui siamo alti, l'anno scorso e quest'anno siamo stati fortunati per quel che mi riguarda perché ha nevicato poco. Ma devi attrezzarti, devi essere preparato, devi aver fatto tutto ciò che deve essere fatto fuori prima che nevichi, devi prevenire.

Due metodi diversi di affrontare le cose, in un caso sei tu che detti i tempi, nell'altro devi sottostare ai tempi naturali, e questa è la cosa fondamentale, un capovolgimento mentale perché ti cambia il ritmo. Sono entrambi frenetici ma una frenesia diversa, qua hai a che fare con animali, non sai quale imprevisto ti può capitare, arrivi a fine giornata che dici: "non ho fatto niente di quello che mentalmente dovevi fare" ma hai risolto un casino di altre cose perché loro, gli animali, non parlano (come i bambini piccoli). Devi entrare in sintonia con loro, il concetto è diverso, un differente modo di approcciarsi, di organizzarsi: qui l'imprevisto è la norma e devi essere pronto.

Marta, più di qualcuno avrà evocato, parlando di te, il mito di Heidi… le caprette, l'Alpe, Peter, il nonno… Ti riconosci?

No, in assoluto. C'è un bellissimo libro di un mio amico, mancato da pochissimo, Sergio Reolon, che si chiama "Kill Heidi" che dovrebbe essere, secondo me, un must per chi vuole approcciarsi alla montagna e all'agricoltura di montagna. L'agricoltura, l'allevamento in montagna non ha niente di bucolico: prati, caprette "che ti fanno ciao"… niente di tutto questo. È un mondo duro, devi essere mol-



to creativo e reattivo per affrontare i problemi in maniera veloce e sopravvivere. E per sopravvivere non devi barcamenarti ma devi muoverti con un approccio imprenditoriale. Quindi lo stereotipo di Heidi deve essere assolutamente abbandonato, diciamo che ti fai le ossa... cosa che Heidi non si è fatta, forse il nonno!

Un imprenditore agricolo in montagna, se spostato in pianura, magari ha vita facile ma comunque ha una predisposizione mentale diversa e si abbatte meno di fronte alle difficoltà perché il contesto è diverso, è un contesto difficile in partenza, devi avere un "pensiero verticale". Esempio, il fieno: io posso trovarlo sul mercato a sei euro al quintale, mi arriva qui come minimo a 13 euro per i costi di trasporto, le autorizzazioni e io ho bisogno di fieno tutto l'anno... ti devi ingegnare per ottimizzare.

L'immagine che mi viene in mente è quella dell'isola che, per ragioni fisiche, ti isola e tu comunque devi arrangiarti. E il mare come la montagna o lo ami o lo odi, non ci sono mezze misure. O sei disposto a vivere in un ambiente che può essere accogliente sotto alcuni punti di vista ma che è chiuso, nell'isola hai apertura ma sei isolato, qui la montagna ti racchiude, ti incorpora, ti assorbe... due ambienti, due mondi che temprano.

Dunque Marta... fulminata sulla Via di Damasco: amore per la montagna fin da bambina... a prima vista.

Si ma a proposito di fulminazione... non è che abbia battuto la testa, come qualcuno ha detto, che non ero così ma ho avuto un incidente e di conseguenza.... No, è stata una sorta di evoluzione, un progredire, sono state coincidenze della vita che hanno fatto sì che arrivassi qui, perché, come ho detto, lavoravo come ingegnere. Poi è arrivata la crisi, il lavoro è diminuito e, per diverse ragioni, ho iniziato ad allevare caprette Kashmir, per hobby e mi sono ulteriormente complicata la vita coltivando piccoli frutti.

Abitavo già in montagna... per ragioni sentimentali. Avevo iniziato a dilettarmi in agricoltura e lo potevo fare perché mi barcamenavo in entrambi i mestieri. Ad un certo punto calava ulteriormente il lavoro da ingegnere e l'azienda agricola non aveva una struttura aziendale, era un hobby e dovevo prendere una decisione e non sapevo bene dove doveva andare la mia vita.

Il caso ha voluto che il Comune di Forno di Zoldo mettesse a gara la gestione di questa struttura che era stata abbandonata e aveva avuto vicissitudini con le gestioni precedenti. Io avevo dei terreni in affitto qui vicino e ci passavo ogni santo giorno e fantasticavo su come avrei potuto gestire io questa struttura e ti dico... non lo so, forse me lo sentivo dentro, ho partecipato al piano di sviluppo rurale acquistando la macchina per fare il formaggio ancora prima di partecipare al bando, convinta che

prima o poi sarei arrivata qui e così è stato.

Marta, ci dicevi che in questa avventura, almeno agli inizi, non sei stata sola.

Il progetto era partito con mio marito, originario di queste *bande*, ma adesso non è più qui. Ha fatto una scelta diversa, e ha deciso di andare via per conto suo. Mi sono trovata da sola, il progetto era partito in coppia e aveva un suo significato. Ma la vita ti mette davanti a delle scelte e non sempre sono le scelte che hai in mente. Lui non le sentiva sue o non le sentiva con la stessa forza con cui le sentivo io, e quindi ha deciso altro: il problema è che lui è del posto e io no, io sono bollata e sentita come la *foresta* che fa la padrona, pazienza: io rimango qua. Quindi è come se avessi ricominciato due volte. Nel 2005 sono partita con le prime caprette, nel 2013 ho preso in consegna questa struttura, nel 2015 sono ripartita una seconda volta dopo l'abbandono di mio marito.

Insomma tanto coraggio, tanta fatica. Se dovessi immaginare il tuo futuro prossimo venturo… come te lo immagini?

Probabilmente sarò ancora qui con qualcosa di nuovo, perché me ne invento sempre una. Ecco una cosa che ho imparato dalla *nuova* vita: sono diventata molto selettiva. Scelgo le persone che mi fanno stare bene, a livello lavorativo ed epidermico, sono meno le persone che mi girano attorno ma sono quelle con cui sto bene. Anche l'ambiente di lavoro è diverso, ridiamo, scherziamo, a volte in cucina facciamo cagnara e i clienti ci dicono che hanno sentito tutto… ma "anche i casari hanno una vita…"

A proposito di collaboratori: in quanti siete?

Un collaboratore, Gianluca, che mi aiuta in stalla e nei campi e Lilly, la cameriera; poi, alla bisogna, mia mamma e mio papà che mi danno una mano ogni tanto e salgono sull'Alpe.



A proposito di lavori, Marta, com'è la tua giornata tipo… cosa non fa una casara?

Non dorme, questo poco ma sicuro! Ho sempre dormito poco. Per fortuna che soffro d'insonnia… perché da fare ce n'è… quanto ne vuoi. La sveglia suona alle cinque e mezzo Alle sei si beve il caffè con Gianluca, lui va in stalla, io accendo le stufe, controllo le caprette, gli do una mano con i vitelli, faccio un giro con i cani e poi si inizia con la cucina, a preparare e quando lui torna dalla stalla s'inizia a fare il formaggio. Poi durante la settimana ci sono gli operai che fanno la pausa pranzo, si fa da mangiare per loro o ci si prende avanti per il fine settimana.




CONGELATORE
LABORATORIO
ELEMENTO NUMERO 4
CONTENENTE:
•PANE
•PREPARATI
•SORBETTI
•GELATI



Il pomeriggio c'è di nuovo la stalla, bisogna curare le tome di formaggio: spazzolarle, pulirle, girale. Si finisce sempre tardi, anzi non si finisce mai, perché poi c'è anche la contabilità da aggiornare... carte insomma: più meno sbaracco alle 23.30.

Vuoi che parliamo anche delle creature che ti accompagnano... gli animali che allevi?

Io sono partita e come sempre, mi conosco, non scelgo mai le cose semplici, mi viene naturale complicarmi la vita. Ho preso delle capre cashmere... mi avevano detto che erano rustiche perché effettivamente sono facili da gestire e poi non dovevano essere munte. Per una che non aveva mai neanche preso in mano una zappa, un corno, un animale quadrupede, la *capretta* era una bella cosa: faceva tanta poesia anche! Sono partita con nove capre nel terreno di là. Poi si sono moltiplicate e a quel punto, poesia a parte, perché non farle fruttare. Ho cominciato a pettinarle, a raccogliere il pelo, ho conosciuto un'amica che aveva il telaio e con cui abbiamo cominciato a collaborare. Morale della favola: produco anche qualcosina in cashmere. Da quest'anno siamo in tre: Cristina, Daniela e Marta, ***CriDaMa***, (Marta alleva, Daniela colora, Cristina tesse): produciamo delle stole colorate in maniera naturale e curiamo tutta la filiera.

Poi ho delle pecorelle nane d'Ouessant, francesi, originarie di un'isola bretone, sull'Atlantico, pecore che hanno subito una mutazione genetica perché l'isola è senza promontori con tanto vento e col tempo si sono rimpicciolite. Quindici kg. da tosare: fanno una lana molto buona e con quelle faccio una linea di stole più economica.

Poi, siccome la famiglia deve crescere continuamente, e poiché va molto di moda e sono molto richiesti i formaggi di capra, ho otto capre camosciate, da me affettuosamente chiamate "befane". Prima compravo il latte di capra e trasformavo, facevo dei formaggi misti o una cacio-ricotta di capra, ma compravo il latte di capra di altri. Ora sono in grado di allevare, mungere, trasformare... lo spazio c'è.

Ma la vera forza della mia azienda sono le vacche. Allevo vacche di razza Grigio Alpina, più due *brune*: in realtà sono "bastarde", mamma grigia, papà bruno e sono gemelle. Ma ho anche due pezzate rosse, una frisona, un incrocio con una jersey... insomma una sorta di piccola antologia di razze autoctone alpine. La monta avviene con inseminazione artificiale. Sono seguita dal Centro di miglioramento genetico di Bolzano dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Grigio Alpina. Sono iscritta all'anagrafe: io dico al veterinario che toro voglio, poi lui sceglie il toro in base alla corporatura della vacca. Le quattro vacche sono iscritte all'albero genealogico, le altre non erano iscritte all'albo ma sono state certificate e mi hanno dato il toro miglioratore, all'interno della politica di salvaguardia delle razze alpine.

Nelle stalle di pianura le corna delle vacche vengono tolte per motivi di sicurezza... qui da noi no. In pianura hanno una stabulazione semilibera, le mettono a mangiare tutte allineate ma nella parte interna della stalla possono girare.

Poi d'estate ho i maiali che allevo anche con il

siero; ci sono poi 15 galline peppole che hanno fatto i pulcini, galline che girano tranquillamente in stalla. A chiudere due coniglietti adottati. Insomma una sorta di Arca di Noè...

Marta, quanto ad animali, basta così?

No, ho un pallino in testa: è il cavallo. Andavo a cavallo, monta all'inglese. Io devo e voglio avere un cavallo. So che il Frisone occidentale si monta all'inglese ed è anche un buon cavallo da tiro.

Essere contadini di montagna: tanta fatica mi par di capire. C'è qualche incentivo?

C'è il PSR, il Piano di Sviluppo Rurale e nei primi bandi era un piano unico, per montagna e pianura. La stessa misura veniva pensata per pianura e montagna, ultimamente hanno separato. Le misure sono le stesse ma i vincoli sono completamente diversi quindi ci sono dei contributi e incentivi dedicati e specifici.

Sono diverse anche le percentuali di produzione propria nell'offerta gastronomica dell'agriturismo. Nel piatto, in generale, più del 75% della materia dovrebbe provenire dalla tua azienda. In montagna si riducono perché è noto che non puoi avere tutte le verdure, il vino in ogni stagione dell'anno. Inizia a delinearsi una predisposizione del legislatore a pensare che non siamo uguali alla pianura, ed è già una conquista, credimi. Dal punto di vista pratico c'è ancora molto da lavorare. Basti pensare che lo stesso trattore mi costa una volta e mezza in più, per le caratteristiche pedologiche dell'area in cui opero. Ci sono questi parametri che devono essere visti e riconsiderati.

Marta, in quanto donna, in quanto imprenditrice, hai avuto incentivi particolari?

Ahimè... ho iniziato dopo i 40 anni per cui non rientravo più nei parametri.



Ne accennavi già: come sei stata accolta dalla comunità?

Accolta è una parola grossa! Io mi sono data da fare in modi diversissimi. Sono stata anche presidente di un'associazione tipo proloco, ho cercato di inserirmi e mi risulta anche semplice e naturale essere abbastanza socievole. Sono nata di giovedì... ma sono e rimarrò sempre la *foresta*. Sono *l'anticristo* della donna zoldana. Sono ingegnere, guido la macchina in maniera troppo sportiva, sono andata a lavorare in Oman, faccio la casara. Se vendeva il formaggio Gianluca, il mio ex, era il migliore del mondo, se lo vendo io, lo stesso formaggio fa *schifo*. Non so se avete visto il film *"Quando il vento fa il suo giro"* del regista Giorgio Diritti, uscito nel 2005? Mi ci ritrovo! In momenti di sconforto ho avuto idea di andarmene. Io lavoro con turisti, paradossalmente i miei formaggi li vendo a Treviso, Motta di Livenza, Cittadella, i miei formaggi spopolano fuori dalla valle. A Belluno c'è un ristorante che fa un tagliere con i formaggi della Fattoria Kornigian. Non lo so: c'è un pregiudizio così forte... vengono si a prender-



si l'ombra... più per cortesia, per osservare forse. Eppure il bando era aperto.

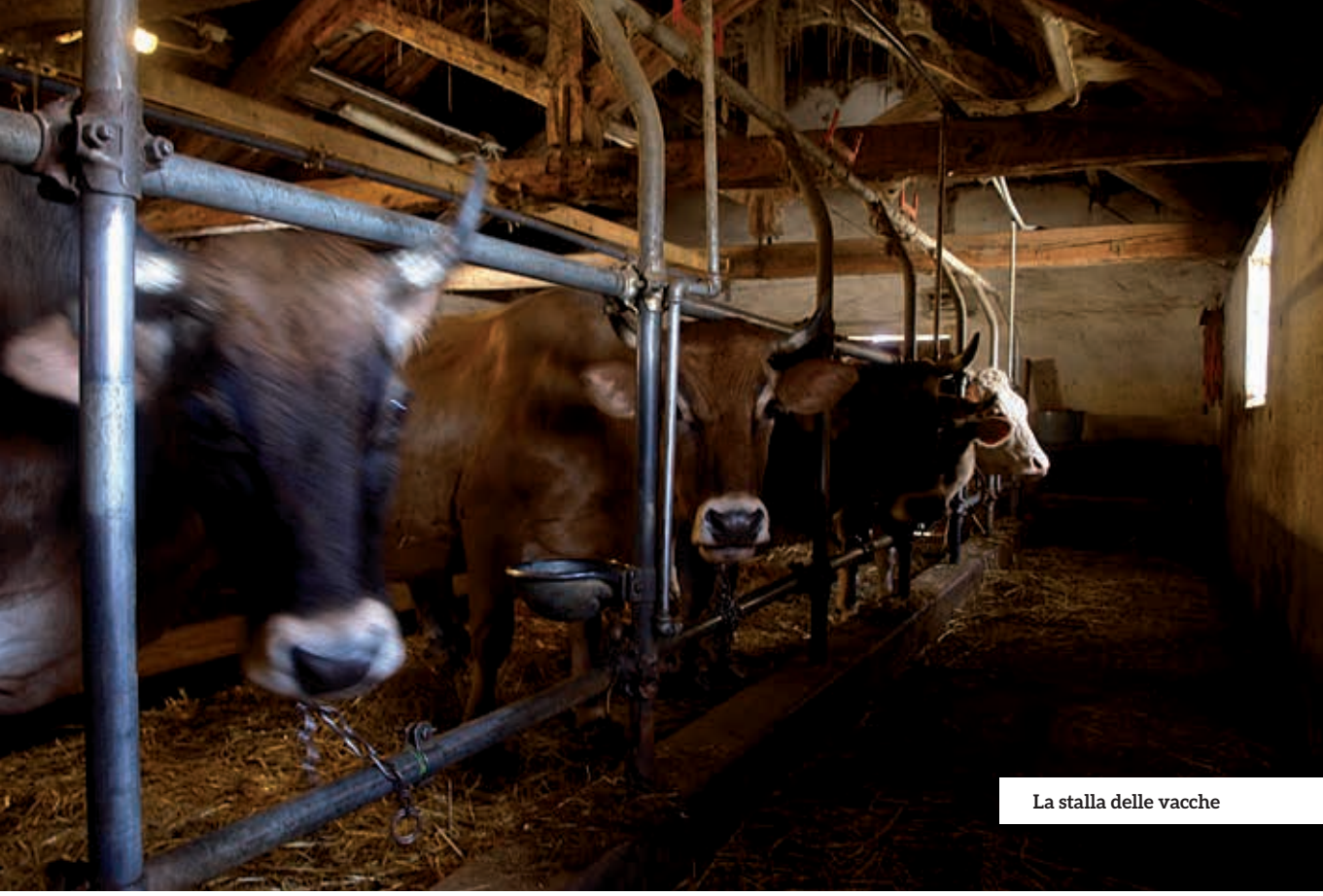
A proposito di bando: cosa ha reso possibile la tua vittoria? La commissione cosa ha valutato?

Nella mia proposta avevo fatto una previsione a lungo termine, avevo un progetto articolato, a lungo termine, c'era una prospettiva di sviluppo e poi ero l'unica a partecipare. Certo, ci sono dei forti vincoli: ad esempio c'è l'agriturismo ma non posso avere camere... un grosso limite.

Torniamo al caseificio: che tipo di formaggi produci?

Sono tanti. Finché c'è stato mio marito c'era la prassi di farne quattro tipi e fare quelli e solo quelli... fatti bene. Io sono contraria, sono diversa e andato via l'*omo* ho iniziato a sperimentare. Per me il *must* è il "Diversamente sobrio", diverso dal formaggio *imbriago*, perché non è una fase di affinamento nelle vinacce, com'è tradizione, ma vino e latte vengono lavorati contemporaneamente, vengono mescolati dal principio assieme e lavorati assieme.

Dopo di che sono passata a farlo con la birra, stesso concetto, poi alle fragole, al cumino, alla canapa, al finocchio, con il pepe; ho stagionato in felci, messo sott'olio. Produco formaggi bovini e caprini, faccio un formaggio con latte bovino che sa di caprino usando la lipasi pregastrica di capra o di pecora, l'estratto di una ghiandola posta alla base della lingua: la metto dentro alla panna d'affioro che poi metto dentro al latte e quindi con



La stalla delle vacche

il latte bovino faccio un formaggio caprino senza usare il latte di capra.

Come ti vengono?

Ho fatto un corso presso l'Accademia Internazionale di Arte Casearia, diretta da un personaggio, Carlo Piccoli, un po' particolare: siccome ero una tavola bianca, tutto ciò che diceva l'ho assorbito e poi rielaborato a modo mio. Non ero condizionata: non avevo mai toccato il latte, non potevo essere limitata, quindi prendevo per oro colato tutto quello che diceva. Poi ho questa forma mentis che mi deriva dalla mia carriera scolastica: mi scrivo sempre tutto, cambiavo un parametro alla volta, sperimentavo, empiricamente. Poi ho iniziato a capire come si cambiano i parametri, come si fa, e ho iniziato a sperimentare e sono arrivata quest'estate a produrre 24 tipi di formaggio: ne facciamo talmente tanti, ma anche yogurt, panna cotta, budini, mostarde e marmellate da abbinare: non mi annoio.

E questa sembra essere la nuova tendenza. Domanda: c'è un limite alla sperimentazione? Voi considerate la cagliata come una sorta di materia con cui si può inventare, base su cui tu puoi miscelare a tuo piacere ingredienti i più diversi. Un'evoluzione forte. La cagliata deve essere buona ma diventa una sorta di base neutra su cui tu poi elabori tutto. Come la pasta: la puoi condire come vuoi. Siete simili agli chef che s' inventano i piatti, voi i formaggi.

Il casaro è come il pittore davanti alla tela. Io la

vedo così, siccome è un'arte, in tutte le arti c'è chi è mero esecutore, bravo a fare quello che ha imparato e chi invece in nome dell'arte, dell'attitudine a sperimentare va oltre, e spesso sono incompresi... Non sembri presunzione la mia: sono fatta così.

Insisto: ma se tu hai un latte che sente il territorio, mettendoci dentro queste fantasie, non si rischiano di togliere i profumi? Con i latti crudi a maggio-giugno hai un profumo, a settembre un altro... mettendoci dentro questi ingredienti vai ad alterare...

No! È lì che è la bravura: devi dosare il profumo rispettando il latte. Non devi sentire l'aggiunta, ma la base con l'aggiunta.

Hai almeno una linea di formaggi... che so: formaggi naturali, freschi e stagionati?

Dipende, a volte non riesco a stagionarli perché vanno via prima.

Nel marketing conta il nome del formaggio? Vendi direttamente?

Si, certo, conta. La maggior parte della produzione la vendo qui, direttamente o attraverso gruppi di acquisto. Non ho il bollino CEE ma ho tutte le autorizzazioni sanitarie e perciò posso commercializzare anche nelle province confinanti. La produzione comunque va venduta tutta.

Marta allevatrice, Marta casara ma anche Marta cuoca. Come ti sei inventata questa parte? Che tipo di formazione?

Credo che sia mia nonna Edvige che è scesa in me. Cucino come cucinava lei, cotture molto lente, piatti semplici e perciò complessi. C'è molta pianura e molta rivisitazione con quello che ho e trovo nel territorio: contamino. Un esempio: qui trionfa il *pastin*, carne di maiale tritata grossa e speziata. Io faccio polpettine di *pastin* con purè di mele, risotto alla trevisana con radicchio e salsiccia, preparo l'orzotto con il *pastin* e il radicchio. Piatti molto tradizionali, semplici. Sono categorica, le richieste fuori menù mi fanno imbufalire. Quello che non produco lo acquisto tutto da aziende venete. Per i vini scendo da Mario Buso a Guia di Valdobbiadene, per il Prosecco. Ma propongo anche Cabernet; altri rossi tipo Malbech, Raboso... non vengono apprezzati. C'è poca cultura enologica: bianco e rosso, bon e tristo e tanta birra.

Marta, allora prosit e grazie. Una bella storia la tua.



Il *Caveau* **dei formaggi**





Un'azienda ...una storia: Brazzale Spa



I Brazzale negli anni '50

La famiglia Brazzale opera nel mondo del latte almeno dalla fine del Settecento e rappresenta la più antica impresa italiana del settore, in attività ininterrotta da almeno otto generazioni.
La ricerca continua della migliore combinazione di qualità, convenienza e genuinità dei suoi prodotti, ha portato il gruppo a essere oggi protagonista del settore con il burro, il formaggio Gran Moravia, quattro prodotti DOP e sei diversi marchi: Alpilatte, Il Burro delle Alpi, Verena, Zogi, Gran Moravia e "Ouro Branco Silvipastoril".

La storia dell'impresa nasce sull'altopiano di Asiago, dove la famiglia era presente fin dal '500. Alla fine del '700 gli odierni Brazzale esercitavano il commercio del burro e dei formaggi tra le malghe asiaghesi e la pianura vicentina. Nel 1898 Giovanni Maria Brazzale (n.1837) scende in pianura a Zanè, vicino a Thiene, dove la famiglia acquista una fattoria e realizza il primo burrificio industriale subito dopo la prima guerra mondiale.

Negli anni '20 - '30 l'azienda cresce estendendo le sue vendite a tutta Italia con il marchio Burro delle Alpi (Società Anonima Burro Alpi - SABA - dal 1937). Accanto alla produzione di formaggi tipici veneti (Asiago), cresce l'attività di commercio di formaggi grana tipici lombardi ed emiliani. Durante la II guerra mondiale i camion di Brazzale attraversano il Po di notte per evitare l'aviazione alleata e rifornirsi di grana emiliano.

Negli anni '40-'50 Giovanni Maria Brazzale





(n.1903) inizia la produzione pionieristica del formaggio grana nella pianura vicentina, a Camisano Vicentino. Nel 1954 è membro dalla fondazione del Consorzio di Tutela del formaggio Grana Padano. Negli anni '60 nascono il nuovo burrificio di Zané e il grande caseificio da Grana Padano con allevamento suinicolo di Campodoro (PD), una storica proprietà agroindustriale a suo tempo appartenuta alla famiglia veneziana dei Rezzonico.

Tra gli anni '70 - '80 il gruppo sviluppa il marchio Alpilatte, che contraddistingue latte e panna UHT, la nuova tecnologia Tetrapack che si sta affermando sul mercato. Con il marchio Alpilatte viene creata anche una linea di formaggi porzionati e confezionati realizzati nel nuovo reparto di Zané.

Nel 2000 il gruppo lancia un innovativo progetto in Moravia, straordinaria regione agricola della Repubblica Ceca, dove si trovano grandi disponibilità di terreni, aziende agricole di altissimo livello e condizioni climatiche particolarmente propizie. Lo scopo è dar vita ad una impresa che esprima il meglio della tradizione casearia italiana attraverso l'applicazione ai fornitori di rigorosi disciplinari di produzione, sul modello da tempo realizzato in Italia.

Nel 2002 la famiglia Brazzale realizza una fusione con la famiglia Zaupa, anch'essa da generazioni nell'attività casearia, specialista nelle paste filate con il marchio Zogi e con sede a Monte di Malo (VI). Grazie all'operazione il gruppo entra nel settore delle paste filate.

Nel 2003 nasce Gran Moravia, formaggio tradizionale a lunga stagionatura che rappresenta oggi la più valida alternativa ai formaggi grana DOP Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

Nel 2007 nasce Verena il formaggio a pasta pressata prodotto con latte di montagna, che deriva dalla tradizione dei formaggi prodotti nelle malghe degli altopiani di Asiago, dove per secoli ha operato la famiglia Brazzale.

Nel 2010, le straordinarie qualità dell'agricoltura morava e dei suoi tecnici, permettono alla Brazzale di creare la filiera ecosostenibile del Gran Moravia e del Verena. Si intende così introdurre una rivoluzionaria novità nei modelli produttivi, senza modificarne la convenienza, per andare incontro alla mutata sensibilità del consumatore. In Repubblica Ceca nasce la catena di negozi del Gruppo, a marchio La Formaggeria Gran Moravia. Nei punti vendita vengono offerti i prodotti del caseificio, dal Gran Moravia ai formaggi freschi di produzione propria, e molti prodotti tipici della tradizione italiana, selezionati dall'azienda e offerti a prezzi accessibili a tutti. La catena conta, oggi, 19 punti vendita in tutto il Paese e ha ottenuto a fine gennaio 2017 un importante riconoscimento con l'attribuzione del premio Mastercard Obchodni roka quale insegna dell'anno 2016 in Repubblica Ceca.

In Brasile, nella propria azienda agricola Ouro

Branco, il gruppo sviluppa il progetto "Silvopastoril", per la consociazione di allevamento del bestiame da carne al pascolo e piantagione di eucalyptus, modello innovativo di efficienza economica ed ambientale.

Nel 2012 il Gran Moravia diventa il primo formaggio al mondo a quantificare e comunicare al consumatore il proprio "Water Footprint". È costituita la società commerciale "Brazzale (Shanghai) Food Co.ltd" con l'obiettivo di espandere le vendite in Cina e nell'estremo oriente. Vengono attivati gli impianti di cogenerazione a Zanè e l'impianto di produzione di biogas presso l'allevamento di Campodoro.

Gran Moravia presenta la rivoluzionaria "Etichetta Multimediale di Origine" che permette, grazie alla tecnologia QR Code, di comunicare la provenienza del prodotto fino al dettaglio fotografico delle singole aziende agricole fornitrici.

Nel 2013 il gruppo rileva la società cinese Ji-Kang Food co. ltd., primo caseificio di prodotti caseari di tradizione italiana in Cina, con sede a Pechino.
La vocazione internazionale del gruppo, che possiede impianti agro industriali in centro Europa e in Brasile, facilita negli anni lo sviluppo di una intensa attività di vendite sull'export, sia di prodotti confezionati che in forme.

Socia fondatrice di Assolatte nel 1945, l'azienda ha aderito sin dal momento della sua fondazione al Consorzio di tutela del Formaggio Grana Padano nel 1954, ed è socia del Consorzio di tutela dell'Asiago e del Provolone Valpadana.

La filosofia aziendale

L'obiettivo che da sempre guida l'attività di Brazzale è di offrire a tutte le fasce di consumatori prodotti della tradizione casearia italiana di elevata qualità al miglior rapporto tra qualità e prezzo.
Per questo il gruppo svolge una continua attività di innovazione di processo e di prodotto anche attraverso la allocazione ottimale delle fasi produttive su scala internazionale. Non segue e non condivide pratiche commerciali o industriali cui non corrispondano effettive qualità offerte al consumatore, tangibili e verificabili.

Il gruppo ha scelto di aggiungere alla qualità dei suoi prodotti la caratteristica della "sostenibilità", senza modificarne la convenienza, attraverso la creazione di processi produttivi e filiere "ecosostenibili": cioè processi rispettosi al massimo grado dell'ambiente e dell'uomo.

Natura, bontà e convenienza sono gli obiettivi chiave del suo impegno, nella migliore combinazione di tradizione e innovazione. La tradizione in particolare non deve costituire un freno al miglioramento, magari per ricercare comode posizioni di rendita, ma deve essere sua fonte di ispirazione continua.

Brazzale in numeri

- Brazzale Spa ha chiuso il 2016 con un fatturato di 150 milioni di euro, di cui circa il 25% di export dall'Italia.
- L'azienda conta oggi 6 impianti produttivi distribuiti in Italia, Repubblica Ceca, Brasile .
- Brazzale Spa si avvale di oltre 600 dipendenti nei diversi poli produttivi
- Ogni anno Brazzale produce 9.000.000 kg di burro, 15.000.000 kg di formaggi e 5.000.000 kg carne
- Mercati: Oltre 54 paesi nel mondo: Europa, Cina, Medio Oriente, Sud Est Asiatico, Australia, Giappone, Corea del Sud, U.S.A., Canada, Messico, Marocco.


GRAN MORAVIA
GRAN MORAVIA

Guida ai formaggi d'Italia

di Giuseppe Maffioli

Torino: Dellavalle, 1971



Giuseppe Maffioli

Nota sull'autore

Giuseppe Maffioli (Padova, 28 aprile 1925 - Treviso, 3 giugno 1985). Dopo la separazione dei genitori, nel 1931, si trasferisce con la madre a Treviso e si diploma maestro elementare, rivelando fin da adolescente spiccato interesse per tutto quanto riguarda la cucina ed il teatro. Frequenta la Facoltà di Lingue all'Università Cà Foscari di Venezia, abbandonando però gli studi per dedicarsi, da autodidatta, a discipline a lui più congeniali. Inizia così a scrivere di teatro per la radio e la televisione, ma anche di gastronomia per uno dei primi periodici del settore, "La cucina italiana", svolgendo contemporaneamente l'attività di maestro elementare. Solo dopo parecchi anni d'insegnamento, decide di consacrarsi al teatro e poi, negli anni Settanta, al cinema. Restando però, fino a quando il diabete glielo consente, il regista della compagnia del Dramma Italiano di Fiume/Rijeka.

Ha svolto anche un'intensa attività di attore partecipando a 35 spettacoli cinematografici e televisivi tra i quali da ricordare "Il commissario Pepe" di Ettore Scola, con Ugo Tognazzi (1969), "La più bella serata della mia vita" di Ettore Scola (con Alberto Sordi, 1970), "Dramma della gelosia" di Ettore Scola (con Marcello Mastroianni, Monica Vitti e Giancarlo Giannini, 1970), "Una stagione all'inferno" di Nelo Risi (con Terence Stamp, Florinda Bolkan, 1970), "La moglie del prete" di Dino Risi (con Sophia Loren e

Marcello Mastroianni 1971) e tanti altri…
Fu anche prolifico scrittore di teatro. Avviò un'intensa attività radiofonica come autore di circa 20 radiodrammi, fra i quali: "Pensione Primavera", "Vissi d'arte", "La cheba dei lucherini", "Ritorno a Pelestrina", "Il sospetto" e l'adattamento radiofonico de "I Serra". Debutta alla radio anche "Papa Sarto", atto unico sulla vita di Pio X, che diventa poi spettacolo completo e giunge sulle scene nell'interpretazione di Cesco Baseggio. Ne segue una realizzazione televisiva che ha battuto - per indice di ascolto - ogni altra produzione italiana. Scrive poi per Cesco Baseggio "Il Prete Rosso", tre atti sulla vita di Antonio Vivaldi che vale al grande attore l'assegnazione della maschera d'oro a Saint Vincent.

Ma in questa sede a noi interessa il Maffioli gastronomo e vulcanico promotore, assieme e Bepi Mazzotti, di attività di promozione dei prodotti non solo veneti. Scrisse molto e bene.

Nel 1965 pubblica per l'edizione Canesi "Il Romanzo della Grande Cucina" che gli vale l'assegnazione del Premio Berti "Oscar della cucina italiana". Nel 1968 esce per le Edizioni Bramante "Il ghiottone veneto" e per le Edizioni Della Valle di Torino pubblica nel 1970 "La cucina per amore" e, nel 1971, "Guida ai formaggi d'Italia". Nel 1972 esce per Mursia "Cucina e vini delle Tre Venezia". Per la casa editrice Bietti ha pubblicato, nel 1976, la "Storia piacevole della gastronomia" in due volumi e per l'Enciclopedia della Donna della Fabbri il volume dedicato alla scuola di cucina. Nel 1976 per la Rusconi di Milano scrive i "I 5 libri di cucina", filastrocche didattiche per bambini. Per le edizioni Muzzio di Padova scrive "La cucina padovana" (1981), "La cucina veneziana" (1982), "La cucina trevigiana" (1983) e per le Edizioni Della Galleria di Treviso pubblica, nel 1984, "Castelfranco, il fiore che si mangia". Nel 1953 con l'avvocato De Poli da l'avvio al "Festival della cucina trevigiana". È stato per lungo tempo uno dei principali autori della Guida Ristoranti d'Italia de L'Espresso e dal 1960 è stato tra i redattori più assidui de "La Cucina Italiana". Ha fondato "Vini e liquori", "Grand Gourmet" e "Vin Veneto", riviste di eno-gastronomia dell'ultima delle quali è stato direttore.

In questa veste fu costante anche la sua partecipazione a numerose trasmissioni televisive, sia in qualità di autore che di ospite. Da "Linea contro linea", "Habitat" e "Il mondo a tavola" a "Tg2 – Bell'Italia", "Dimmi come mangi", "Paese che vai...Gente che trovi" e "Vorrei volare"…

Della sua guida ai formaggi d'Italia abbiamo deciso, per dare il senso della sua qualità narrativa e non solo, di ripubblicare le due schede riguardanti il *Bitto* e il *Morlacco del Grappa*. Sono racconti magistrali. Buona lettura.

Note biografiche a cura di *Caterina Vianello*

IL BITTO DELLA VAL GEROLA

Il *Bitto*, è senz'altro una delle perle del diadema lattiero caseario di Lombardia: uno dei migliori formaggi che si possono degustare, anche se la sua notorietà raggiunge solo gli iniziati e i raffinati. È, caratteristica particolarissima, quello che può raggiungere l'età più considerevole. Fatto più unico che raro nel panorama dei formaggi italiani, se ne possono degustare pezze di otto e persino dieci anni di età.

La valle del Bitto, che è un torrente, dalle acque non molto abbondanti perché derubate dalle centrali elettriche, sbocca in Valtellina, alle spalle di Morbegno, dopo aver superato due quinte rocciose e verdi, che ne nascondono l'allargarsi e le vette. La valle di Gerola è una biforcazione della valle del Bitto, così come lo è Val Alboredo, tutte zone dove il formaggio di cui ci interessiamo regna, con punte massime di squisitezza che si alternano, passando da una zona all'altra, a seconda delle annate. Ma solo questi sono i luoghi del Bitto. Chi dice di ottenerlo altrove, produce solo dei falsi e dei

surrogati. Il Bitto è un formaggio estivo e lo si produce fra la metà di giugno e la prima quindicina di settembre, poco prima o poco dopo, seguendo l'andamento stagionale. L'autentico, il vero, richiede il latte di una vacca e di una capra: la mucca di razza bigio alpina e la capra di razza indigena incrociata con la Saanen svizzera. Considerando che la produzione media di una mucca nell'alpeggio, è di 4 litri e di I litro quella di una capra, le proporzioni sono dell'80 % di latte vaccino e del 20 % di latte caprino. Mucche e capre, pascolano fra i 1500 e i 2500 metri, separate le une dalle altre. Le capre raggiungono i pascoli più impervi, dove le mucche non arrivano. A sera, capre e mucche si ricongiungono in recinti limitrofi, dentro ai 'calèc', recinti con muretti in pietra viva, a secco, alti poco più di un metro. È nei 'calèc', sotto un telone che si prepara il Bitto. Giorno per giorno, dai 'calèc' le forme vengono portate alla 'casèra' di base, dove avviene l'ulteriore lavorazione. I 'calèc' intorno alle 'casère' sono molti e lontani l'uno dall'altro; mucche e capre, vi rimangono sino a quando hanno esaurito il foraggio della zona, poi trasmigrano o più in alto o più in basso della 'casèra' a seconda. Noi siamo stati iniziati ai segreti del Bitto, dal signor Primo Ciapponi, che con i fratelli possiede una delle malghe più rinomate della zona, quella di Trona Soliva, con i pascoli esposti al sole; vi è anche la malga di Trona Vaga, esposta all'ombra, ma la qualità del Bitto allora già cambia. C'è ancora, la malga del Pescegallo Lago, quella di Pescegallo Foppa, quella di Stavello di Bomino, di Culino, di Combana, tutte produttrici di Bitto legittimo.

Per raggiungere Trona Soliva, bisogna percorrere circa 18 chilometri in macchina, risalendo la valle da Morbegno, poi farsi una bella passeggiata di oltre un'ora per raggiungere la malga e ancora qualche chilometro per arrivare al 'calèc'. Ci si imbatte in due fratelli, i Manni, l'uno, il capomalga che cura le bestie, un barbone tarchiato di nome Mosè e l'altro il 'casaro', che si chiama Eliseo. Nomi biblici entrambi. Il paesaggio è di montagna,



senza alberi, in quanto siamo oltre i 1500 metri. Le vacche sono tranquille, le capre molto più vispe e nervose, indisciplinate. Il Mosè è costretto a richiamarle spesso all'ordine: si rivolge loro con nomi che variano con il colore delle bestie. Ve ne sono di bianche, di nere, di rossicce, in genere tutte pezzate, mai di un colore unico. Le capre bianche e nere, chi lo sa perché, si chiamano «Marina».

La malga dei Ciapponi, conta 60 vacche lattifere e 55 capre, una proporzione ideale. Il Bitto si confeziona con il latte della sera o della mattina, intero, appena munto, proprio là sul posto. Dentro un calderone, il latte viene portato a una temperatura di 30- 38°, a seconda del clima, perché si può dire che viene preparato quasi all'aperto; non c'è che il telone teso sopra il 'calèc', a riparare dalle eventuali intemperie. Così forse i Re Pastori dell'Antico Testamento preparavano i loro formaggi, che poi offrivano agli Angeli di Dio. E non solo della temperatura bisogna tener conto, ma anche della qualità dei foraggi che le bestie hanno brucato. Sta in questo la bravura del casaro, nell'individuare cioè, tutte le sottili variazioni di cottura che occorrono

in rapporto alla situazione ambientale e sono tali che anche un piccolo divario può cambiare un prodotto, peggiorandolo. Ogni casaro ha la sua precisa esperienza riferita alla sua malga, ed ai suoi 'calèc'. Ci racconta il signor Primo Ciapponi che una volta ebbe a sostituire per inderogabili necessità un casaro della malga di Trona Soliva con quello pur espertissimo della malga di Trona Vaga. Ebbene, il prodotto di Trona Soliva, con le condizioni ambientali interpretate dal casaro di Trona Vaga, risultò completamente diverso, peggiore. Si tratta di una esperienza acquistata durante lunghi e lunghi anni, che diviene come un sesto senso e che funziona in un luogo e non in un altro, anche lontano di poco. Raggiunta la temperatura richiesta, si aggiunge al latte il caglio, un centimetro cubo per ogni 10 litri di latte e anche questo quantitativo è determinato a discrezione del casaro il quale, bevendo un sorso di latte, come un «tast vin» degusterebbe un vino vecchio, ne individua il grado di acidità. In 35 o 40 minuti, il latte coagula, allora lo si rompe con la lira a chicco di mais. Si fa poi rimescolare la grana affinché asciughi un po', tenendola a fuoco lento e portandola in genere alla temperatura iniziale, salvo casi eccezionali. Se per un mutamento improvviso, l'aria si fa più fredda, bisogna scaldare anche di più. Quando il chicco schiacciato tra il pollice e l'indice non si rompe, ma risulta un po' gommoso e asciutto, allora la cagliata è pronta. Si toglie il pentolone dal fuoco o gli si spegne il fuoco sotto e si lascia riposare la cagliata per 5 minuti. La cagliata si toglie via con i teli e con i teli stessi si passa alle fascere. La misura delle fascere del Bitto, non è costante, varia da Alpe a Alpe, a seconda delle bestie a disposizione. La produzione di ogni giorno, con le fascere ed i teli, viene portata a spalle dal 'calèc' alla casera madre, dal 'casinè', l'aiuto casaro, di solito un ragazzotto fra i quindici e i diciassette anni. Personaggio sempre più raro: nessuno vuol più salire all'alpeggio e se ci sale va in quelli svizzeri che, a parità di condizioni pagano di più. Le forme in 'casera', vengono tolte dai teli dalle fascere e vengono salate. La salatura per strofinamento, si ripete una volta al giorno, per 2I giorni, e ogni giorno le forme vengono rivoltate. Dopo un mese, il *Bitto giovane* può essere immesso al consumo. Idealmente deve essere conservato in cantine oscure a oltre mille metri di altezza. Le stagioni della sua perfezione variano a seconda dei gusti. Un buon *Bitto dolce*, ha un'età ideale di tre mesi. Dai tre mesi agli otto, il Bitto si può definire ancora 'dolce', a un anno comincia già a invecchiare e la sua piccantezza aumenta pur rimanendo la sua vena amabile. A due anni l'invecchiamento si accentua, la pasta presenta un'occhiellatura minuta e dei puntini bianchi, come una specie di fioritura, che non è una malattia, ma la garanzia di una raggiunta eccellenza. La perfezione viene raggiunta al terzo anno di età. Il peso delle forme diminuisce e il loro sapore cresce. Il *Bitto vecchio*, si scheggia come il grana, ma di quello è più friabile e saporito, conservando anche una straordinaria cremosità. Si scioglie letteralmente in bocca. I Ciapponi ricordano la meraviglia di una forma di Bitto che il loro nonno tagliò all'ottavo anno. Si spezzava come un cristallo, ma manteneva tutta la sua morbidezza. Si sa di altri che hanno assaggiato il Bitto anche di dieci anni. Con questi formaggi pare che si debba preparare l'autentica polenta «taragna», di grano bigio, di cui la gente della Valle Gerola, vorrebbe rivendicare l'esclusiva. Se non è confezionata col Bitto di almeno tre anni, la polenta non è 'taragna'. Dove si trova il Bitto, questa perla rara dei formaggi? In verità l'abbiamo cercato dappertutto, a Milano e Torino, nei negozi più accreditati ma con esito negativo: una specie di Araba Fenice. Tutti i testi ne parlano, ma dove sia lo sanno in pochi. Lo si trova solo a Morbegno e nei limitatissimi dintorni e poi a Roma dove lo importa un'affezionata colonia di valtellinesi che gestiscono dei negozi alimentari. Ma le sorti del Bitto, un formaggio che merita una gloria ben maggiore, sono ora validamente perorate da un entusiasta, il dotto Antéro Caretta, veterinario di Morbegno,



Gino munge

promotore della costituzione di un Consorzio tra produttori dell'autentico Bitto, avente persino la tutela del prodotto e la concessione del marchio di origine, come già è stato fatto per altri formaggi, come ad esempio la Fontina della Val d'Aosta. In Italia purtroppo, ciò che non ha determinate dimensioni non sembra degno di considerazione. Certo la produzione del Bitto non è grandissima, ma le sue qualità sono tali, per cui il tutelarlo ci sembra azione assolutamente legittima. Pare che il programma dell'entusiasta signor Caretta, possa essere realizzato entro breve tempo. Si tratta di un formaggio senza dubbio eccezionale che richiede però un palato esperto che ne apprezzi i meriti; un formaggio da gustar pensosi e un poco estasiati, con tutto il rispetto che si deve alla vecchiezza, specie quando sa evocare con tanta precisione i profumi e i sapori degli alti luoghi dov'è nato. Si intuisce nel sapore la dolcezza paciosa delle mucche tranquille che brucano e ruminano facendo tintinnare appena i loro campanacci e la giocondità allegrotta delle capre coi loro sonaglini tintinnanti. Le mucche non si interessano di voi, le capre invece vi guardano curiose, direttamente negli occhi, un po' diaboliche con le loro corna e la loro barbetta. Il Bitto, si compra nel negozio dei Fratelli Ciapponi, al numero 25 di piazza Tre Novembre a Morbegno e in altri negozietti, magari più modesti, gestiti a volte da cordiali signore, che scoperta la vostra passione casearia, vanno a scovare il pezzo di forma antica nei penetrali della casa. Aumentando gli anni del formaggio, ne aumenta anche il prezzo, che sale alle tremila lire al chilo. Ma portarne a casa un paio di etti e delibarlo con una polentina morbida e con una bottiglia di robusto «Inferno», pure originario della Valle, vale assolutamente la pena. Sciolti nella polenta, i pezzetti di formaggio rivelano tutta la loro possanza e diventano realmente un cibo da Re Pastori. Cena falsamente frugale che sta alla pari con una degustazione dei migliori caviali del Volga o del più dolce salmone di Scozia.

IL MORLACCO DEL GRAPPA

Limitato dalle valli del Brenta e del Piave, il massiccio del Grappa disegna contro il cielo un profilo che i volonterosi dicono somigli a quello di un volto umano; aumentando la dose della buona volontà, si scopre che il profilo potrebbe essere quello di Dante Alighieri. Certo è che durante mesi di lotta terribile, quel profilo è stata la trincea che ha salvato l'Italia e disse giusto la canzone «Monte Grappa, sei la mia Patria». Le strade che salgono alle sue vette sono in parte ancora quelle che venivano usate per portare il rancio ai combattenti e a dare il cambio agli stessi. Ovunque si scoprono ancora gallerie e camminamenti, resti di antiche presenze militari, residuati bellici. Quasi tutti gli italiani hanno avuto un parente che ha concluso qui la sua vita o l'ha messa in pericolo. Le vallette, silenziose e tranquille, profumate di lamponi e di mirtilli, con le macchie rosso-oro dei rododendri, erano sconvolte dalle granate, brulicavano di soldati all'assalto. Certe cime e certi crinali venivano perduti e riconquistati con sanguinosi corpo a corpo. Doveva essere tremendo per le truppe Austroungariche, affamate, vedere dall'alto il dolce giardino veneto, che digradava sino a Venezia, con la promessa dei raccolti estivi e delle uve autunnali e non potervi giungere, falciati sulle pendici del Monte dalla mitraglia italiana. Furono molti i nostri caduti sul Grappa e sul Piave, ma quelli del nemico, furono molti di più. Ora un unico Ossario accomuna la memoria di vincitori e di vinti e non c'è quasi più distinzione, perché oramai la storia ci ha insegnato che le guerre si vincono solo non facendole.

Il rosso imporporinato dei rododendri sembra il rifiorire del, sangue umano, come omaggio perenne a chi morì per la propria Patria, qualunque essa fosse, e poco più di mezzo secolo, è bastato a rimarginare certe ferite, a cancellare perfino certe memorie. L'ultimo conflitto, ha avuto sul Grappa altri eroi e altri martiri; le malghe che erano state ricostruite andarono a fuoco, ma la costanza de-

gli uomini è inguaribile e sono state ricostruite ancora una volta, fra il Tomba e l'Archeson e le valli interne. Vi salgono le mucche dei paesi sottostanti, di Pederobba, Asolo, Cavaso, Possagno, Borso, Crespano, S. Eulalia, Romano, S. Zenone degli Ezzelini, di Fonte. I 'malgari' salgono quando l'ultima neve si è sciolta, ai primi di maggio, e ritornano a valle quando la prima neve dell'anno imbianca le cime, in novembre, talvolta anche ai primi giorni di dicembre. Si risparmia il fieno che nella pedemontana non è mai abbondante. Il latte del Grappa, ha tutti i profumi e il burro che se ne ricava è fra i più pregiati. Tolta quasi tutta la crema del latte per questo burro, con ciò che resta si prepara un formaggio fra i più magri che esistono, che si produce in questa zona ristretta, dove viene anche consumato. E se giunge in città lo si trova sui banchetti dei mercati. Formaggio 'popolaresco' da poveri, come si diceva una volta. Il *Morlacco* ora è ricercatissimo dagli intenditori, che giungono sovente sino ai luoghi di produzione, dando così una meta alle loro gite domenicali. Le malghe del Grappa, sono anche case ospitali dove si può trovare del pane casereccio, della polenta abbrustolita, della ricotta (la 'puina') della sopressa magra preparata con la carne profumata dei maiali di montagna e qualche bicchiere di vino; il bianco dei colli asolani un poco amarognolo e il rosso del Piave, il 'raboso'. Ci sono poi cappellette votive e commemorative dove si può persino adempiere al precetto domenicale.

Abbiamo imparato tutto sul *Morlacco* alla malga D'Oc, sul monte Tomba ad 860 metri sul livello del mare, nella parte est del massiccio del Grappa, che qui declina dolcemente verso la valle del Piave, con boschi di castagni e di lecci, dove saltellano lepri dalle lunghe orecchie e volteggiano tra i rami degli scoiattolini timidissimi ma anche curiosi, che spiano le famiglie intente a consumare le loro merende intorno a una tovaglia distesa sul prato. La malga d'Oc, è un fabbricato intonacato di rosso, con i tetti aguzzi, grigi e dietro a essa le stalle con



le mucche, che vi rimangono tuttavia solo durante la notte, perché di giorno riempiono dei loro tintinnii di campanacci, tutta la zona d'intorno, con intensità che variano secondo lo spirar del vento e dai quali gli esperti sanno predire anche il tempo che farà l'indomani. Il malgaro, un personaggio maturo, tarchiato un poco «orso», ma poi a conoscerlo, un'autentica pasta d'uomo, un cuor d'oro, si chiama Marino ed è della famiglia dei Codemo di Cavaso, aiutato dalla moglie Caterina e da figli e nipoti, fra i quali un Marino jr., un ragazzetto che fa la spola con i secchi di latte dalla stalla al 'calderone' e così si irrobustisce.

Marino e Caterina, trascorrono qui sette mesi all'anno, anche quando cominciano le piogge o il Grappa mette 'cappello', tutto avvolto nelle nuvole, all'avvicinarsi dell'autunno. Il malgaro Marino governa 80 mucche, la metà di sua proprietà e le altre affidategli dai compaesani. Alcune vacche sono accompagnate dai vitelli; animali di una tipica razza veneta, la 'Borlina', incrociata con la Frizona olandese. Per preparare il Morlacco, si usa il latte della sera scremato per affioramento e quello della mattina sgrassato completamente con la scrematrice. Si raccoglie il latte in un grande calderone di

rame e lo si porta a una temperatura di 37°, controllati con il termometro. Il calderone, contiene circa 3,5 ettolitri di latte e in questo quantitativo, il Marino Codemo, aggiunge un bicchiere da tavola di caglio liquido, circa 1,3 decilitri. Dopo un periodo di tempo che varia a seconda della stagione, fra i 35 e i 40 minuti, la cagliata si è fatta consistente. Bisogna allora tagliarla a pezzi come una grossa noce ed è operazione molto delicata dalla quale dipende l'esito del Morlacco. Perché la 'tosella' (cioè la pasta del formaggio), risulti abbastanza consistente senza tuttavia sgretolarsi, bisogna procedere a questa operazione del 'taglio', con una studiata lentezza, usando la 'rotella', un lungo bastone infisso in una specie di rotella dentata, in legno.

Si lascia riposare il tutto per circa 10 minuti e poi si rivolta la 'tosella' a grossi pezzi, tre o quattro al massimo, per tutta la cagliata. La 'tosella', viene tolta dalla massa con dei canestri a tronco di cono, che ne contengono circa 30 chilogrammi. Viene girata nel canestro con dei movimenti adeguati, al fine di liberarla da parte del siero (lo 'scoro') e quindi viene passata in fascere di legno o di zinco. Dei 30 chilogrammi iniziali, solo 10 all'incirca, diverranno formaggio, liberandosi da circa 20 chilogrammi di siero. Le forme da un'altezza iniziale di cm. 50, giungono a cm, 25. La larghezza è di 30 centimetri.

La 'tosella' rimane nella fascera per 24 ore e viene salata tre volte al giorno, per tre giorni, rivoltata a ogni salagione. Dopo i primi tre giorni si sala solo una volta ogni 24 ore, sino al tempo della vendita, che va da un minimo di 13 o 14 giorni sino ad un massimo di due mesi o anche tre. Naturalmente più invecchia, più è salato. Di solito il Morlacco del Grappa, viene venduto tutto entro il mese di vita, ma c'è gente che lo apprezza anche più maturo, a otto mesi, a un anno.

Il Morlacco, può essere anche 'increà': quando è ancor fresco, lo si copre di vari strati di creta che lo isolano, permettendogli di conservare tutti i suoi umori. Un tempo il Morlacco destinato a questa preparazione, veniva cotto un po' di più e salato un poco meno. Pare ne risultasse un'autentica leccornia. Costa relativamente poco: 600 lire al chilo, all'ingrosso. Ma viene chiamato 'formaggio dei puareti' per il fatto che essendo salato, è un eccellente companatico e un pezzetto basta per molte fette di polenta e l'arsura che ne deriva può essere spenta con il 'vin piccolo', un succedaneo del vino ottenuto con i resti della pigiatura diluiti con l'acqua. Il Morlacco, può essere tagliato a fettine, cosparso di pepe e irrorato d'olio, oppure anche passato al pan grattato o alla farina di polenta e poi fritto nel burro. La polenta soda, e magari abbrustolita, è un complemento ideale.

Un piatto di malga molto in voga nel Veneto, vede servire insieme al Morlacco, preparato nei modi suddetti e alla polenta, una fetta di sopressa tagliata piuttosto spessa e fatta rinvenire in padella, irrorata con un goccio di aceto.

Il Morlacco, si presenta a pasta tenera, ma non morbida, a taglio netto, bianca come la neve con degli occhiolini gocciolanti. Pur essendo molto salato rivela la sua delicatezza, un sapore particolare. Richiama un poco alla mente il «feta» greco, come aspetto e consistenza, ma il sapore ha retrogusti più importanti. Quasi assolutamente magro, non si presta a diete dimagranti, perché, salato come è, costringe a. bere abbondantemente. Volendo si può anche dissalarlo in parte, tagliandolo in fette sottili e lasciandolo immerso nel latte per qualche ora. Il procedimento è consigliabile, qualora lo si voglia poi 'friggere' nel burro. Abbiamo cercato di individuare l'origine del nome Morlacco, ma senza troppo successo. Si è sempre chiamato così, dicono anche i più anziani, e nella nostra zona si è sempre fatto. Dati i rapporti di Venezia con l'Istria e le regioni illiriche d'oltre Adriatico, si può pensare a una derivazione jugoslava di un tal prodotto. Morlacco, come a dire formaggio alla morlacca. Fu infatti D'Annunzio imaginifico inventore, che dette a un rosso e denso liquore di ciliege, fratello del maraschino che si preparava a Zara, il nome di 'sangue morlacco'.



L'arte di mungere ...di generazione in generazione (Dino De Cian)



La prima guida ai formaggi

PANTALEONE DA CONFIENZA
"Summa lacticiniorum"

Si tratta del primo trattato interamente dedicato al latte e ai suoi derivati e viene pubblicato a Torino dal proto-stampatore Jean Fabre di Langres il 9 Luglio 1477. L'importanza della Summa lacticiniorum risiede principalmente nella sua originalità: pur rifacendosi come di consueto all'autorità dei medici antichi e moderni l'opera si presenta nuova nella struttura e nei contenuti. L'autore infatti non si ispira ad alcun modello letterario, e l'abitudine alla pratica e all'insegnamento eliminano dal trattato ogni traccia di pedanteria umanistico-letteraria. I suoi viaggi e la sua curiosità gli permisero una conoscenza diretta e approfondita dei latticini. L'interesse scientifico per gli aspetti qualitativi, per i metodi di produzione, per i sapori e i consumi si esprime per la prima volta in forma di valutazione pertinente intorno ai singoli prodotti, al loro aspetto, alle loro caratteristiche organolettiche, dando come risultato la realizzazione di un'autentica enciclopedia dei formaggi di parte dell'Europa tardo Medievale, il primo se non l'unico "incunabolo della letteratura casearia europea".

Il tono del trattato appare encomiastico, a tratti propagandistico ma l'opera non ha certo carattere divulgativo appare non destinata ad un'ampia circolazione. L'autore si rivolge ad un pubblico di professionisti, prima di tutto i suoi colleghi medici e accademici, lettori colti e competenti che conoscevano il latino, lingua con cui è scritto il trattato.

L'impianto dell'opera è molto pulito e la partitura della materia segue un progetto logico funzionale. Il testo, si apre con un breve preambolo seguito da un indice-sommario, è suddiviso in tre parti, indicate come trattati, a loro volta organizzate in capitoli.

Nella premessa lo stesso autore esplicita le ragioni che lo avrebbero condotto ad elaborare il suo trattato ossia quello di giungere a dimostrare in modo scientifico l'importante ruolo alimentare dei latticini confutando le teorie mediche prevalenti, accordando ai prodotti caseari il giusto spazio e ristabilendo la doverosa considerazione di fronte all'opinione comune che li riteneva indegni di comparire sulle mense.

La prima sezione dell'opera si apre con la descrizione dei diversi tipi di latte, a seconda della razza e dell'età degli animali e in relazione ai numerosi fattori che possono condizionarne la qualità; spiega poi i benefici del latte per il nutrimento dei bambini e tratta delle caratteristiche generali dei formaggi e del burro (coagulazione, forma, salatura, crosta, occhiatura…)

La seconda sezione è dedicata alla classificazione e descrizione di diverse varietà di formaggio di cui analizza le caratteristiche, i pregi e i difetti, sia dal punto di vista della conservazione sia dal punto di vista del contenuto nutritivo. Inizia con i formaggi dell'Italia, però solo di quella centro-settentrionale, per poi passare Oltralpe: formaggi francesi, inglesi, tedeschi, bretoni e fiamminghi.

La terza offre consigli di dietetica: prescrive il consumo di formaggio a seconda della costituzione, dell'età e dello stato di salute delle persone. Infine

¶ Panthaleonis preclari medici Pillularium feliciter incipit.



Vm ispicere fragilitatem humane nãe que tũ pp suppositos ipressiones. tũ pp ꝓprietatẽ corp⁹ homis ꝓponẽtiũ vt sunt humores ⁊ elemẽta tũ pp varietatẽ rerũ nõ nãliuz eydez corpi ineuitabiliter occurrẽtium ⁊ intimo ⁊ extra vitra cãs preter naturã passibilis reddit. Ita vt a minimis etiam causis alterantibus fatigetur ⁊ plerunqz a proprio temperamento remoueatur vt omnis tenet schola medicorum. Ideo opusculum facere institui in actu practico iudicio meo vtilissimuz. Quod licet ad conseruandam sanitatem: ⁊ preseruandum ne corpora in egritudines prolabantur principaliter valeat. nõ parum tamen proderit etiam ad ipsas egritudines extirpandas maxime cronicas: quarum plures cum dei auxilio: gsolus sanat lãgores oẽs: ⁊ sine q̃ bonuz nullum fieri potest: notabiliter minoraui: imo ⁊ plures perfecte sanaui. ¶ Verum in primis clementiã diuinaz exposco. Inuocando etiam diuũ Pãthaleonem martyrem ⁊ clarissimum medicum intercessorem vt ingeniolũ meũ illuminare dignet ad scribẽdum que ad sanitatez humani generis conueniunt. deinde dirigere posteros qui huic adherebunt doctrine vt eorum opera ad fines intentos feliciꝰ pspe ritate deducat. ¶ Sed quoniaz hic tractatus ad plurimas se extẽdit egritudines: ⁊ cum paucis scriptis omnibus egritudinibus satis fieri non possit (scientifice dico). Ideo breuitan inherendo aliqua preter mittam generalia que in hac materia nedum vtilia sunt verum necessaria.

¶ Et primo q̃ loqui intendo cum viris doctis: qui primo complexiones hominum annotabunt: regiones: etates: tempora anni: formas: artes: virtutes: consuetudines: replectiones: ⁊ sinthomata de quibus princeps noster quarta primi capitulo tertio. amplissime tractat ⁊ sine quib⁹ non bene posset medicus operari.

¶ Secundo premitto q̃ plures sunt egritudines pendentes a multa ⁊ grossa materia que etiam aliquando est in locis remotis ad quam euacuandam fortiores medicine aut pillule requirerentur q̃s tale quas infra describere intendo. Et sic vbi tãi casus reperientur laudo procedatur Tum digerentibus ⁊ euacuãtibus fortioribus. Juxta canones locis ꝓpris perquirendis. Et siquid postea de materia remanserit. poterit cum infrascripta doctrina ⁊ ordinãdis pillulis euacuari.

¶ Unum tamen commemoro quod guta cauat lapidem ⁊c. ⁊ consequenter q̃ stat etiam in multa materia hac paulatinas euacuationes conuenire maxime dum contingitur aliqualis virtutis debilitas: ⁊ eo maxime cũ princeps noster in locis q̃s plurimis. docuit materias grossas paulatine digerere ⁊ paulatine euacuare. Nec curo de multis allegationibus in hoc opusculo.

¶ Premitto Tertio quod licet in corpore temperato ⁊ debite recto pauce valde generentur superfluitates ad quas euacuandas non requirerentur medicine cum solum exercitium debite administratũ sufficeret. Juxta principis sententiam: terna primi capitulo de exercitio dum dicit.

¶ Exercitium est motus ⁊ cetera. ⁊ subdit. ad quem conuersus ꝑm sue equalitatis modum ⁊ hora sua nullo indiget medicamiñ que in materialibus egritudinibus sunt necessaria.

¶ Verum quia paucissima corpora temperata reperiuntur: alia vero a tẽperamẽto lapsa plurima quoz aliqua magis temperamento ꝓxima aliqua vero magis distantia aut per simplices complexiões aut compositas: tam totius corporis q̃s particulariũ membrorum emittendo etiam con positionez que nõ parum faciunt in sanitate conseruanda ⁊ amissa recuperanda: que quidem corpora ita a temperamento lapsa etiam naturaliter: licet per debitam administrationem rerum non naturalium: etiam conseruari possint si sana sint ⁊ in sua naturali dispositõe talia remanere per omnes suas etates. Tamẽ quia difficile est attingere medium. teste pho ethicoruz primo. Sagus bene considerat non bene regit corpus potest quin peccatum accidat in quanto vel in quali ⁊ sic ne superfluitates alique generent: dico etiam vitra eas quas a qualibet digestione quãtcunqz naturali resecari oportet que quidem superfluitates. ita dictum ⁊ paulatine congeste tandem virtutem aggrauabũt ⁊ aliquam causabunt egritudinem ꝑm humorum naturã ⁊ membrorũ suscipientium dispositionem. Hinc euenit q̃ aliqui passiões arthecas: aliz dolores renales. intestinales: stomaci: epatis: splenis: vesice: pectoris: gutturis: lingue: ⁊ aliaruz partium capitis: febres: opilationes: ⁊ huiusmodi patiuntur.

¶ Premitto Quarto q̃ pro preseruatiõe ab huiusmodi dispositionibus ⁊ remotione harum superfluitatuz: ita antiqui practici q̃s moderni ordinant vniuersales purgatiões semel aut bis in anno quas ad veritatem non reprobo cum multis quodãmodo necessarias videam verum. dico etiam aliquibus non prodesse: dico si fiant cum medicinis laboriosis aut scamoneatis vt faciunt cõmuniter practicantes. Hiã cum plurimi reperiantur hodiernis temporib⁹ habentes complexiões ⁊ stomacos debiles quibus certum est medicias scamoneatas: aut alias fortes ipsis esse nocuas. certum est si talibus dentur huiusmodi medicine: licet sequatur iuuamentum ex parte euacuationis. insurgit tamen nocumentum ex parte debilitationis. quod forte erit prestantius iuuamento ⁊ sic debilitato stomaco cum aliis virtutibus naturalibus sequitur noua reaggregatio superfluitatũ: vñ infra paucuz tempus erit reaggregata tanta materia q̃ necesse erit aliam facere euacuationem ad quam etiam vlterius ⁊ maiz sequetur debilitatio ⁊ sic noue materie accumulatio. dico etiaz procedente medico cum confortantibus quantum fieri poterit saltem in pluribus ita contingetur ⁊ sic tandez virtus perdu cetur ad non gradum.

¶ Iste sermões elici pñt ex textu principis tertia pri

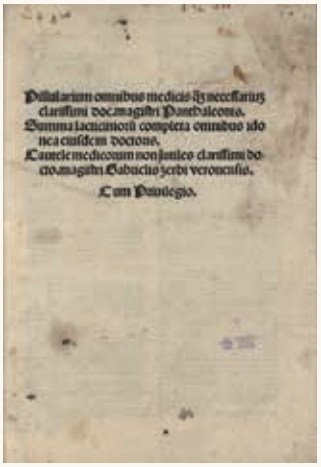
consiglia i modi migliori per mangiare il formaggio, prima o dopo il pasto.

Nota sull'autore

Di Pantaleone di Confienza (Pantaleo de Confluentia, Pantaleo medicus) medico vercellese attivo nella seconda metà del sec. XV ignoriamo la data esatta di nascita e morte. Originario di Confienza di Lomellina, Pantaleone fu dal 1460 archiatra (Medico principale) di corte e consigliere al servizio dei duchi di Savoia. Pubblico maestro di arte medica, insegnò probabilmente nel Collegio di Medicina ed Arti di Torino e con certezza nello studio di Pavia, dove il suo nome compare negli atti relativi al 1492. È accertato inoltre che egli viaggiò in Italia, in Francia, in Inghilterra, nelle Fiandre, in Germania e Svizzera, sempre raccogliendo materiale e compiendo osservazioni ed esperienze utili alla sua attività. Ai non pochi meriti del Pantaleone va ascritto anche il contributo che egli diede alla diffusione della stampa in Piemonte, dove chiamò a esercitare il francese Jean Fabre di Langres e il tedesco Giovanni di Pietro.

Di Pantaleone da Confienza ci sono giunte due opere scientifiche: la Summa lacticiniorum, sive Tractatus varii de butyro, de caseorum variarum gentium differentia et facultate, la cui prima edizione apparve il 9 luglio 1477: "Et per me M. Iohannem fabri galicum Thaurini impressa est" (Hain, n. 12-372); ed il Pillularium omnibus medicis quam necessarium, edito per la prima volta nel 1484, con ogni probabilità a Pavia per i tipi di Antonio Carcano (Hain, n. 1803). Si ha notizia di un terzo trattato del C., il De secretis, che, rimasto forse manoscritto, non è giunto sino a noi.

Di notevole importanza per la storia della tecnica, oltre che per quella della scienza, la Summa Lacticiniorum ebbe una certa fortuna: alla edizione torinese del 1477, seguirono una seconda (Pavia 1508 e 1516) ed una terza (Lione 1525 e 1528).
Molte le riedizioni moderne tra cui indichiamo le due possedute dalla Biblioteca "La Vigna".


Pillularium omnibus medicis quam necessarius
clarissimi doc magistri Pantheleonis.
Summa lacticiniorū completa omnibus ido
nea cuiuscūq; doctoris.
Cautele medicorum non iuniores clarissimi do
ctoris magistri Gabuccio scribi veronensis.
Cum Privilegio.

Pantaleone da Confienza
Summa lacticiniorum, Pavia 1508. *Immagine frontespizio originale* concessa dalla Biblioteca Civica Berio, Genova


PANTALEONE DA CONFIENZA
TRATTATO
DEI LATTICINI
A CURA
DI EMILIO FACCIOLI

Pantaleone da Confienza
Trattato dei latticini a cura di Emilio Faccioli; presentazione di Carlo Scipione Ferrero
Milano: Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, stampa 1990. - 101 p.: ill.; 25 cm.


Irma Naso
FORMAGGI DEL MEDIOEVO
La «Summa lacticiniorum»
di Pantaleone da Confienza
IL SEGNALIBRO

Pantaleone da Confienza
Formaggi del Medioevo: la Summa lacticiniorum di Pantaleone da Confienza a cura di! Irma Naso. Torino: Il segnalibro, 1990. VIII, 157 p.; 21 cm.

Guide

1. MAFFIOLI, GIUSEPPE
Guida ai formaggi d'Italia / Giuseppe Maffioli. Torino: Dellavalle, 1971. - 375 p., [16] c. di tav.: ill.; 20 cm.

Guida per conoscere la produzione casearia italiana. Ogni formaggio viene descritto raccontandone storia, zone d'origine, produzione e modalità di conservazione. Inoltre il libro è corredato da una serie di ricette e dalle cartine geografiche delle zone di produzione accompagnate da schede tecniche di ciascun formaggio per una rapida consultazione.

2. FORMAGGI DOC
L'Italia dei formaggi DOC: un grande patrimonio / a cura dell'Unalat; in collaborazione con l'Insor. Milano: F. Angeli, [1992]. - 149, [24] p.: ill.; 24 cm.

All'interno del grande patrimonio italiano che vanta oltre 400 formaggi di consolidata tradizione, questa guida mette in evidenza i ventisei formaggi che offrono al consumatore una garanzia pubblica, avendo ottenuto dallo Stato il riconoscimento di denominazione di origine controllata o di tipicità, quasi sempre accompagnato dall'istituzione di un Consorzio di controllo e tutela. "Una perfetta fusione fra l'ambiente umano, la cultura, di cui i casari sono una così illuminata espressione, e l'ambiente naturale, la coltura, con le sue erbe e i suoi animali: ecco che cosa sono i formaggi a denominazione di origine controllata. L'irripetibile fusione di questi valori crea, prodotto dopo prodotto, i prodigi dell'arte casearia italiana, codificati a livello legislativo."

3. INSOR, Istituto nazionale di sociologia rurale
Atlante dei prodotti tipici: i formaggi / prefazione di Andrea Bonati; introduzione di Corrado Barberis. Roma: AGRA: RAI-ERI, [2001] - 708 p.: ill.; 22 cm.

Completa e ricca guida alle eccellenze italiane in materia di formaggi. Il volume è suddiviso in 2 parti: la prima parte si occupa della tipicità dei formaggi e approfondisce alcuni esempi da difendere; la seconda parte svolge un censimento dei prodotti: dalle Alpi e la Padania, al Centro e il Mezzogiorno, fino alla Sardegna e alla Sicilia. In appendice l'elenco regionale delle schede, le alterazioni dei formaggi e i formaggi tipici segnalati dalla "Guida all'Italia Gastronomica" del Touring Club Italiano. Una curiosità, la prima edizione di questo volume (curata dall'Insor nel 1990) si presentava ricca di 390 tipologie, la terza (1991) di 403. La quinta del 2001 le fa salire a 423, in massima parte a seguito di uno strenuo censimento della realtà produttiva, in qualche caso, però, anche per l'esplosione di prodotti nuovi, pur nel solco della più ortodossa tradizione: segno di una inesaurita fantasia del nostro artigianato caseario.

Caseifici e latterie

1. GERA, FRANCESCO
Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale ...11
Venezia: co' tipi dell'ed. Giuseppe Antonelli, 1840. 472 p.; 22 cm.

Francesco Gera (Conegliano, 10 febbraio 1803 - Conegliano, 25 marzo 1867) è stato un agronomo italiano.
Alla sua attività di medico affiancò studi e ricerche nel settore agrario, affermandosi nel campo della bacologia e della sericoltura. Diverse furono le sue pubblicazioni su questi temi tra cui: seta, patate, barbabietole, caseificio e temi di zootecnica ed eco-

nomia rurale. Pubblicò il "Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura", fondò il giornale "Il Coltivatore". In quest'ambito fu particolarmente attivo nella divulgazione delle scienze agrarie, proponendo un "Catechismo illustrato agrario" a scopo pedagogico. Nel 1863 si prodigò per la fondazione del primo esperimento di Scuola agraria teorico-pratica delle province venete ed è quindi considerato uno dei precursori della Scuola enologica di Conegliano.
Nel Dizionario pubblicato tra gli anni 1834 e 1852 in 28 volumi (27 v. + 1 di tavole) la voce "FORMAGGIO" occupa le pagine dalla 253 alla 410 del volume undicesimo e contiene: Introduzione, Dei locali, e delle generali nozioni intorno alla fabbricazione del formaggio (Parte prima), Delle differenti qualità di formaggi (Parte seconda).

2. FIGUIER, LUIGI

Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè / di Luigi Figuier. Milano: F.lli Treves, 1881. - 331 p.: ill.; 31 cm.

L'autore, il francese Louis Figuier (1819-1894) medico, chimico e professore di scienze naturali, fu tra i principali volgarizzatori di scienze naturali del suo tempo in decine di lavori premiati anche dall' Accademia di Francia. Era assai famoso alla fine dell'Ottocento per una serie di libri sul mondo della natura e sulle scoperte della scienza, che vennero tradotti in numerose lingue. Scritti con prosa semplice e attenta, riccamente illustrati da pregevoli incisioni, i libri di Figuier divennero dei classici della letteratura divulgativa scientifica.
Questo volume fa parte della collana che Figuier dedica alle Meraviglie dell'industria, e in particolare in questo volume dall'industria alimentare.
Gli editori italiani dell'opera, i fratelli Treves descrivono così la situazione dell'industria casearia italiana nell'introduzione all'opera "Molto meno abbiamo da rallegrarci su quanto riguarda l'industria del latte rispetto al nostro paese. La serie numerosissima di formaggi di Francia, la riputazione dei burri delle contrade settentrionali, la celebrità di certi formaggi olandesi e inglesi, non hanno disgraziatamente alcunché di corrispondente fra noi: ad eccezione del burro rinomato di Lombardia, e due o tre tipi di formaggio. E pur troppo la relazione sui caci italiani all'esposizione di Parigi fece osservare anche in ciò una sensibile decadenza, poiché per la cattiva qualità di molti prodotti italiani in questo gener, scema in generale la richiesta sui mercati dell'estero. Tanto più interessante riescirà quindi in Italia la parte di questo libro che tratta dell'industria del latte, dove il caseificio francese, che può servir di modello, è come ragion vuole, minutamente e largamente descritto e illustrato. Abbondano anche ragguagli precisi ed estesi sui principali tipi esteri, sul Chester, sul Gruyères, e sul formaggio d'Olanda. Qui pure il traduttore aggiunse un cenno sul movimento commerciale italiano dei prodotti del latte. "

3. BELLATI, GIOVAN BATTISTA

La Nuova cascina di Villa di Villa: relazione al municipio di Mel / per G. B. Bellati. *Appendice: Cronaca del Castello di Zumelle per l'Arch. Prof. Vecellio; discorso sulle cascine sociali per l'arc. cav. Dalla Lucia* ... Feltre: Tipografia Panfilo Castaldi, 1882. - XIII, 308 p., [5] c. di tav. ripieg.: ill.; 22 cm.

Il nobile feltrino G.B. Bellati (1819-1889) lasciò la sua occupazione di ingegnere civile per dedicarsi alla coltivazione della terra. Nei suoi vasti possedimenti studiava nuove colture e le sperimentava. Date le competenze acquisite (e la sua disponibilità a mettersi al servizio della città) gli vennero affidati diversi incarichi tra i quali la presidenza del Comizio agrario del distretto di Feltre, la presidenza del Comitato prov. che combattè la filossera delle viti o la nomina come referente feltrino per l'inchiesta agraria parlamentare del 1882. Inoltre in veste di produttore agricolo ed esperto ebbe diversi ricono-

scimenti (come la medaglia di bronzo per la filatura della seta all'esposizione di Parigi del 1878) e partecipò a vari congressi ed esposizioni. Si ricordano in questo contesto: il convegno dei promotori del caseificio regionale tenutosi a Roncegno nel 1880 e nel 1882 il Congresso veneto sull'industria del latte e sulle latterie sociali svoltosi a Belluno. Uomo generoso d'animo trasmise le sue conoscenze ai contadini locali e veneti pubblicando consigli di agronomia, viticoltura, selvicoltura e zootecnia col titolo *I ricordi di Nane Gastaldo*. L'opera ebbe un tale successo da essere più volte rieditata con successive aggiunte. Altri scritti riguardarono la fondazione a Feltre di un forno e di un magazzino cooperativo (1869); la descrizione della *Procis Ampelofaga*, insetto nocivo alla vite (1871); l'istituzione di una scuola viticola nel Veneto (1874) e di una scuola pratica di agricoltura a Feltre (1875). Per quanto concerne il settore lattiero caseario importante fu l'ampia pubblicazione *La nuova cascina di Villa di Villa* pubblicata nel 1882 con la quale illustrò il funzionamento della neonata latteria-caseificio sociale della frazione di Mel.

4. BESANA, CARLO

Compendio teorico-pratico di caseificio / Carlo Besana. Milano: U. Hoepli, 1890. - XVII, 452 p.; 23 cm.

Carlo Besana (1849-1929) si laureò in scienze chimico-fisiche all'università di Pavia e sin dall'inizio della sua attività scientifica si occupò di problemi riguardanti il caseificio e nel 1880 venne chiamato a dirigere la Stazione sperimentale di caseificio di Lodi, fondata nel 1871 con lo scopo di studiare e divulgare i problemi riguardanti il latte e la sua lavorazione. Si dedicò con ardore a quell'attività che lo impegnò a fondo fin quando, ormai settantenne, lasciò la direzione al suo collaboratore Giuseppe Fascetti. Dell'infaticabile attività del B. sono testimoni le oltre cinquanta pubblicazioni di lavori sperimentali, i vari articoli di propaganda e di insegnamento di caseificio, le conferenze, i manuali e le monografie, oltre alle numerose relazioni tecniche. Nel 1881 il B. istituì i corsi teoricopratici di caseificio per casari. Nella seconda metà del sec. XIX l'industria del caseificio, una delle più importanti e proficue della bassa Lombardia, era ancora caratterizzata da un ostinato e rozzo empirismo, da metodi arretrati, dall'isolamento, dal carattere prettamente locale. Le poche pubblicazioni sull'argomento, (per es. quelle di G. Ferrari, di L. Peregrini e L. Cattaneo, di M. Landriani) erano ormai superate. Il B. giustamente ritenne di colmare una lacuna pubblicando *Manuale di chimica applicata al caseificio*, Milano 1876, in cui venivano descritti su base scientifica il latte e i suoi metodi di analisi, il caglio, la fermentazione e la coagulazione, del latte, la fabbricazione dei formaggi. Attraverso un lungo e paziente lavoro e ai frequenti viaggi all'estero, il B. si adoperò a far entrare nel caseificio i nuovi dettami della scienza. Oltre ai lavori sperimentali, articoli, relazioni, il B. scrisse trattati e manuali: *Il Caseificio* (in *Enciclopedia agraria italiana*, Torino 1877; *Nuova encicl. agraria ital.*, ibid. 1908); *Registro del casone*, Lodi 1880; *Latte e latticini, ossia teoria e pratica del caseificio* (in *Enciclopedia delle arti e industrie*, Torino 1887); *La fabbricazione del burro*, ibid. 1910. Collaboratore di vari periodici tecnici italiani e stranieri, il B. fu per il 1906 direttore della rivista *L'industria del latte* (Lodi).

Nel 1890 *Compendio di caseificio teorico-pratico*, in cui l'autore espone "così la teoria come la pratica del caseificio" e rivolse la sua opera "a persone di svariata coltura fondamentale ed aventi esigenze diverse, cioè casari direttori di latterie, ingegneri agronomi, studenti e professori di agraria o tecnologia agraria ..."

5. MANETTI, LUIGI

Caseificio / Luigi Manetti. - 3. ed. nuovamente ampliata da Giuseppe Sartori. Milano: U. Hoepli, 1897. – VIII, 254 p.: ill.; 16 cm.

"Questo manuale, pubblicato dal dott. Luigi Manetti fino dal 1880, quando l'industria del caseificio

in Italia muoveva i suoi primi passi sulla via del progresso, rivede la luce per la terza volta... Scritto per i casari e per gli agricoltori italiani, che non hanno né la coltura né il tempo per consultare le opere maggiori; modesto nella forma e nella sostanza".
Dall'indice: Il latte, Il controllo del latte, La vacca per l'industria del latte, L'influenza della alimentazione, delle cure igieniche e del governo sulla produzione lattea, Mezzi. Gli altri capitoli sono dedicati all'organizzazione di una moderna latteria con dettagli sui locali, le fasi di lavorazione del burro e di alcuni formaggi noti.

6. BARPI, ANTONIO
Manuale ad uso dell'allevatore e proprietario di animali bovini: storia naturale ... / Antonio Barpi. Treviso: L. Zoppelli, 1904. - 698 p.: ill.; 19 cm.

Un manuale completo di zootecnia dedicata al bestiame bovino. Indice dei capitoli: Storia naturale; Anatomia; Fisiologia; Zootecnia generale; Zootecnia speciale; Malattie ordinarie in generale; Malattie infettive in particolare; Polizia sanitaria del bestiame bovino.

7. FASCETTI, GIUSEPPE
Caseificio: storia, sviluppo, latte, crema, burro, latterie di città... / Giuseppe Fascetti. Milano: U. Hoepli, 1910. - XIX, 550 p.; 16 cm.

Giuseppe Fascetti (1875-1930) si laureò in scienze agrarie nel 1897. Il suo impegno didattico e scientifico fu rivolto fin dall'inizio della sua attività ai problemi riguardanti il settore lattiero-caseario. Nel 1920 assunse la direzione dell'Istituto sperimentale del caseificio di Lodi, lasciata dal suo maestro C. Besana. Il suo operato all'interno dell'istituto fu rivolto ad un'azione di modernizzazione, sia proponendo metodi lavorativi più razionali ed efficienti, basati sull'impiego di strumenti tecnici aggiornati, sia rivalutando l'organizzazione produttiva delle cooperative. L'istituto da lui diretto affrontò lo studio di numerosi problemi su nuove basi sperimentali e di efficienza tecnico-scientifica. Promotore e organizzatore di mostre ed esposizioni casearie, fu tra i fondatori di alcune riviste, quali *L'Industria del latte* poi trasformata in *Industria lattiera e zootecnia*; la *Rivista scientifica del latte*, di cui divenne direttore, e *Latte e latticini*, assunta poi ad organo ufficiale dell'industria italiana del latte e derivati. Progettò inoltre una *Enciclopedia del caseificio*, che doveva svilupparsi in sei volumi. Impegnato a scrivere i primi tre volumi, già aveva in corso di stampa il primo e si accingeva a completare il secondo quando in Lodi lo colse la morte l'11 genn. 1930. Tra le sue opere si ricordano: *Manuale pratico per l'esame del latte e suoi prodotti*, Lodi 1902; *La guida del casaro*, Lodi 1925; *Il burro*, Torino 1927; *Guida pratica di caseificio*, Milano 1930. Sono da aggiungere i primi due volumi dell'*Enciclopedia del caseificio*, già ricordati: *Il latte* (Milano 1929) e *Il burro ed il formaggio* (ibid. 1935, Postumo). Il manuale proposto nella scheda è pubblicato nel 1910 tra i manuali Hoepli. Esso va sostituire con una trattazione più ampia, moderna e in una veste originale il manuale di L. Manetti pubblicato con la stessa casa editrice nel 1880.

8. BESANA, CARLO
Guida per la costituzione e per l'impianto di latterie sociali cooperative / Carlo Besana. 2° ed. Casale: Ottavi, 1921. - VIII, 144 p., 5 tav.: ill.; 19 cm.

Seconda edizione del volume uscito nel 1902 dedicato alle latterie sociali in un'Italia "dove queste latterie si contano a centinaia [...] ed hanno fatto un mondo di bene". Besana spera in questo modo di promuoverne crescita e sviluppo e con entusiasmo nel proemio scrive "si trovano nelle prealpi; ma c'è posto per altre ancora nelle Alpi, e poi c'è l'Appennino, che è quasi tutto da coltivare in fatto di latterie sociali, e c'è la Sardegna che non ne ha ancora!"

Formaggio e letteratura

1. LANDI, GIULIO

Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della virtude / Giulio Landi; a cura di Alberto Capatti; presentazione di Carlo Scipione Ferrero. Milano: Grana padano, [1991] - 83 p.: ill.; 25 cm.

L'ascesa sociale del formaggio è accompagnata da dibattiti e interminabili polemiche e la poesia diventa il mezzo più adatto per provocare tra le righe i "benpensanti".
La Formaggiata è un trattato composto dal conte Giulio Landi nel 1542 in onore del cacio piacentino che assume per gli storici una portata più generale mostrando un cambiamento culturale in atto ovverossia la nobilitazione del formaggio quale "*cosa da signore, da re e imperatore*". L'opera esce anonima ed è dedicata al cardinale Ippolito Medici, nipote di Clemente VII, al servizio del quale operava Landi. L'opera arriva al destinatario accompagnata da un formaggio in dono, pratica che nel trattato viene anche teorizzata: "chi ha da negociare con signori … porti un bel formaggio, subbito ti è fatta piazza, subito le porte s'aprono".

2. BENTIVOGLIO, ERCOLE

Del formaggio e In lode del vino: da Le Satire et altre rime piacevoli / di Ercole Bentivoglio. Ferrara: SATE, stampa 1977. - 44 p.; 23 cm

Componimento poetico in lode del formaggio contenuto ne *Le Satire et altre rime piacevoli*, pubblicato dal ferrarese Ercole Bentivoglio nel 1557. Il formaggio viene celebrato come il più antico cibo degli uomini, complemento indispensabile di molti piatti; di esso viene riconosciuto il valore energetico ed erogeno polemizzando infine con chi considera il formaggio cibo volgare e contadino. "*non cred'io, che l'uom senza mangiarne compiutamente esser gagliardo possa*" e non manca di osservare come solo gli stolti possano definirlo cibo volgare e contadino: "*gente cieca e grossa, che dice che gli è pasto da villano*"
Questa edizione fa parte di una collana di libri riguardanti la produzione e la storia dei latticini voluta dal Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano.

3. IL FORMAGGIO BIASMATO

Il formaggio biasmato / Alessandro Gatti. *Mirabili conclusioni delle stupende lodi del formaggio* / Bartolomeo Bolla. *L'alfabett in lod dol buon formai* / Giulio Cesare Croce; a cura di Franco Minonzio; presentazione di Alberto Capatti e Carlo Scipione Ferrero. Milano: Grana padano, stampa 1994. - 147 p.: ill.; 25 cm.

Tre libretti riuniti pubblicati nel 1635 ma scritti sul finire del secolo precedente per sostenere che il "formaggio di niuno pregio sia, anzi dannosissimo, ed indegno di ben creata mensa […] Adunque ogni formaggio s'ha da fuggire".
Il formaggio biasmato di Alessandro Gatti è un'opera dai toni forti e di aspra polemica nei confronti di chi come Landi, "*quel sciocco autore della formaggiata*", ha celebrato il formaggio nei suoi versi. A questa data, il giudizio comune è però cambiato, ne è ben cosciente lo stesso autore, la sua è ormai una posizione minoritaria e forse per questo sceglie di rimanere in incognito firmando l'opera come Ferito degli Ardenti. Gli argomenti a sostegno della sua tesi sono sempre quelli legati al pregiudizio sociale e soprattutto igienico e dietetico. L'autore dimostra di essere un colto letterato, esprimendosi attraverso citazioni da autori classici, giochi di parole e le disquisizioni letterarie; curiosa l'etimologia della parola formaggio che per Gatti significherebbe "fuor el meggio", ossia il meglio se ne è andato.

4. ARESCA, PAOLO ELEZEARIO
La formageide poemetto giocoso di P. E. A. Torino: presso Francesco Prato Mercante Libraro in Dora Grossa, 1794 (Ivrea: dalla stamperia di Ludovico Franco stampatore vescovile, dell'Ill.ma citta, e regi uffizi, 1794). - 61, [3] p.; 8°.

Poemetto in quattro canti pubblicato a Torino nel 1794 presso la Stamperia di Ludovico Franco. All'invocazione alle Muse e ad Apollo al canto I° fa seguito un parodistico passo che vuol riportare l'origine del formaggio al caglio del latte della nutrice caprina di Giove, Amaltea; nel II° canto si elogiano singoli formaggi, soprattutto piemontesi; nel III° canto si assiste all'apoteosi delle robiole, portate in omaggio rituale all'albese Pertinace, quando fu eletto imperatore; infine al IV° canto il "miracolo caseario" con la proclamazione delle qualità terapeutiche del formaggio.

Studi

1. LAC D'AMOUR
Lac d'amour: il latte e i suoi derivati. Homo edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo, 7. / a cura di Oddone Longo, Chiara Cremonesi; presentazione di Paolo Scarpi. Padova: CLEUP, 2002. - 422 p.: ill.; 24 cm.

È il risultato del VII Colloquio interuniversitario *Lac d'amour*. Il latte e i suoi derivati promosso dall'associazione *Homo edens* svoltosi nel 2001 a Vicenza. Nelle 29 relazioni raccolte si è tentata un'esplorazione a tutto campo della realtà lattiero-casearia nelle sue valenze simboliche, nelle sue tecniche e nelle sue evoluzioni storiche. Vengono presi in considerazione gli aspetti economico produttivi, nutrizionali e salutistici ma anche storico antropologici. Particolare attenzione è riservata al valore nutrizionale ma anche simbolico dell'allattamento. Se da un lato quindi l'attenzione si è concentrata sull'azienda lattiero-casearia e sulla sua dinamica attuale, a partire dai problemi di una corretta alimentazione animale, dall'altra l'indagine storica prende avvio dall'età greco-romana con particolare attenzione all'area veneta, specialmente alla realtà originale dell'Altipiano e delle Prealpi. A questo proposito sono emerse novità rispetto alle vie armentarie percorse da secoli dalle transumanze. Non mancano accenni anche ad altre realtà extraeuropee.

2. MALGARI E PASCOLI
Malgari e pascoli: l'alpeggio nella provincia di Belluno / a cura di Daniela Perco. Feltre: Libreria Pilotto editrice, 1991. - 249 p.: ill.; 21 cm.

Decimo quaderno monografico prodotto dal Centro per la documentazione della cultura popolare della comunità montana feltrina, collana voluta e portata avanti da Daniela Perco, antropologa e direttrice del Museo etnografico della provincia di Belluno da lei fondato.
Il quaderno in questione presenta i risultati di una ricerca sullo sfruttamento dei pascoli alpini e prealpini della provincia di Belluno e sull'economia dell'allevamento.
Sono stati analizzati gli aspetti storici, etnografici e linguistici, privilegiando alcune aree rispetto ad altre. Leggendo i singoli articoli appare evidente l'eterogeneità delle soluzioni adottate nello sfruttamento e nella gestione del cospicuo patrimonio di pascoli. Nonostante le forti peculiarità emergono evidenti analogie con altri contesti dell'arco alpino. Tra i temi affrontati grande risalto viene data alla conflittualità che ha sempre accompagnato la gestione di questi patrimoni, a conferma della centralità per le economie locali del settore. Inoltre emerge chiaramente la grande circolarità di rapporti e traffici che legava la montagna alla pianura, in particolare i mercati cittadini interessati alla

fornitura del burro. Oltre alle indagini di tipo storico sono presenti pregevoli contributi etnografici ed etnolinguistici che danno conto del complesso patrimonio di saperi, oggetti e tecniche che hanno sostanziato queste economie alpine.

3. QUAGGIÙ SULLE MONTAGNE

Quaggiù sulle montagne: identità immaginario turismo pascoli musei: atti del seminario permanente di etnografia alpina (SPEA11) 2006 / a cura di Giovanni Kezich, Luca Faoro e Antonella Mott. - 398 p.: ill.; 24 cm. In Annali di San Michele: rivista annuale del Museo degli usi e costumi della gente trentina di S. Michele all'Adige, 22/2009.

Volume che raccoglie gli atti di una sessione del Seminario Permanente di Etnografia Alpina tenutasi a Malè nel Trentino nel 2006 di cui ricalca l'impianto nell'organizzazioni in cinque sezioni e nell'ordine progressivo degli interventi. Il convegno si è posto l'obiettivo di andare ad analizzare il contesto sociale, culturale ed economico delle comunità alpine ed in particolare nella quarta sezione si analizza un elemento essenziale del paesaggio alpino, i pascoli. Quattro gli interventi contenuti: "Michele Corti analizza il significato e le implicazioni culturali, sociali ed economiche delle rappresentazioni delle attività connesse alla coltivazione del fieno e alla produzione del latte segnate da evidenti finalità di promozione turistica. Christoph Kirchengast ricostruisce il percorso che ha consentito ad un elemento dell'insediamento alpino assai diffuso quale il nesso costituito dal pascolo e dal rustico di assurgere al ruolo di simbolo collettivo tanto durevole quanto ambivalente. Cristina Grasseni esamina le strategie produttive, comunicative ed amministrative finalizzate alla riscoperta di prodotti e ricette tradizionali quali risorse per lo sviluppo locale, mentre Marco Romano espone i risultati di una corposa ricerca relativa all'organizzazione del caseificio di Pejo."

4. CATTEDRA AMBULANTE DI AGRICOLTURA

Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Belluno, Sezione di zootecnia e caseificio: oggetto: relazione su la consistenza delle latterie Soc. coop. della provincia nel 1932-10. Ripr. Anastatica. [S.l.: s.n.], stampa 2009. Ripr. facsimilare del dattiloscritto del 1932

Copia anastatica del registro dattiloscritto che presenta una dettagliata relazione sulla consistenza delle latterie sociali e cooperative della provincia di Belluno redatto nel 1932 dai funzionari della "Cattedra Ambulante di agricoltura per la provincia di Belluno". Il volume rappresenta uno straordinario spaccato del sistema economico bellunese e in particolare quello delle potenzialità dell'allevamento zootecnico e dell'industria di trasformazione lattiero casearia all'inizio degli anni '30 del secolo scorso. Le latterie della provincia di Belluno sono descritte con dovizia di particolari e cifre. Molto interessanti le considerazioni sulle qualità delle produzioni, l'igienicità dei locali, la preoccupazione dei tecnici tese a contrastare la frammentazione delle latterie, in nome dell'efficienza.





Calendario del cascinajo



Ritratto dell'autore. Marco Lastri, *Almanacco economico-agrario pei contadini*, Firenze 1837

Calendario del cascinajo *che contiene tutte le faccende, alle quali si deve mensualmente applicare il cascinajo scritto dal proposto Lastri coll'aggiunta di alcune interessantissime osservazioni teorico-pratiche, tratte dal celebre dizionario di agricoltura del sig. ab. Rozier, sulla cascina, e la manipolazione del latte, nelle quali si parla diffusamente della maniera di mugnere il latte, di fare e salare il burro, di lavorare varie sorta di formaggi, di distruggere il verme che li guasta, e di separare il siero dal latte.* In Venezia: nella stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1803.

Fa parte di

Calendari dodici del proposto Lastri *ossia Corso completo d'agricoltura pratica con tavole incise diligentemente in rame descriventi le macchine, ed altri utensili che sono necessarj nelle operazioni rurali ec. ec.* Con l'aggiunta di altre opere di detto autore in 2 tomi. In Venezia: nella stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1793

Nota sull'autore

Marco Lastri nacque a Firenze nel 1731. Di umili origini, venne indirizzato dalla famiglia alla carriera ecclesiastica e nel 1756 si laureò nel collegio teologico dello Studio fiorentino. Ricostruiamo la sua figura di ecclesiastico e uomo di lettere, grazie al carteggio con l'amico Giuseppe Bencivenni Pelli con il quale collaborò anche alla redazione del pe-

riodico *Novelle letterarie*. Ne emerge una personalità curiosa, avida di conoscenza e la sua vivacità di pensiero è evidente in tutta la sua produzione (come scrittore e giornalista) che, all'insegna dell'eclettismo culturale caratteristico degli intellettuali del tempo spazia nei più disparati campi: opere poetiche (Sonetti), letteratura odeporica, opere di ricerca storica (Memorie appartenenti alla vita ed al culto della b. Giovanna da Signa, Progetto di nuovi registri di popolazione per uso della Toscana preceduto da un opuscolo inglese tradotto in italiano, le Ricerche sull'antica e moderna popolazione della città di Firenze per mezzo dei registri del battistero di S. Giovanni dal 1451 al 1774), trattati di architettura e storia dell'arte (L'Etruria pittrice e l'Osservatore fiorentino sugli edifizj della sua patria).

Ma quello che a noi interessa dell'attività di questo intellettuale italiano è il suo interesse per l'Agricoltura nato dopo la nomina a socio dell'Accademia dei Georgofili avvenuta nel 1772, e dell'Accademia di agricoltura di Padova nel 1773. Inizialmente si interessa alla sperimentazione di nuove colture quali l'orzo di Siberia, ritenuto idoneo a sopperire la carestia di grano verificatasi nel 1772.

Nello stesso 1774 il Lastri stampò una delle opere che decretarono la sua fama a livello europeo, testimoniata dal carteggio e dalle recensioni sui periodici: il primo volume del *Lunario per i contadini*, divulgò le teorie di agronomi inglesi e francesi, i principi fisiocratici e, in particolare, la cultura e la pratica agronomica toscana di U. Montelatici, C. Trinci e F. Paoletti, finalizzata alla politica riformatrice del governo lorenese, impegnato a conciliare il sostegno alla piccola proprietà terriera con le esigenze di un libero mercato.

Oltre al lunario dedicato al Cascinajo che abbiamo deciso di ripubblicare in questa sede, è interessante ricordare a chi l'autore rivolge gli altri 11: il castagnajo, il boscajolo, il giardiniere fiorista, il maremmano, l'ortolano, il pecorajo, il seminatore, il vangatore, il vignajolo, l'apiajo e il proprietario a cui convenga attendere a far l'agente da per sé, e a chi dice di non saper cosa fare in campagna. Come scrive il compilatore del *Feuille du Cultivateur* (giornale stampato in Francia alla fine del 700) *"Bisogna prevenire i nostri lettori che il modesto titolo di Calendario dato dall'autore ad un'opera cui egli voleva rendere più utile occultandone l'importanza, e consacrandola alla classe dei coltivatori che non legge che lunarj"* e conclude con un elogio dell'opera *"questo titolo, io dico, non deve distorli dalla lettura di questa raccolta ch'è effettivamente uno dei migliori libri d'agricoltura pubblicati da lungo tempo a questa parte"*. I Calendari ebbero ristampe e riedizioni fino al 1834; quella fiorentina del 1801-03, notevolmente accresciuta dall'autore, si intitolava *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica*. Il Lastri maturò nei suoi studi l'esigenza che il clero si rendesse utile alla società anche nelle arti e nelle scienze e questa riflessione lo portò a pubblicare nel 1776 a Firenze l'inedito *Discorso dell'agricoltura di G.B. Tedaldi* (XVI sec.), con memorie sulla vita dell'autore, e nel 1787 la *Biblioteca georgica*, che nell'ordine alfabetico degli autori dava un'idea sintetica delle opere di agricoltura scritte dall'antichità fino all'epoca contemporanea. Nelle ultime lettere agli amici dalla campagna di Belfiore, il L. mostrò ancora interesse per nuovi progetti, tra cui un *Giornale georgico destinato alla vita delle campagne e alla politica agraria e commerciale*: temi ripresi anche in testi più disimpegnati come il poemetto *Il cappello di paglia*, dedicato alla manifattura della paglia praticata a Signa. Ma nei suoi ultimi anni prevalse in lui il desiderio di vivere ritirato da "filosofo campagnardo", dilettandosi nella traduzione di Tacito e di Plinio il Giovane, piuttosto che di accettare l'incarico offertogli nel 1803 di ricoprire a Forlì una cattedra di storia naturale e di agricoltura. Il Lastri morì il 24 dic. 1811 e il Giornale del Dipartimento dell'Arno così ne ricorda la perdita *"sensibilissima a tutti i buoni e a' cultori delle lettere"*.

OSSERVAZIONI TEORICO-PRATICHE SULLA CASCINA, E LA MANIPOLAZIONE DEL LATTE

Capitolo terzo
DEL BURRO

Gli antichi, o almeno i Greci, non hanno avuta cognizione del burro. I loro scrittori parlano di molte specie di formaggio, ma non mai del burro. Non si può dire però così delle altre nazioni. Il suo uso doveva esser commune presso gli Ebrei, poiché trovasi scritto nella profezia d'Isaia, *butirum, & mel comedet*. Lo conobbero i Romani, e se ne servirono più come di medicamento, che di cibo; poiché Plinio, dopo aver parlato delle diverse preparazioni dal latte dice, *dal latte si ricava anche il burro, cibo delicato, di cui si servono i soli ricchi*. Poco a noi preme il sapere in quale maniera il suo uso ci sia stato trasmesso, purchè si manipoli bene oggidì, e divenga un oggetto di commercio. Per farlo a dovere bisogna prima conoscere i suoi principj costitutivi; indi saper trascegliere la miglior maniera di fabbricarlo.

I. De' principj del Burro

Il burro è la parte sostanziosa, oleosa, ed infiammabile del latte. Questa specie di olio è distribuito naturalmente in tutta la sostanza del latte, in piccolissime mollecole, le quali sono frapposte tra le parti caseose, e sierose del latte medesimo, in mezzo alle quali restano sospese, coll'ajuto di una leggerissima aderenza, ma senza essere disciolte. Quest'olio è nello stato medesimo di quello dell'emulsioni; e questo è il motivo, per cui le parti butirrose contribuiscono a dare al latte lo stesso color biancastro dell'emulsioni, e per cui nel sedimento queste parti medesime si separano dal liquore, e vengono ad unirsi sulla sua superficie, dove formano una crema.

Finchè il burro resta nel solo stato di crema, le sue parti proprie non sono abbastanza unite fra loro, da poter formare una massa uniforme; e sono ancor separate per metà, dal misto di una grandissima quantità di parti sierose e caseose. Si perfeziona il burro, spremendo, per via di una reiterata percussione, le parti eterogenee dalle sue parti proprie, ed allora esso diviene una massa uniforme e molle.

Il burro fresco e che non ha sofferta alcuna alterazione, non ha quasi alcun odore: il suo sapore è dolcissimo e grato: si distrugge al più piccolo calore, e niuno dei suoi principj resiste all'acqua bollente.

Queste proprietà congiunte a quelle, che ha il burro di non potersi infiammare, se non quando gli viene applicato un calore molto superiore a quello dell'acqua bollente, e che sia capace di decomporlo e ridurlo in vapori, provano bastantemente essere il burro della natura degli olj dolci, grassi e non volatili, che si estraggono da molte materie vegetali col solo spremerle.

La mediocre consistenza che ha il burro, proviene, come quella di tutte le altre materie oleose coagulate, da una grandissima quantità di acido, il quale è così ben combinato, ch'è affatto insensibile, allorchè il burro è fresco, e finchè non ha ricevuta alcuna alterazione. Quando il burro invecchia, e soggiace ad una specie di fermentazione, quest'acido sempre più si sviluppa; e questo è il motivo del rancidume che acquista il burro col tempo, come gli altri olj dolci della sua specie.

A questa osservazione sulla cagione del rancidume del burro, se ne può aggiugnere una seconda; mentr'è verisimile, che la parte sierosa, la qual resta nel burro, vi contribuisca egualmente. È vero, che questo siero è acido, e perciò assolutamente parlando può dirsi, che la cagione del rancidume del burro sia l'acido. Ma quest'acido del siero è egli identicamente lo stesso, che quello che sta racchiuso nel burro quando è fatto, e quando è ben fatto? Il burro ben fatto prende coll'andare del tempo un gusto acre, forte e rancido: il burro malfatto, cioè quello che non è stato sbattuto abbastanza nella scodella, inacidisce prima dell'altro, perché il siero

CALENDARIO
DEL
CASCINAJO

Che contiene tutte le faccende, alle quali si deve mensualmente applicare il Cascinajo

SCRITTO

DAL PROPOSTO LASTRI

Coll' aggiunta di alcune interessantissime Osservazioni Teorico-Pratiche, tratte dal celebre Dizionario di Agricoltura del Sig. Ab. Rozier, sulla Cascina, e la manipolazione del Latte, nelle quali si parla diffusamente della maniera di mugnere il Latte, di fare e salare il Burro, di lavorare varie sorta di Formaggi, di distruggere il Verme che li guasta, e di separare il Siero dal Latte.

IN VENEZIA
MDCCCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.
Con Pubblica Approvazione.

non n'è stato spremuto a sufficienza. Se si prende il primo, e si lava in molta acqua, conserverà sempre il suo gusto rancido, quantunque nel medesimo grado: il secondo all'incontro lo perderà totalmente, perché col lavarlo, il siero ed il suo acido si sprigiona e lascia nell'acqua un colore lattiginoso, più o meno carico, a misura della maggiore o minore quantità del siero. Non vi è cuoco, cui non sia nota questa maniera di raddolcire il burro inacidito. Anche il succidume nella sua manipolazione concorre a farlo inacidire più presto.

Il fuoco distrugge l'acido del burro più prontamente, e più sensibilmente. Se si espone il burro ad un grado di calore, capace di farlo fumare, n'esalano alcuni vapori di una acrimonia insopportabile, che tranno le lagrime dagli occhi, e che stringendo la gola, eccitano la tosse, come accade ogni qualvolta nelle cucine si strugge il burro nella padella. Questi vapori altro non sono che l'acido, che n'esce. Il burro, che rimane dopo questa operazione, ha un sapore forte, molto diverso dalla dolcezza, che aveva prima, perché quell' acido, che gli resta, è sviluppato, e sprigionato per metà dall'azione del fuoco.

Volendosi decomporre il burro colla distillazione, conviene applicargli un grado di calore molto superiore a quello dell'acqua bollente, e allora si alzano da esso dei vapori sottili ed acidi. Questi vapori sono accompagnati da una piccola porzione di olio, che punto non si congela, perch'è spogliata della maggior parte del suo acido: quindi ne scola un secondo olio rosso, che si rappiglia nel congelarsi e diviene sempre più denso, a misura che la distillazione s'innoltra. Resta finalmente nel lambicco una piccolissima quantità di materia, somigliante al carbone, la quale esposta al fuoco nell'aria libera non può né brugiarsi, né ridursi in cenere che molto difficilmente.

Questo basti in quanto alla teoria. Quelli che bramassero su di ciò più minuti dettagli, potranno ricorrere al Dizionario di Chimica del Signor Macquer: passiam'ora alla pratica.



La zangola normanna.
Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

II. Della maniera di fare il Burro

La maniera, con cui si fa il burro in Italia, è nota bastantemente. Noi dunque daremo la descrizione che ha inserito il Sig. Abate Rozier nel suo Dizionario, della maniera, con cui si lavora il burro nel paese di Bray in Normandia, ch'è il burro il più perfetto che si lavori in Francia.

Gl'Italiani potranno confrontare il loro metodo con quello de' Francesi, a fine di rettificarlo in quella parte, che a tal confronto comparisse difettosa, ed a fine di adottare quelle pratiche, che possono servire a perfezionarlo. Ecco come si fa il burro di Bray.

Subito munto il latte, si ripone in cantine fatte a volta, profonde e fresche, presso a poco a quel grado freschezza, ch'è necessario per ben conservare il vino. La temperie dell'aria di queste cantine, è dagli 8. fino ai 10. Gradi di termometro di Reaumur. Esse sono lastricate di quadrelli di pietra ordinaria o di mattoni. Quando si teme, che vi penetri il caldo, se ne chiudono i spiragli colla paglia, finchè dura il calore del giorno. Nell'inverno si custodiscono in maniera che il freddo non possa penetrarvi, chiudendone tutti i spiragli in tempo delle gelate. La porta ed i spiragli di queste cantine devono essere rivolti

a tramontana o a ponente: la porta può comunicare ancora coll'interno della casa, ma in un appartamento, in cui non si faccia mai fuoco.

La polizia di queste cantine, è un punto così essenziale, che non vi si tengono né utensilj di legno, né tavole ec. perch'esse col tempo s'infracide rebbero, attesa la freschezza del luogo, e vi cagionerebbero un cattivo odore. Tanto nelle volte, quanto nelle aperture de' spiragli, non vi dev'essere la minima sozzura; e per mantenere questa pulizia si lava spesso il solajo, e niuno vi entra con le scarpe proprie, ma co' zoccoli che si tengono sempre alla porta, e si lasciano nel partire. Il minimo odore che vi si sentisse, fuorchè quello del latte, pregiudicherebbe alla perfezione del burro, e sarebbe riguardato come una disattenzione gravissima, per parte de' lavoranti. Notisi qui di passaggio, che la pulizia è riputata così necessaria alla perfezione del burro, che nella Sassonia e nella Baviera, allorchè le vacche hanno dormito nella stalla, si lavano prima di mugnerle.

I vasi, in cui si ripone il latte fresco, sono di creta verniciata; e prima di mettervi il latte si lavano esattamente coll'acqua bollente, affine di staccarne qualunque residuo del latte che vi è stato prima, il quale sempre s'incorpora un poco nel vaso. Questo latte rancido è un lievito invisibile, che fa inacidere il latte fresco; e questo inconveniente rimane comprovato da infiniti esperimenti. Questi vasi sono larghi verso la bocca 15. dita, verso il piede 6. dita. Tutte queste misure sono prese nel giro esteriore. Se il vaso fosse più profondo, ciò pregiudicherebbe al latte; se fosse più largo, riuscirebbe troppo incomodo. Ciascun vaso non contiene più di 4. boccali di latte, Si posano i vasi sul suolo della cantina, dopo ch'è stato ben scopato. La freschezza del luogo si comunica al vaso, ed impedisce al latte di coagularsi. Imperocchè l'oggetto principale dell'apparecchio della cantina si riduce ad impedire, che nell'estate il latte, prima di cavarne il fiore, non si coaguli e non inacidisca; e che nell'inverno il freddo non sia così grande, da poter far gelare il latte, il che renderebbe difficile la manipolazione del burro. Dopo che si sono riempiuti i vasi di latte, si lasciano in riposo per 24. ore, e talvolta per minor tempo, sopra il suolo della cantina: indi si leva il fiore. Se si aspettasse più di 24. ore, la crema perderebbe la sua dolcezza, diverrebbe densa, ed il latte che rimane al di sotto, nell'estate potrebbe coagularsi e divenir acido: lo che pregiudicherebbe, assolutamente alla perfezione del burro. Il fiore si cava in questa guisa. Si alza pian piano il vaso dal terreno, e se ne posa il condotto sopra una brocca, della capacità di otto in dieci boccali, e poi colla punta del dito si apre un passaggio alla crema, verso la parte del condotto del vaso, talchè il latte, che resta al di sotto della crema, scoli nella brocca, e nel vaso rimanga la sola crema. Tutti i vasi che sono stati riempiuti in quella giornata, si vuotano in questo modo nell'istante medesimo; e si raduna tutta la crema in altri vasi differenti, per farne subito il burro. Se la stagione esige che si mungano le vacche tre volte al giorno, si fa questa operazione pure tre volte al giorno, dopo che il latte è stato in riposo per 24. ore ne' vasi.

Bisogna osservare che i vasi, non essendo profondi più di 6. dita, le parti butirrose del latte vanno più prontamente a galla, e ciò segue nello spazio di 18. in 20. ore, specialmente quando la temperie dell'aria della cantina è tale, che impedisca al latte di rappigliarsi.

Se il tempo minaccia tempesta e tuoni, oppure se fa un caldo eccessivo, allora la crema si coagula e inacidisce quasi subito; ed è perciò necessario il prevenire questo inconveniente. In conseguenza quando colui che soprantende alla Cascina, sente tuonare, corre alla cantina, ne chiude tutti i spiragli, e rinfresca il pavimento con gettarvi dell'acqua. Quest'acqua serve di conduttore alla materia elettrica, di cui allora l'aria è pregna, e che forma il fulmine. In tale circostanza si leva la crema di tutti i vasi, in cui si vede ch'essa è giunta al suo punto, perché in questi casi straordinarj la crema si solleva in alto in meno di 12.ore.

Il lasciare inacidire e rappigliare il latte, senza toglierne il fiore che dopo cinque, sei ed anche otto giorni, e molte volte più tardi, è un metodo egualmente pernicioso al latte ed alla crema, in guisa tale ch'è impossibile il poterne ricavare alcun utile prodotto. Si sa per una esperienza infallibile, che gli acidi distruggono sensibilmente le parti grasse, e che danno la consistenza del sapone a quelle, che non riduconsi in acqua. In conseguenza si è riconosciuto, che cavandosi la crema, quando è leggiera, fresca e dolce, dà un latte, il quale ancora non ha cominciato ad inacidire, ed essa rende una maggiore quantità di burro, a proporzione di quello che si ricava da una crema non fresca, presa da un latte rappigliato, inacidito e munto da molti giorni.

Nell'inverno il burro perde il suo colore, e divien pallido. Questa pallidezza dispiace tanto al venditore quanto al compratore, e molto più a chi lo consuma. Si è dunque trovata la maniera di dare al burro quel color giallo che ha naturalmente nell'estate, e ciò senza alterare la sua qualità, e senza comunicargli alcun sapore. Si radunano molte foglie di fior d'arancio: queste foglie sono buone egualmente, se sono colte di fresco. Si ammucchiano queste foglie dentro un vaso di pietra, a misura che si vanno cogliendo e si acciaccano: si chiude il vaso, e si mette nella medesima cantina, ove sta il latte. Dopo alcuni mesi tutte queste foglie sono coperte di un liquore denso, che conserva il colore del fiore suddetto. Con questo liquore in tempo d'inverno si dà il colore al burro, in cui se ne mette una picciola dose, dopo averla stemprata colla crema: l'uso è quello che insegna la quantità della dose, secondo la vivezza del colore, che si vuol dare al burro: questo colore è solido, e non isvanisce mai. Questi fiori non hanno alcuna qualità perniciosa, anzi sono riconosciuti per cordiali e sudorifici. Inoltre la quantità che se ne impiega, è affatto insensibile.

Tutto ciò, che resta dopo fatto il burro, consiste primieramente nel latte, che chiamasi latte di burro. Esso serve per distribuirsi a' poveri, per far le zuppe a' garzoni della Cascina, per bagnare la crusca, che si dà a' polli ec.

In secondo luogo consiste in quel latte dolce, che trovasi sotto la crema, e serve per nudrimento de' vitelli, a' quali si dà caldo ed inacquato per metà. Questo latte essendo privo delle parti sostanziose del latte primitivo, cagiona a molti vitelli una malattia di languore, che molti ne faceva perire ne' tempi addietro. Ma oggidì vi si rimedia con restituire questi vitelli malati alla loro madre, che allattandoli rende ad essi il primiero vigore. Questo rimedio costa caro al gastaldo, poiché lo priva del burro, ch'egli ricaverebbe dal latte della madre. Si pretende che mischiando il latte dolce sfiorato con una metà di acqua, in cui abbiano bollito per qualche tempo il navone, la pastinaca, ed altre piante dolci, e nudritive, si possa prevenire il languore, che questi animali contraggono, poiché il sugo di queste piante vien creduto capace di supplire in qualche maniera alla parte butirrosa, che manca al latte sfiorato. Può farsi questa sperienza senza pericolo: ma crediamo dover avvertire que' Contadini, i quali indiscretamente si servono di vasi di rame per riscaldare il latte, che danno a questi vitelli, che il rame dello loro caldaje depone nel latte (già naturalmente disposto ad inacidire per esser privo delle parti sostanziose, che conteneva) una qualità corrosiva, capacissima non solo di nuocere ai vitelli giovani, ma di ucciderli ancora. È cosa più sicura il servirsi di vasi di terra, oppure di marmitte di ferro, che non possono recare verun pregiudizio.

III. Della maniera di salare il Burro

Il metodo, che noi abbiamo additato, dà al burro le qualità necessarie alla sua bontà, ma convien poi anche salarlo acciò possa conservarsi. Questi diversi vantaggi dipendono dalla qualità, e dalla quantità del sale, che vi si adopera, dai vasi ne' quali si conserva il burro salato, e da qualche altra circostanza.

Bisogna salare il burro più presto che si può, poi-



Recipiente di legno per lavare e salare il burro.
Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

ché ogni ritardo è dannoso. Si lava più volte, fino che l'acqua non è più lattiginosa, e si deve adoperare quel sale, che si distribuisce negli appalti, e non mai il sal bianco, essendo quest'ultimo poco proprio a salare qualunque cosa. Si fa disseccare il sale nel forno, e si pesta. Il burro lavato si stende sopra una tavola, gli si spargono sopra quattro ottave di sale per ogni libbra di burro, e poi s'impasta finchè il sale ed il burro sieno bene incorporati.

Si mette il burro dentro a vasi di creta. Si lavano coll'acqua bollente, per distaccarne il burro vecchio, il quale s'incorpora nella creta, e poi si stroppiciano col ranno, fatto con la cenere fina, o pure coll'ortica appassita. Regolarmente si adopra il ranno fatto coll'ortica, con cui si lava sempre qualunque vaso, qualunque attrezzo, qualunque tela, che ha servito pei latticinj, prima di nuovamente metterla in uso. Questi vasi tengono 40. o 50. libbre: vi si pone dentro il burro salato e se ne riempiono i vasi fino a due dita sotto la loro bocca, lasciandoli poi in riposo da sette, in otto giorni. In questo tempo il burro salato si distacca dal vaso, perché diminuisce di volume, e lascia tra se ed il vaso un'intervallo di una linea circa, in cui potrebbe introdursi l'aria, e corrompere il burro, se si lasciasse in questo stato. Per prevenire questo accidente, si prepara una salamoja, composta di sale e di acqua comune. La salamoja dev'essere carica di sale a segno, che vi stia a galla un uovo. Se fosse troppo leggiera non sarebbe buona. Si lascia riposare un poco e poi si chiarifica, e si versa sul burro salato, in maniera che riempia il vacuo che rimane tra il vaso ed il burro: acciò vi entri più facilmente, si versa nel burro a poco a poco, e si va agitando leggiermente il vaso. Se ne mette nel vaso, fino che il burro rimanga coperto un dito. Allora l'aria non può avvicinarsegli da niuna parte, purchè il burro non galleggi nella salamoja. In questo caso bisogna premere la massa in maniera ch'essa resti immersa nella salamoja, per prevenire la corruzione di quelle parti, che fossero esposte all'aria.

Questi sono gli usi, che si osservano per salare il burro, quando non si dee far altro che trasportarlo per terra.

Non si può dire lo stesso del burro destinato per la navigazione. Siccome sarebbe difficile il portarne una gran quantità in vasi di terra, soggettissimi a rompersi, è stato introdotto il costume di metterlo in vasi di legno; ma siano questi vasi di legno, sieno di terra è impossibile di conservarli immersi nella loro salamoja nella stiva di un bastimento, destinato ad una lunga navigazione. Per prevenire ogn'inconveniente, bisognerebbe avere una particolar' attenzione nel preparare il legno de' vasi, onde preservarli da quella fermentazione, di cui sono suscettibili, quando essendo eccessivamente riscaldati nelle stive, comunicando al burro il loro umore, e lo fanno divenire untuoso, malgrado il sale: la stessa formentazione diminuendo il volume delle doghe. La salamoja sen'esce, ed il burro svanito si corrompe. Forse non è impossibile il rimedio, e sarebbe senza dubbio vantaggiosissimo il ritrovarlo, tanto più, che probabilmente influirebbe sopra tutte le provvisioni da bocca, che s'imbarcano, e dalle quali dipende in gran parte la sanità de' naviganti. La cattiva qualità di questi viveri ha

fatti perir più uomini, che i naufragj ed il furore de' navali combattimenti; ma quest'oggetto dimanda una estensione ed alcune sperienze, che non appartengono all'agricoltura.

Capitolo quarto
DEL FORMAGGIO

Il Formaggio è la parte gelatinosa, o sia mucillaginosa del latte, che si fa coagulare artificialmente, per separarne la parte sierosa. In generale il formaggio si fabbrica di latte vaccino o di pecora o di capra; ed ogni latte in particolare somministra qualche eccellente specie di formaggio. Chiamansi *formaggiaj*, e *formaggiaje* coloro che fanno il mestiere di fabbricare formaggio; e chiamasi Cascina il luogo, dove preparasi. Non si può abbastanza ripetere, che la Cascina e tutti i vasi ond'è guarnita, si debbono tenere con quella scrupolosa nettezza che abbiamo più sopra inculcata, parlando della Cascina.

Ogni provincia ed ogni paese, e per così dire ogni villaggio ha i suoi particolari formaggi, e di un gusto differente dagli altri. E d'onde proviene tal divario se non dalla differenza de' pascoli, ancorchè fossero eguali le maniere di prepararli? È incontrastabile, che più che un luogo è elevato, più ancora l'erba vi è tenera, e delicata; mentre all'opposto nelle pianure l'erba è più dura e più succolenta, il che se dà più consistenza al latte, rende men delicato il formaggio.

Chi può ripromettersi uno smaltimento facile, certo e lucroso di burro, non serve che si applichi a fare il formaggio. Questo negozio reca maggior guadagno, per essere la preparazione del burro più facile, e perché non richiede tanto tempo quanto il formaggio. Oltre di che ogni giorno, ed anche ogni settimana produce la sua rendita, quando al contrario il commercio del formaggio vi obbliga ad aspettar la stagione, a frequentare i mercati, e spesse volte a dipendere dagli agenti.



Utensili per la fabbricazione del formaggio.
Francesco Gera, *Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura*, Venezia 1840

Quando si abita ne' contorni di qualche città grande, torna più a conto sfiorare il latte, formandone col fiore il burro; e quindi del latte sfiorato farne formaggi comuni, o per esitarli, o per conservarli pel consumo domestico.

I. Della fabbrica del formaggio in generale

La fabbrica del formaggio riducesi a quattro punti principali. I. a far coagulare il latte; II. A salarlo; III. A disseccarlo; IV. A raffinarlo.

Ogni sostanza, che contenga un'acido ben caratterizzato, e sviluppato, è capace di far coagulare il latte, ma non tutte colla perfezione medesima.

I vegetabili ci somministrano a questo fine i fiori di due specie di piante gialle e bianche, chiamate di caglio; i fiori cioè dei cardi, tanto salvatichi quanto gentili, e quelli dei carcioffi. Forse potrebbono produrre lo stesso effetto i fiori di qualunque pianta cinarocefala, come lo producono gli aceti de' frutti che hanno subita la fermentazione spiritosa, il fiore di tartaro, ed il sale essenziale del vino, e de' tralci della vite. Io non credo, che nelle accennate piante l'acidità direttamente dipenda dalla pianta; ma sì bene della parte dolciastra,

contenuta nel nettare, renduta acida dalla dissecazione del fiore, e quindi sviluppata per la sua immersione nel latte. Anche il regno minerale dà gli acidi; ma il loro uso è pericoloso.

Il regno animale offre soccorsi molto più a portata della gente di campagna, che può averli prontamente in ogni tempo. I vitelli, gli agnelli, i capretti ci somministrano il caglio, allorchè si uccidono prima che dal latte materno passino ad altro nudrimento; e questo conservasi per anni interi.

Il ventriglio, o sia l'ultimo stomaco de' vitelli, degli agnelli, e de' capretti contiene un latte, che divien'acido, e si rappiglia: questo latte inacidito è il caglio: esso diviene migliore quanto più a lungo conservasi, perché acquista di giorno in giorno un maggior grado di acido.

Coloro che perfettamente fanno il mestiere, sogliono aprire il ventriglio, e distaccandone i grumi quagliati, li lavano nell'acqua fresca e chiara, e quindi li ravvolgono in una bianca tela per asciuttarli. Rimettendo poi il tutto nel ventriglio dopo averlo prima ben raschiato, salano i detti grumi, e sospendono in alto il ventriglio stesso per dissecarlo e servirsene all'uopo. Si regolano finalmente nel numero dei ventrigli che fa di mestieri preparare e conservare, a proporzione dei formaggi, che sono intenzionati di fabbricare, essendo meglio peraltro averne in abbondanza di quello che scarseggiarne. Allorchè si vuol fare il formaggio, si prende una quantità di caglio, proporzionata a quella del latte. Lo stesso dicasi de' fiori di caglio, del cremor di tartaro, dell'aceto ec. Non è possibile determinare la quantità di tali sostanze, dipendendo essa dalla maggiore, o minor dose di acido, che contengono, ed anche dalla qualità del latte. La sola sperienza può in ciò servire di guida. Tuttavia si può dire, generalmente parlando, che una dramma di presame, ed un buon pizzico di fiori di caglio, o di cardo ec. bastano per un boccale di latte. S'egli è sfiorato, il rappigliamento si fa più presto, che quando è nello stato suo naturale: lo stesso dicasi del latte raffreddato, relativamente a quello, ch'è stato munto di fresco. Nel rigore del verno, chi fa il formaggio è spesso obbligato a mettere il vaso, che n'ha riempiuto, nel bagno-maria, oppure a tenerlo in un luogo, che arrivi a dieci gradi di calore sul termometro di Reaumur.

Allorchè il latte è ben rappreso e quagliato, si cava con un cucchiajo forato e si mette nella forma forata ancor'essa nel fondo, e così pure ne' lati, se la forma è di majolica, o di legno, giacchè alle volte queste forme sono fatte di vinco. Dalla struttura di queste forme dipende la figura, che si vuol dare al formaggio, e la loro grandezza è proporzionata a quella, ch'esso deve avere. In alcuni luoghi si costuma di unire uno o due formaggi, l'un sopra l'altro. Ma quello ch'è più necessario è, che le forme siano forate, onde il siero possa liberamente scolare, ed il formaggio si venga disseccando poco a poco.

Quando il latte si è rassodato, ed è ridotto in formaggio, se le forme sono grandi, si portano nella camera destinata alla disseccazione; se poi sono piccole, vengono poste in serbo in una specie di gabbia più, o meno grande, e più o meno intersecata con tavolette a giorno. Sopra di queste tavolette si stende un suolo di paglia, su di cui si accomodano i formaggi. Queste gabbie sono ordinariamente di giunco, ad eccezione dei regoli d'appoggio, che sono certi beccatelli di due o tre pollici, inchiodati gli uni sugli altri, oppur fermati con incavi, code di rondine ec., per rendere più stabile tutta la mole. Comunemente si suole circondar questa gabbia di una tela grossa e rada, come sarebbe il canevaccio, per lasciare non solamente un libero passaggio all'aria, e per conseguenza alla svaporazione della soverchia umidità del formaggio, ma altresì per difenderlo dai moscherini, che vi svolazzano da tutte le parti, attratti del suo acido odore.

I formaggi posti a seccare sulla paglia della gabbia, si debbono salare ogni giorno, come anco rivoltarli sossopra, affinchè la parte che jeri stava al di sotto, oggi passi al di sopra, e si Sali ancor essa. Si rinnova questa operazione, finchè il formaggio non abbia contratto quel grado di sale, che gli con-

viene, e anche in questo fa duopo rimettersi alla sperienza, ed all'uso giornaliero. Se il formaggio si fa disseccare in troppa fretta, si screpola: se con troppa lentezza, si ammuffisce.

Per raffinarlo si porterà nella cantina, ovvero in qualche altro sito fresco, dove dopo averlo collocato sopra qualche tavola ben pulita, conviene stropicciarlo con olio, oppure ravvolgerlo nella feccia, o in un panno inzuppato nell'aceto. Se i formaggi sono di poca mole, possono mettersi in un piatto, il cui fondo sia coperto di foglie di ortica; quindi attorniandoli di foglie simili, o pure di crescione, si coprono con un altro piatto. Conviene essere diligente a cambiare di tempo in tempo queste foglie, ed a rimetterne di nuove. Costumano alcuni di riempire semplicemente il piatto d'acqua, e lasciatovi per uno o due o tre giorni il formaggio, estrarlo di poi, per riporlo sulla paglia.

Tutta la teoria della fabbrica del formaggio consiste adunque in far quagliare il latte, in separarne il siero, in salare, ed in raffinare. I dettagli più circostanziati, nei quali entraremo parlando della manipolazione particolare dei formaggi, serviranno di spiegazione a ciascun punto della suddetta teoria.

II. De' formaggi di latte vaccino cotto

Allorchè si è spremuto tutto il latte destinato pel formaggio, si principia ad appendere ad un cavalletto mobile la caldaja, in cui si vuole versarlo. Si ha però prima l'attenzione di ben nettarla con una piccola catena di ferro, che si dimena da tutte le parti, perché questo stropicciamento reiterato porti via tutte le parti della crema, del formaggio e de' cristalli, che si attaccano alla caldaja nel tempo della preparazione del formaggio. Presso il focolare vi sarà un barile con entro del siero inacidito, che durante la manipolazione del formaggio si terrà sempr'esposto all'azione moderata del fuoco.

Si deve poi situare sulla caldaja il colatojo col suo sostegno, per cui si fa passare tutto il latte, che scola nella caldaja, e questo è ciò che si chiama colare il latte. Questa operazione è diretta a togliere, per mezzo di un seraccio grossolano, tutte le impurità che contrae il latte nel mungersi.

Prima di mettervi il presame, si espone la caldaja piena di latte all'azione di un fuoco lento; quindi si ricopre di presame sì l'interiore che l'esteriore della superficie di una scodella piatta, e si mette nel latte, con immergervela da tutt'i lati. Questo presame, per la forza del calore comunicato al latte, vi s'incorpora facilmente, e produce il suo effetto nella maniera la più pronta e la più compiuta. Tostochè si conosce che il presame comincia ad agire, si ritirano tutti gli attrezzi dal fuoco, e si lascia il latte in riposo, che si coagula in breve tempo. Si taglia quindi il latte quagliato, e che ha acquistata una certa consistenza, con una sciabla di legno ben tagliente; e si divide tutta la massa in tante linee parallele, tirate ad un pollice di distanza, e tagliate ad angoli retti d'altrettante linee parallele, nella distanza medesima. Si separano collo strumento medesimo le porzioni del latte coagulato, che trovansi nei tagli intermedj delle parallele, e si tagliano queste divisioni fino al fondo, dimodochè la massa resti disunita, e ridotta in tanti pastelli.

Fatto ciò, il formaggiajo solleva i pastelli colla scodella piatta, e li ripassa fra le sue dita, per meglio dividerli; facendo uso a diverse riprese, della sciabla per tagliare il latte rappigliato, il quale lasciato in riposo, riducesi ad una sola massa. Questo riposo non tende ad altro, che a far ricevere un certo grado di cottura al latte coagulato, che gradatamente si espone all'azione del fuoco. Essa ajuta la precipitazione del latte coagulato nel fondo della caldaja, e la sua separazione dal siero, che viene a galla. Si cava dapprincipio questo siero colla scodella piatta, e quando il pastello occupa un minor sito per la unione delle sue parti, e per l'estrazione del siero, ch'era disperso nella sua massa, si impiega una scodella concava, colla quale si cava una maggiore quantità di siero, che si ripone nelle secchie.

Si comprende di avere estratta una quantità sufficiente di siero, quando ve ne rimane quanto ba-

sta per cuocere la pasta quagliata, divisa in piccoli grumi, che si va continuamente dimenando colle mani, colla scodella e colle mescole, delle quali si fa uso per impastarla.

Allorchè il formaggiajo è pervenuto a dare alla pasta la maggior divisione possibile, acciò venga investita dal calore del fuoco in tutte le sue parti, ne regola la cottura, ora esponendo la caldaja sul fuoco, ora tirandola indietro, per mezzo del cavalletto mobile. La pasta è arrivata a cottura, quando i grumi, che nuotano nel siero hanno presa una consistenza un poco dura, resistono sotto le dita, e mostrano un'occhio giallo. Allora il formaggiajo ritira la caldaja dal fuoco, e non cessa di rimescolare, ed unire i grumi in varj pastelli, facendo il possibile per ispremerne tuto il siero: finalmente di tanti pastelli forma una sola massa che toglie dalla caldaja, per metterla in serbo in una tinozza.

Il formaggiajo pensa frattanto a preparare la forma, a collocarla sulla tavola, ed a stendervi sopra un pezzo di tela. Ciò fatto piglia della tinozza una data quantità di pasta, che colloca nella forma, e ve la comprime con tutta la forza servendosi a tal uopo della tela, di cui strigne l'estremità, colle mani poscia ricopre l'esteriore superficie della forma, ponendovi al di sopra una tavola con alcune grosse pietre. Questa precauzione fa sì che sgoccioli il siero, e che la pasta venga adattandosi alla sua forma, ed acquisti una maggior consistenza. Si tiene compresso il formaggio dalla mattina alla sera, strignendo soltanto in quando in quando la forma, con tirare la cordicella, ch'è fermata nella sua estremità esteriore. Finalmente si volta il formaggio, e se gli dà una figura meno larga di quella, che gli era stata data da principio. Esso resta in questa seconda forma per tre settimane, ed anche per un mese, senza essere compresso nelle sue basi, bastando, tenerlo stretto nel suo contorno.

Si sala ogni giorno, stropicciando di sale le due basi, ed una parte del contorno.

I formaggiaj hanno per principio, che questa specie di formaggi cotti non si possano mai salare a bastanza; quindi è che ve ne mettono in abbondanza e lo stropicciano, per farlo struggere e penetrare ben bene. Allorchè si accorgono, che la superficie non assorbisce più sale, il che si rileva da una eccessiva umidità, che si fa vedere al di sopra della superficie stessa, cessano dal salarlo; ed estrattolo dalla forma, lo ripongono in un sotterraneo. Molte circostanze impediscono, che questi formaggi si salino quanto conviene. I. Allorchè la pasta non è stata tutta investita dal fermento o dal presame, ed i formaggi non hanno, né la sufficiente quantità d'occhi, né la debita consistenza. II. Allorchè il sale che si adopera, ha ritenuto nella sua ebullizione un principio gessoso, che forma sul cacio una crosta impenetrabile ai principj salini. III. Allorchè la pasta non è cotta a dovere, o non è bastantemente divisa ec.

All'opposto, il formaggio diviene soverchiamente salato, quando il fermento, avendo troppo investita la pasta, ne ha disuniti i principj, e gli ha ridotti in una massa aggrumata, che si sbricciola.

I formaggiaj, dopo aver rimesso il cacio nella forma, raccolgono esattamente tutto il siero, che hanno tratto dalla caldaja, e che da essi custodivasi nelle tinozze; e tornano a versarlo nella caldaja, che pongono al fuoco, senza più cavarla sino a tanto che il siero non bolla: allorchè bolle vanno aggiungendo ad esso di quando in quando un poco di latte freddo. Quando il siero ha sufficientemente bollito questo miscuglio produce una schiuma bianca. Appena la veggono comparire, versano nella caldaja quel siero inacidito, che conservano nel barile, e di cui si è fatta qui sopra menzione. Quest'acido non tarda a produrre il suo effetto, ravvisandosi una infinità di picciole particelle bianche, le quali si uniscono in masse capaci di venire a galla, e che si pigliano con una schiumarola. Se il liquore bollente cessa di più produrre la schiuma bianca, egli è segno che si è cavata dal siero tutta la parte caseosa, che vi era, e che l'acido versatovi è stato sufficiente.

Questa operazione ha molta analogia colla maniera, che usano gli Speziali per chiarificare il siero. Mescolandovi il cremor di tartaro, il quale agi-

sce come un acido, distaccasi la parte caseosa, la quale rimane quasi disciolta. La porzione di quella parte, che resta ancora in una specie di combinazione col siero, è sembrata a chi l'ha osservata minutamente, essere circa la decima parte di quello che se n'è estratto da principio. Quindi è che da quel siero, da cui si sono ricavate quaranta libbre di formaggio, se ne ricaverà ancora quattro libbre di parte caseosa.

Questa parte caseosa si chiama ricotta, ed è il nutrimento ordinario dei formaggiaj, e il regalo, che fanno a quelli, che si portan a veder la Cascina. La ricotta è di un sapore molto gustoso. Quella che non si può consumare, si ripone in un pezzo di tela, che si annoda dai quattro capi, e poi si attacca in alto. Essa va scolando, e se ne fa un formaggio di seconda pasta.



Pecora del Larzac. Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

III. Dei Formaggi di latte vaccino crudo.

Essendo il latte rappreso e cagliato bastantemente, si mette a sgocciolare sopra stecche di legno. Quando esso è sgocciato totalmente, trovandosi allora rassodato il formaggio, si rovescia sopra una piccola stuoja di giunco, posta in un piatto tondo del diametro di un piede o poco più. Questi piatti, pieni di formaggio, si pongono sopr'alcune tavole appese, oppure incastrate nel muro della Cascina. Quivi termina il formaggio di rasciugarsi a capo di alcuni giorni, dopo dei quali tutto il resto dell'umido superfluo esala al di sopra, in forma di una muffa grassa, o sia di un mucco molle, farinoso, umido e di pessimo odore. Allora la gente ignorante, che non conosce il vero metodo, sala questo formaggio d'amendue le parti. Ma è facile il comprendere, che la mancanza di attenzione sopra un punto così essenziale, basta a guastare i formaggi, e talvolta è l'unica causa, ch'essi riescono di pessima qualità. Ecco dunque ciò che si prattica nelle buone Cascine, e dove si lavora il formaggio migliore. Invece di salarlo al di sopra di questa muffa o mucco umido, che fermenta e si rende puzzolente, viene essa esattamente raschiata colla costa di un coltello, tanto sopra quanto nel giro della forma, senza lasciarvene neppure il segno. Ripulito il formaggio da questa crosta, diviene bianco, netto, sano e di buon'odore: si sparge da tutte le parti con un poco di sale pesto, il quale liquefacendosi penetra bastantemente dentro il formaggio: dopo di ciò a capo di alcuni giorni si rivolta sopra di un'altro pulito canniccio, e colla medesima attenzione si sala dall'altra parte. Quando il sale è liquefatto, basta voltarlo sossopra di quando in quando, mutando sempre ed ogni volta il canniccio, per seccarlo a perfezione, finchè non abbia formata una corteccia cenerina, sparsa di macchie rosse, della grandezza dei sigilli. Questi sono i segni del buon formaggio, ed il mese di Settembre è la stagione propria per farlo: esso conservasi, ed è buono a mangiarsi sino al mese di Marzo, lasciandolo perfezionare a misura del suo bisogno: passato questo tempo diviene troppo pizzicante.

IV. De' formaggi di latte di pecora

Il latte di pecora è più sostanzioso del latte di vacca, cioè contiene una maggior quantità di parti ca-

paci a coagularsi; e quagliato che sia, il formaggio ha una solidità eguale a quello di vacca, ma è più delicato. La maniera di prepararlo varia singolarmente da villaggio in villaggio. In alcuni villaggi è eccellente, in altri è pessimo; e supposto che i pascoli sieno i medesimi, ciò dipende della maniera di manipolarlo. Il più famoso di tutti i formaggi di questa specie è quello di Roquefort, di cui ecco la descrizione.

Il formaggio di Roquefort si fa comunemente col solo latte di pecora, benchè alcuni per renderlo più delicato vi aggiungono anche un po' di latte di capra. Le greggi destinate a questo formaggio, sono distribuite in uno spazio di circa venti miglia quadrate, sulle frontiere della Linguadoca e di Rovergue. La leggerezza, la mollezza e la fertilità del terreno, e forse ancora l'elevatezza del luogo, contribuiscono alla qualità del latte: consistendo i pascoli principalmente in differenti specie di erbe, sparse sulla montagna di Lazart. Queste piante non hanno lo stesso sugo, che quelle che nascono ne' terreni umidi e grassi, ma sono più delicate e saporite. Si è osservato che ne' siti in cui l'erba è più delicata, più odorifera, e più sostanziosa, il latte è migliore, e la carne de' castrati riesce più gustosa. Ogni pecora di Lazart, nelle annate buone, dà circa una libbra di latte al giorno, cominciando dal mese di Maggio fino alla metà di Luglio. Negli altri mesi rendono meno latte. Nelle annate molto piovose e tempestose, o pure quando ne' mesi di Maggio e Giugno fa freddo, non si ricava tanto latte.

Quelli che credono, che i luoghi, dove il formaggio si fabbrica, ed i sotterranei, dove si depone, nulla contribuiscono alla sua perfezione, molto s'ingannano. Non vi è dubbio che le migliori cantine, per avere un formaggio perfetto, sono quelle, in cui il calore è quasi sempre uguale.

Il formaggio di Rocquefort si lavora dal principio di Maggio, in cui si spoppano gli agnelli, sino alla fine di Settembre. Uomini e donne mungono le pecore due volte al giorno: la mattina sette ore prima del mezzo giorno, la sera circa due ore dopo. A misura che ciascuna secchia è piena, si portano nelle grancie, o nelle case, dove si cola il latte a traverso di un velo di crine e si fa cadere in una caldaja, la quale deve essere stagnata. Prima di rinnovare il lavoro, si usa l'attenzione di lavare i secchi, i colatoj, le caldaje, e tutto altro che è stato adoperato.

Per fare il presame si scannano i capretti, che non sono stati nutriti, che di latte: si cava loro dallo stomaco il caglio, e messovi un poco di sale, si appende il alto in un luogo asciutto. Allorchè egli è asciuttato abbastanza, se ne mette un poco in una tazza di creta, con circa quattro oncie di acqua oppure di siero. Dopo 24. ore, il liquore essendosi bastantemente imbevuto de' Sali del caglio, acquista il nome di presame.

La sua qualità influisce molto sulla bontà del formaggio. Si può conservare anche un mese senza che si corrompa, ma convien rinnovarlo ogni 15. giorni, per timore che non divenga troppo forte. Se ne mette nella caldaja una dose proporzionata alla quantità del latte: imperocchè se fosse troppo o poco, potrebbe pregiudicare all'operazione. Quando il presame è nella caldaja, si mescola ben bene il latte con una schiumarola a manico lungo, e lasciando riposare la materia, in meno di due ore il latte è rappigliato.

Allora una donna, lavatesi le braccia, le immerge nel latte rappigliato, ch'essa continuamente gira per tutti i lati, finchè tutta la materia siasi unita insieme. Quindi incrociando le braccia preme tutte le porzioni della superficie del latte coagulato, spingendolo un poco verso il fondo della caldaja. In questa maniera la materia si rappiglia di nuovo, e forma una specie di pagnotta che va a fondo della caldaja: allora due donne inclinano la caldaja per versare destramente il siero in un'altro vaso. Indi una di esse divide in quattro parti la detta pagnotta, con un coltello di legno, e trasporta questi quarti dentro una forma, situata sopra una specie di strettotojo. La forma, o sia canestro è un picciolo tino di legno di quercia di figura cilindrica: la sua base ha molti piccioli fori di una, o di due linee di

diametro. Le forme sono più o meno larghe secondo la grandezza, che si vuol dare al formaggio.

Allorchè questo viene posto nella forma, si rompe e s'impasta di nuovo; e spremendolo con tutta la forza, se ne ricolma la forma. Per farlo scolare, si comprime gagliardamente con un torchio ordinario, o pure con tavole ben lisce, alle quali si mette sopra un peso di circa settanta libre.

Il cacio resta circa 12. ore nella forma, ed in questo tempo, in ogni ora si rivolta sossopra. Quando non iscola più siero dai buchi della forma, se ne cava il formaggio, ed involtolo in una tela per asciuttarlo, si porta nel magazzino. Affinchè nel disseccarsi non si spacchi, si fascia con delle strisce di tela grossa, che si procura di strignere quanto più si può. Si pongono i formaggi in piano sulle tavole, uno accanto dell'altro, in maniera però che nulla o poco si tocchino. Passati quindici giorni, essi sono già secchi; ma è necessario per tutto questo tempo voltarli, e rivoltarli per lo meno due volte al dì: oltre di che si ha l'attenzione di raschiarli ed asciuttarli, e spesse volte di rivoltare ancora le tavole. Senza queste precauzioni, i formaggi si inaciderebbero, non piglierebbero il colore nelle cantine, si attaccherebbero e si romperebbero nel volerli staccare.

Subito che i formaggi sono asciuttati, si portano nelle cantine di Roquefort, dove prima di ogni altra cosa si governano col sale: vi si adopera il sale di Peccais macinato. Il sale di soda non è buono pel formaggio. Osserva il Signor Marcorelle, che le pecore, alle quali per una malintesa economia, alcuni particolari danno, il sale di vetreria, in vece di quello delle saline di Peccais, dimagriscono, e la loro lana riesce cattiva. La prima cosa che si fa, è di salare col sale di Peccais bene pesto, una delle faccie di ciascura forma: dopo 24. ore si rivolta per mettere una eguale quantità di sale su l'altra faccia. A capo di due giorni, si stropiccia ben bene la forma con una pezza di panno o di canevaccio, e il dì seguente si raschia fortemente con un coltello. Queste raschiature servono a comporre una specie di formaggio in figura di palla, che da que' naturali si chiama rabarbaro, e si vende 3. in 4. soldi la libbra.



Modo di mungere le mucche nel Larzac. Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

Dopo questa operazione, si mettono otto o dieci formaggi, l'uno sopra l'altro, e si lasciano stare così una quindecina di giorni. Passato questo tempo, e qualche volta anche prima, comparisce sulla loro superficie una specie di muffa bianca, molto densa, oltre ad una efflorescenza granita, la quale nella forma e nel colore somiglia molto a picciole perle. Si raschiano di nuovo per portar via queste materie, e poi si mettono le forme sopra le tavole che sono nelle cantine. Si rinnova questa operazione di quindici in quindici giorni, ed anche più spesso per lo spazio di due mesi, e durante questo intervallo, la muffa apparisce successivamente bianca, verdiccia e rossiccia; finalmente i formaggi acquistano quella corteccia rossiccia ch'è la loro propria. Essi allora sono bastantemente maturi per metterli in vendita.

Prima di questo punto, essi soggiaciano a molto calo, di modo che cento libbre di latte ordinariamente non producono più di 20. libbre di formaggio.

I formaggi di Roquefort debbano essere freschi di un sapore dolce e grato, e bene solcati, vale a dire, ripieni al di dentro di vene cenerine. La loro

grossezza dipende dalla forma, in cui sono stati fatti; essa arriva da un pollice sino ad un piede, e il loro peso dalle due alle quaranta libbre.

Il siero che si è separato dal formaggio nella caldaja, serve a far ciò, che ivi chiamano ricotta. Si pone esso al fuoco, ed a misura che si riscalda, la sua superficie, ed il contorno della caldaja, si riempiono di una schiuma bianca, in cui vi è qualche particella di cascio: queste particelle egualmente che la schiuma, si levano e si gettano via. Purificato il siero in tal guisa, vi si versano dentro due libbre di latte, tal quale era, quando fu munto: e si mantiene il fuoco sotto la caldaja a tal grado, che il liquore non bolla. Dopo qualche momento questo mescuglio dividesi in una limpida sierosità, ed in una sostanza coagulata, che alzandosi a poco a poco ed in masse, arriva a coprire tutta la superficie della parte sierosa: subito che questa parte sierosa si è coagulata all'altezza di circa due pollici, la ricotta è fatta. Ritirasi allora la caldaja dal fuoco, e cavando le ricotte con una schiumarola grande si pongono nelle scodelle. Questo cibo è di grato sapore, e serve di nutrimento agli abitanti di Lazart e di que' contorni nella stagione del latte. Siccome esse inacidiscono nello spazio di 24. ore, i particolari vendono le ricotte, che ad essi avanzano, ed il prezzo ordinariamente è lo stesso che quello de' formaggi freschi del paese.

Dopo avere levate le ricotte dalla caldaja, si gettano dei tozzi di pane, e due o tre ricotte riserbate espressamente per quest'oggetto, nella parte acquosa che vi resta: questo è uno de' principali nutrimenti che si distribuisce ai domestici ed alla gente più miserabile della campagna.

Nel fine della stagione, quando le pecore non danno tanto latte al giorno, quanto basta per fare forme di cascio di una certa grandezza, il latte si conserva da un giorno all'altro, e per non farlo inacidire, si mette in una caldaja vicino al fuoco, e si riscalda fino che sta per bollire. Nel dì seguente, dopo aver levate le parti butirrose che vanno a galla, con una schiumarola, si mischia questo latte con il latte fresco, e gettatovi dentro il presame, se ne fa il formaggio come è stato detto di sopra: ma siccome questa mescolanza non produce mai, che un formaggio meno buono e meno dilicato, si pratica questo metodo meno che si può. Il fiore, che si leva di sopra al latte del giorno precedente, forma un burro squisito, che vendesi sotto il nome di crema di Roquefort.

Si suole ne' contorni contraffare questo formaggio, ancorchè in quelle parti non vi sia il comodo dell'eccellenti cantine di Roquefort. La scorza di questo formaggio contraffatto è cenerina, si guasta facilmente, e coll'andare del tempo cala di peso quasi la decima parte, quando il vero formaggio di Roquefort non diminuisce che la cinquantesima parte.

Essendo difficile di unire tante pecore come sul Lazart, non si può attendere in tutti i luoghi alla fabbrica di formaggi molto grandi. Ciascuno adunque dee regolarsi sul numero delle sue pecore, e proporzionare il numero delle stesse all'estenzione e alla quantità de' suoi pascoli.

La quantità del latte, che somministrano le pecore, varia secondo la stagione, e specialmente a proporzione de' pascoli. Generalmente parlando, si può far capitale ogni giorno di un mezzo boccale di latte per bestia.

Bisogna mugnere questi animali la mattina e la sera, e stare attenti, che i loro escrementi non cadano nel vaso del latte, il che spessissimo succede, finchè l'animale non siasi avvezzato a farsi mungere. Se il numero delle pecore è bastante, si può fare una forma di cascio al giorno; ma s'esso non basta, deesi conservare il latte del giorno antecedente, e meschiarlo con quello della mattina seguente.

Si riscalda una parte del latte, che si meschia coll'altro, acciò la massa sia tiepida: ed allora vi si unisce il presame, di cui è necessario un quinto di più, che pel latte di vacca. Quindi si copre il vaso, e si aspetta che il latte si rappigli. Con una schiumarola si leva questo latte coagulato, si mette nelle forme di legno, ed è anche meglio di far uso di forme di creta inverniciata, traforate tanto nel fondo,

quanto ne' contorni, acciò possa scolare il siero.

Poche ore dopo esso è buono a mangiarsi, con aggiungervi un poco di zucchero o di sale, secondo i gusti particolari. Altri mettono questi piccioli formaggi in un piatto grande, e vi aggiungono un poco di crema, di zucchero, ed un poco d'acqua di fior d'arancio, e sbattono il tutto con bastoncelli. Questa composizione è gratissima.

Se il formaggio estratto dalla forma si vuol conservare, allora si porta nelle cantine e si copre di paglia. Quindi si sala la mattina da un canto, e la sera dall'altro, voltandolo ancora ogni giorno, e raschiando la crosta di muffa, che gli cresce d'intorno. Allorchè questi piccioli formaggi hanno presa una certa consistenza, si avvolgono con una foglia di ortica, che si rinnovano più o meno spesso, secondo la stagione che corre, procurando però, che non si disecchino mai; oppure si mettono sotto la feccia dell'uva per molti giorni. Quest'ultima preparazione li rende più forti e pizzicanti.



Fig. 153. Raschiatura dei formaggi nelle cantine.

Raschiatura dei formaggi nelle cantine. Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

V. De' formaggi di latte di capra

Si comincia dal mugnere la capre la mattina: si lascia riposare il latte per due, o tre ore: vi si getta dentro un poco di presame, acciò si rappigli a freddo: si rimescola poi con un cucchiajo, acciò il presame agisca sopra tutta la massa: si lascia riposare questo latte per nove, in dieci ore, ed esso si quaglierà: si preparano forme simili a scatole da confetti, e si guarniscono con un pezzo di tela fina e bianca: si mette in queste forme il latte quagliato, che si cava dal vaso con un cucchiajo piatto, e dopo averlo lasciato posare, e fermare fino allo scolo totale del siero, si sala tutta la superficie: ventiquattr'ore dopo si rovescia su di un'altra picciola stuoja, e si sala dalla parte che ancora non è salata: in fin si leva la tela, che ha servito allo scolo del latte.

Si lascia liquefare il sale su di questo formaggio, che si va rivoltando ogni giorno sopra stuoje ben asciutte e pulite, che si situano sopra qualche graticcio. Se il sale è nero, rosso ec. esso macchia la superficie del formaggio; ma per levar via queste macchie, basta il lavarlo con l'acqua fresca.

È un punto essenziale di tenere i formaggi in un luogo temperato, acciò non si asciuttino, né troppo presto, né troppo lentamente. Quando saranno asciutti, se si vogliono mangiare grassi, bisogna metterli in piatti tondi, che s'imboccheranno l'uno sopra l'altro, e si avrà la cura di mutare ogni giorno uno di questi piatti; vale a dire, quello, che il giorno avanti ha servito di coperchio, il giorno seguente servirà di sostegno, e così di mano in mano.

Se si vuole rendere saporito il formaggio, si tuffa, quando è ben secco, nel vino bianco, e si mette di nuovo in mezzo a due piatti. Si può ancora coprirlo col petrosello, ma in picciola quantità. Con questo mezzo si può averlo saporito quanto si vuole; bastando soltanto di metterlo di tanto in tanto in infusione nel vino bianco.

Il presame si fa col vino bianco asciutto, di cui si prende un boccale, e vi si versano due bicchieri di buon'aceto bianco, un'oncia in circa di sale di cucina, ed un pezzo di vessica di porco diseccata.

La capra esige una massima pulizia nella sua stalla, e questa polizia influisce molto sul suo latte. Bisogna dunque pulirla ogni giorno, e provve-

derla di una lettiera fresca, sì nel verno, che nella state, s'essa non esce di stalla. Le capre si debbono abbeverare sera e mattina, e di quando in quando dare loro un poco di sale. È anche utilissimo di dare una mezza cottura all'erbe da orto, e poi farle loro mangiare coll'acqua stessa, dove hanno bollito. Le capre pasciute nella stalla danno maggior latte di quelle, che vanno pascolando. Giustamente pertanto in alcune provincie è proibito di lasciarle uscir fuora; e i particolari hanno diritto di ucciderle, trovandole ne' proprj fondi. Il dente di questo animale porta la distruzione a tutti i virgulti e a tutti gli arboscelli, ch'esso rode. Le capre in molti luoghi non escono mai; e ciò nullameno i formaggi vi sono eccellenti.

VI. Dei formaggj fatti con più latti

Si prende il latte di vacca e di pecora, e se si può anche di capra. Queste tre sorta di latte si versano in una caldaja ben grande e pulita, che si mette al fuoco, dove si lascia finchè il latte non comincia a bollire: allora si leva subito dal fuoco, e si lascia raffreddare. Il giorno dopo questo latte si sfiora con un cucchiajo, e vi si rifonde tanto latte fresco, quanto era il fiore che se n'è levato; vi si getta un poco di presame, a proporzione della quantità di latte, che si ha, e con cui si vuol fare il formaggio. Si rimescola il tutto ben bene, fino a tanto che si rappigli. Quando il rappigliamento è seguito, si scuote il latte quagliato per farne uscire il siero, che si versa in qualche altro vaso. Poi si prendono dei vasi di legno della figura e della grandezza, che si vuol dare al formaggio, e vi si mette tutto il latte coagulato. Bisogna, che questi vasi abbiano dei piccoli fori, acciò facilmente possa scolare il resto del siero. Circa tre ore dopo, sopra questi vasi se ne pongono altri della stessa forma e grandezza, e rivoltando destramente questi vasi senza farli traboccare, si passa il cacio da un vaso all'altro. Questa operazione deve ripetersi ogni tre giorni.

Avendo il formaggio acquistata la sua figura, ed un poco di solidità, se ne asperge di sale pesto la parte superiore; e quando il sale è liquefatto, si rivolta sossopra, e si fa lo stesso all'altra parte e nel giro della forma. I naturali del luogo credono, che questo sale difenda il formaggio dai vermi; ma è più verosimile, ch'esso renda la pasta più soda, e la conservi più a lungo. Quando i formaggi sono ben salati, si pongono sopra tavole pulitissime, avendo tutta l'attenzione di rivoltarli mattina e sera, e di non posarli nello stesso sito, acciò l'umidità, che vi depongono, non li faccia muffare. Questa operazione va rinnovata finchè i formaggi non siano ben secchi, e non siano divenuti di color rosso. Avendo acquistate queste due qualità, si mettono sopra uno strato di paglia, steso per terra. Si rivoltano parimenti ogni giorno, usandosi ancora l'attenzione di visitarli, di nettarli, e di toglierne soprattutto i vermi e gl'insetti, se mai vi si attaccassero.

Capitolo quinto

DEL VERME DEL FORMAGGIO

Il celebre Francesco Redi si è molto occupato nella storia di questo verme, e dopo lui Svammerdam è entrato colle più minute particolarità sul suo esterno, ed interno meccanismo. Quelli, che desiderassero saperne più di quello, che noi ne diremo, possono ricorrere alle Opere di questi due illustri ed indefessi Naturalisti.

Questo verme non è generato dal formaggio, come credono taluni; ma l'uovo, da cui esso sorte, viene deposto da una mosca, che Linnèo chiama musca atra glabra, oculis ferrugineis, femorum basi pallida. È composto di dodici anelli, il primo de' quali forma propriamente la testa del verme. La sua pelle è dura come una carta pecora, e difficilmente si rompe, ancorchè il verme caschi molto d'alto, ed ancorchè si maneggi duramente colle mani. La parte anteriore della testa è divisa in due tubercoli, da dove escono due cortissime antenne. Tra questi due tubercoli si ravvisa una particella

nericcia, divisa similmente in due parti, le quali formano la bocca.

La parte posteriore di quella mosca, che depone nel formaggio l'uovo, da cui nasce questo vermetto, è armata di una punta così sottile, che penetra ne' più piccioli buchi, e ne' corpi molli. Coll'ajuto di questa punta, dopo aver scavato il buco, v'intrommette le sue uova, che in tal modo restano al sicuro. In conseguenza le mosche per ottenere questo intento, scelgono sempre la parte del formaggio la più matura; ed il verme allorchè nasce, ne accresce il fracidume, e pel guasto, che vi fa, e per gli escrementi che vi depone.

L'industria di questo animale, e gli ajuti, che ha ricevuti dalla natura per riprodurre e perpetuare la sua specie, sono molto sensibili; ma il guasto ch'esso fa al formaggio, è quasi impercettibile e non può ripararsi.

Il formaggio è soggetto anche ad insetti di un'altra specie. Essi fanno più guasto, ma non sono tanto pericolosi, perché si attaccano solo alla corteccia; se però non vi si ripara a tempo, a poco a poco consumano tutta la forma. Questo insetto è una specie di pellicello, quasi invisibile ad occhio nudo. Linneo lo chiama acarus siro.

È di figura ovale: ha la testa e le zampe nericce, il ventre grosso, ovale e bianchiccio, e guardato col microscopio, sembra tutto coperto di lunghi peli: esso si moltiplica prodigiosamente. Per distruggere quest'insetto molto dannoso, si sono suggeriti varj mezzi; ma quasi tutti servono a nulla. Alcuni decantano come un gran specifico le foglie dell'erba, detta volgarmente piede di bove e da Botanici arum, colla quale dicono doversi ricoprire il formaggio da tutte le parti e rinnovarla spesso. È vero, che queste foglie hanno un odore acuto e fetido, ma il Signor Ab. Rozier assicura, ch'esse non producono alcun effetto.

Altri suggeriscono di lavare il formaggio coll'aceto, reso più gagliardo ed acre con pepe e sale. Questa preparazione stordisce l'insetto, e forse ammazza quelli che sono nati, ma non distrugge punto la quantità prodigiosa delle loro uova. Inoltre l'aceto non può penetrare fino alla cavità, in cui la mosca ha depositate le sue uova; d'altra parte quest'acido sviluppa maggiormente quello del formaggio, ne accelera la putrefazione, e la produzione del verme.



Carico de' formaggi. Louis Figuier, *Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè*, Milano 1881

Dopo essersi fatta la sperienza della maggior parte di queste ricette, si è trovato, che in generale l'olio solo è capace di produrre un buon effetto. Tutti gl'insetti hanno sul dorso o su i fianchi alcune aperture, per mezzo delle quali respirano. L'olio, che si applica loro sopra la pelle, chiude loro queste aperture, e così i vermi muojono soffocati. Prima d'immergere il formaggio nell'olio, bisogna ripolirlo bene in tutte le parti con una scopetta di pelo, a fine di portar via tutte le uova degl'insetti: bisogna scavare in tutte le fissure, in tutti i buchi colla punta di un coltello: bisogna raschiare il formaggio ed asciuttarlo bene: se le fissure penetrano al di dentro, bisogna portar via tutto, fino che si arrivi al cascio non guasto: bisogna colarvi l'olio, ed inzupparne tutta la parte esteriore, che deve ricoprirsi con un pezzo di tela, intrisa pure nell'olio. L'operazione dovrà rinnovarsi tutte le volte che apparirà un nuovo guasto.

Questo metodo riesce benissimo col pellicello; ma non ha la medesima efficacia col verme della prima specie, perché esso si mette troppo indentro del cascio. Intanto se arriva che si possa scoprire dov'esso annida, vi si può mettere l'olio, e farlo penetrare fino alle sue cellette.

Capitolo sesto

DEL SIERO, E DELLA MANIERA DI SEPARARLO DAL LATTE

Il siero è quella parte che separasi dal latte quando è quagliato, ed è più o meno solida, secondo lo è la sostanza adoperata per farlo quagliare: quindi adoprandosi acidi vegetabili, come l'aceto ed il fiore di tartaro, esso conserva un'acidità maggiore, che quando, per esempio, si adoprano i fiori.

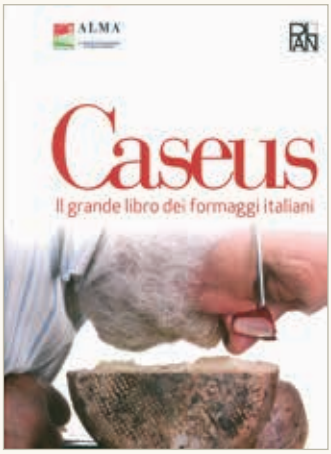
Nelle gran fabbriche di burro e di formaggio, come abbiam già veduto più sopra parlando della maniera di fare i formaggi, l'operazione stessa che rappiglia il latte, ne separa anche il siero, ma per gli usi di una spezieria, o dell'interno di una casa, comechè la pratica sia presso a poco la stessa, essa esige però una maggiore attenzione. Ogni particolare seguita un metodo diverso, comechè tutti tendono sempre allo stesso fine. E pure la maniera di preparare il siero dovrebbe variare, secondo l'indicazione della malattia, che si vuole combattere. Per esempio, se si adopera un acido troppo sviluppato, come sarebbe quello dell'aceto o del fiore di tartaro, il siero conserva un gusto acidulo: dicasi lo stesso del lievito di birra. Questo siero, con un poco di acido conviene in tutti i casi, in cui siavi putrido. I fiori di caglio bianco o giallo, comunicano al siero un poco di sapore di miele, che non è dispiacevole; quelli del cardo di Spagna non gli danno sapore alcuno, e devono essere preferiti.

Scegliete il miglior latte dell'animale ed il più sano, fatelo intepidire, e versatevi poi una infusione di fiori di cardo di Spagna. Quando il latte sarà rappigliato, ponetelo sopra un setaccio per farlo scolare. Il siero è quello che ha sgrondato, ma bisogna chiarificarlo. A questo fine, pigliate il bianco dell'uovo, sbattetelo col siero, fatelo riposare, e quando è chiaro e limpido come l'acqua, filtratelo. In questo modo si avrà un liquore leggermente tinto di giallo, e del sapore del latte.

Eccovi un altro metodo: pigliate cinque libbre di latte di vacca; una mezza dramma di presame, stemprato in un cucchiajo di acqua, e meschiate il tutto in un vaso di majolica, che poi esporrete ad un leggero calore, sulla cenere calda. Quando il latte sarà rappigliato, gettatelo sopra un setaccio di seta o di crine, raccogliete il siero che ne scolerà, in un vaso di majolica; ad ogni libbra di siero aggiungetevi una chiara d'uovo; meschiateli esattamente, e fate che il tutto bolla, fintantochè le chiare d'uova sieno coagulate. Mentre bolle, gettatevi dentro 8. grani di cremor di tartaro polverizzato: passate questa mistura a traverso d'un pezzo di tela fina e netta, senza spremerla: filtrate la colatura a traverso di una carta straccia, ed avrete il siero chiarificato.

Questo lavoro esige la più rigorosa pulitezza, perché il siero è di tutte le sostanze una di quelle che più facilmente fermentano e colla maggior facilità deteriorano. Ogni giorno bisogna lavare nel ranno, fatto di cenere, tutti i vasi di legno destinati a quest'uso; e molte volte nell'acqua comune i vasi di vetro o di majolica, e tenerli rovesciati, affinchè non vi resti alcuna umidità. La stamina, con cui si filtra il latte, esige le stesse diligenze.

Trascrizione a cura di *Miro Graziotin*



Caseus, Il grande libro dei formaggi italiani

a cura di Renato Brancaleoni e Davide Mondin, Loreto: Edizioni Plan, c2015. - XV, 496 p.: ill.; 27 cm.

L'autore è Renato Brancaleoni, affinatore, docente presso l'Alma, la celebre scuola di cucina di Gualtiero Marchesi, vincitore di numerosi premi e uno dei più apprezzati esperti di livello internazionale in materia di formaggi. Alla sua indiscussa competenza si aggiunge una grande capacità comunicativa e una passione continua a trasparire da ogni singola parola. Il volume costituisce oggi un riferimento in Italia sulla materia e si rivolge sia al professionista sia all'appassionato che desidera acquisire la capacità di valutare in modo autonomo il profilo qualitativo dei prodotti proposti dal mercato.

L'autore parte giustamente dalla storia, e non poteva essere altrimenti dalla produzione dei formaggi italiani, le cui caratteristiche dipendono dall'incrociarsi di molteplici fattori, spesso inscindibilmente legati a particolari zone e, quindi, non riproducibili altrove: animali, pascoli, foraggi e alpeggi diversi danno al latte sfumature, caratteristiche e profumi differenti che il consumatore ritrova poi nel prodotto finale, grazie alla maestria e all'esperienza del casaro e alla garanzia dell'uso di latte del territorio, alla cultura ad esso legata e al lavoro che ne comprende. Ecco perché l'Italia, Paese che come pochi altri presenta varietà di paesaggi e culture, è la culla di un inimitabile scrigno di sapori, forme, aromi e profumi anche in questo ambito.

Caseus descrive il formaggio in tutte le sue dimensioni, accompagnando il lettore lungo un percorso che analizza i principali aspetti dai quali dipendono le caratteristiche che contraddistinguono i vari formaggi: storia, legislazione, informazioni tecniche, classificazioni, descrizione approfondita di tutti i formaggi italiani DOP e IGP, ma anche temi quali la gestione di banchi e carrelli nell'ambito di negozi e locali, le tecniche e gli strumenti per la conservazione e il taglio, le modalità di servizio e i criteri per la scelta, le quantità e gli abbinamenti costituiscono gli elementi caratterizzanti del testo.

L'opera si divide in tre sezioni; la prima tratta in maniera ampia ed approfondita storia e metodi produttivi; la seconda è costituita da schede che tracciano il profilo di tutti i formaggi italiani e di alcune eccellenze europee; la terza è ricca di consigli per gli appassionati: conservazione, abbinamenti, parametri di assaggio, assortimento.



La civiltà del latte: fonti, simboli e prodotti dal tardoantico al Novecento.

Atti dell'Incontro nazionale di studio (Brescia, 29-31 maggio 2008) / a cura di Gabriele Archetti e Angelo Baronio. Brescia: FCB, 2011. - XXXIX, 853 p.: ill.; 26 cm.

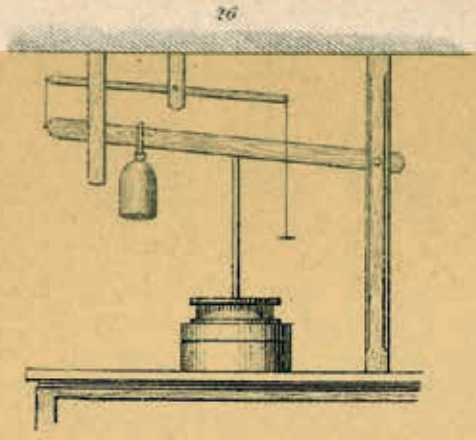
Questo volume raccoglie gli atti e i risultati scientifici dell'incontro nazionale di studi De lacte et caseo che si è tenuto a Brescia nel maggio del 2008 e propone un'accurata indagine su un'attività secolare quale è la produzione del latte e la lavorazione dei suoi derivati, colta da un interessante punto di vista: come storia di civiltà.

L'opera è pubblicata dalla Fondazione Civiltà Bresciana nell'ambito della collana "Storia, cultura e società". Rappresenta il più completo tra i lavori degli ultimi decenni intorno al latte e ai suoi derivati dall'alto contenuto storico e scientifico garantito dagli autori che hanno prodotto contenuti in larga parte originali e di ampio respiro. Un corredo di indici, di cui uno tematico, aiuta la consultazione e l'uso multidisciplinare del volume e permette di percepire la vastità e la complessità della documentazione vagliata. Non si tratta di un'indagine diretta a valorizzare semplicemente un'importante "filiera produttiva" ma soprattutto funzionale a spiegare come il latte e i suoi derivati hanno segnato le vicende umane dell'Europa cristiana medievale e moderna a cominciare dall'Italia padana. Gli autori di questo esaustivo volume, curato da Gabriele Archetti e Angelo Baronio, ripercorrono una serie di vicende che consentono di riflettere sull'importanza di latte e formaggio come elementi cardine dello sviluppo economico della nostra società muovendosi lungo due direttive principali: quella temporale dal mondo tardo antico ai nostri giorni per delineare premesse ed esiti dei fenomeni e quella dell'approfondimento con l'utilizzo di fonti eterogenee. L'opera si divide in quattro sezioni: Latte e formaggio: temi e percorsi storiografici, latte e formaggio tra immaginario religioso e simbolico, latte e formaggio tra storia, diritto e consumi e l'ultima sezione tra pianura ed alpeggi: latte e formaggi in area lombarda.

La consapevolezza di una storia che affonda le sue radici nel Medioevo, di una vera e propria Civiltà del latte cresciuta in due millenni nei nostri territori non è solo motivo di orgoglio ma consente di mettere in rilievo le straordinarie potenzialità del settore e le sue capacità per avviarne un rinnovamento e una rapida ripresa.



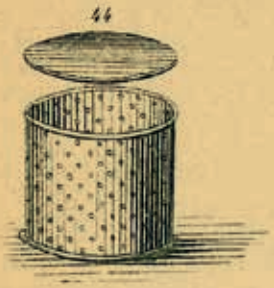
Utensili, attrezzi e macchine per uso del Caseificio.
G.B. Bellati, *La nuova Cascina di Villa di Villa*, Feltre 1882

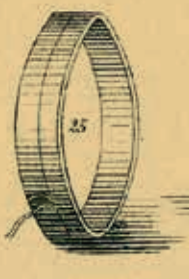

26

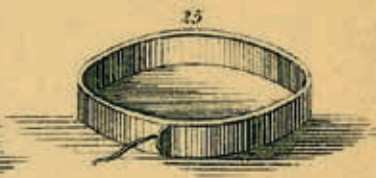

27


8

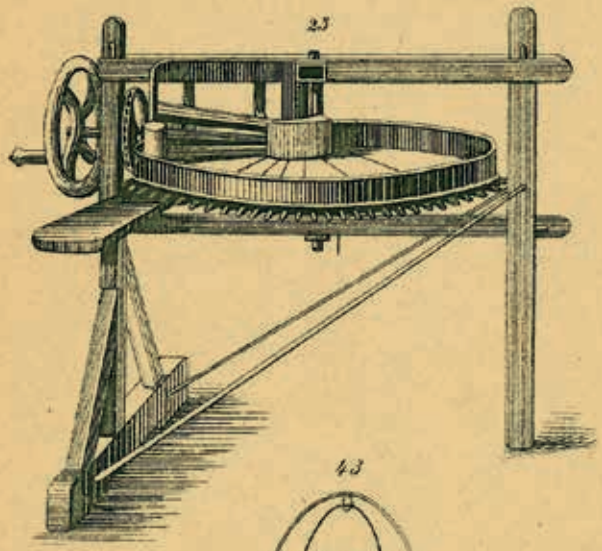

30

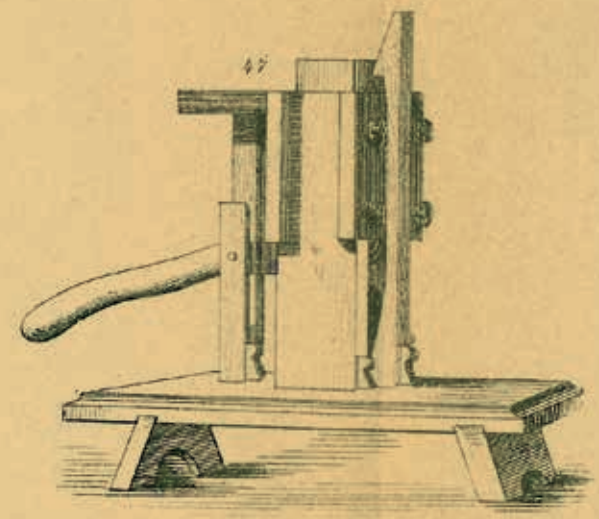

44

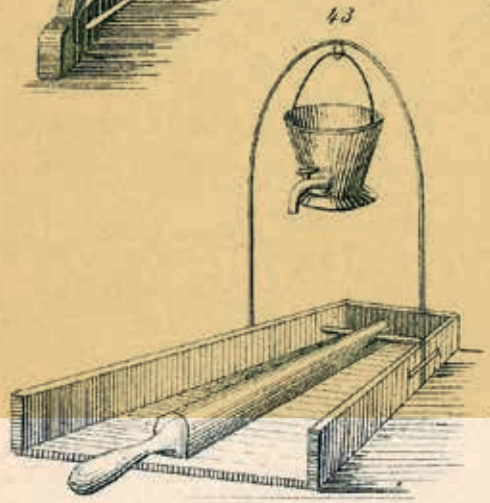

25

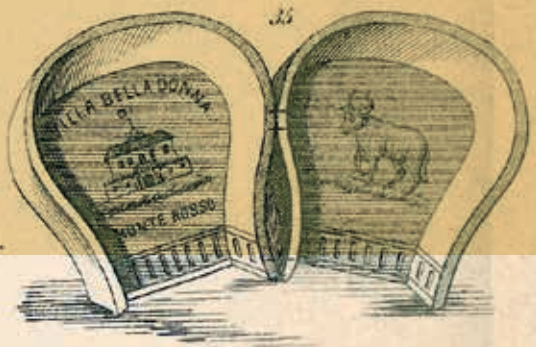

23


40


23


47


43


35
BELLA BELLADONNA
TINTE ROSSO


31

Formaggio & Burro in Parlamento

Di volta in volta, in questa rubrica, cercheremo di mettere a disposizione dei nostri lettori delle fonti inedite o comunque poco note. Per questo numero, dedicato al formaggio e all'universo latteo, abbiamo deciso di pubblicare parte delle *Deposizioni Scritte dell'Inchiesta Industriale* (1870-1874). La prima idea dell'inchiesta industriale affiorò in una conversazione fra Luigi Luzzatti (nato a Venezia, giurista, economista, ministro presidente del Consiglio) e Marco Minghetti che portò subito all'istituzione di un *Consiglio dell'Industria e del Commercio* che avrebbe coordinato i lavori dell'inchiesta. All'indomani dell'Unità si percepì subito la scarsa conoscenza, da parte della classe dirigente liberale, delle effettive condizioni del paese, in particolare la carente condizione strutturale del sistema economico e la sua incapacità di allinearsi con i principali paesi europei. All'esposizione Internazionale di Parigi del 1867 ci si rende subito conto del ritardo.

Il 29 maggio 1870 fu emanato il decreto che istituiva il *Comitato dell'Inchiesta*. Come scrisse nella sua autobiografia Luzzatti *"le ricerche dovevano essere dirette a quattro punti principali: alla legislazione daziaria, all'effetto di alcune imposte sulle industrie e particolarmente di quella del dazio consumo; agli inconvenienti servizio ferroviario; infine, allo studio delle condizioni degli operai particolarmente per ciò che atteneva al grande problema del salario"*. Sullo sfondo si scorge il grande dibattito sulla politica liberale, l'urgenza dei nuovi trattati commerciali, la pressante richiesta da parte della debole industria italiana di una politica protezionista. All'interno del Comitato inquirente figurano notissime personalità: lo stesso Luzzatti ma anche Alessandro Rossi. I settori produttivi vennero divisi in 17 categorie più annessi sottogruppi. Ogni Commissario doveva provvedere alla stesura di un questionario secondo le sue specifiche competenze e distribuiti poi alle camere di commercio, alle amministrazioni, alle società, ai privati. Furono spediti 7.000 questionari: le risposte scritte furono 1.700. Oltre ai questionari il Comitato si spostò nelle principali città italiane, compresa Venezia, e ascoltò in audizioni orali dedicate – circa 600- commercianti, industriali, armatori, notabili, le camere di Commercio: costante fu la presenza di Luzzatti. La mole enorme dei risultati venne via pubblicata in fascicoli e nella loro veste definitiva in cinque volumi, tre dei quali contengono le deposizioni scritte e gli altri due le deposizioni orali. La distribuzione regionale non è omogenea: la maggioranza delle deposizioni riguarda l'Italia Settentrionale e la Toscana, alla Sicilia verrà riservata un'indagine speciale. Qualcuno polemicamente fece notare, in ambito storiografico, che tutto sommato l'inchiesta sembra essere una sorta di manifesto per poi avere le motivazioni documentate per procedere alle successive politiche protezioniste che verranno adottate. tra queste la tariffa doganale del 1887. Ma in seguito si è sottolineato il rivelante valore storico della fonte che offre notevoli spunti di ricerca. (1)

Noi ci siamo concentrati sul Terzo gruppo –formaggi- della IV categoria, dedicata all'allevamento. Il questionario comprende 39 domande. All'appello rispondono:

- **La Provincia di Belluno** con tre relazioni redatte da: De Lorenzo Valentino da Lorenzago, Sperti Giovanni da Belluno, Volpe Luigi medico veterinario di Belluno.
- **La Provincia di Rovigo** con tre relazioni redatte da: Petrobelli da Lendinara, Selmi da Rovigo, Tenani Attilio da Rovigo.

Non possediamo altre relazioni dalle altre città; per Vicenza c'è una relazione di Nusso Giovanni da Cassola sugli animali. Per Verona Gaspari Girolamo risponde: "*Non si produce che pochissimo formaggio, il quale è poco ricercato*". A parziale giustificazione può anche essere che il focus era concentrato sull'industria sapendo che la forza della produzione casearia di Vicenza e di Verona era legata al complesso dei pascoli dei Lessini e dell'Altipiano di Asiago. Ma Belluno ci tiene a rispondere e quando Volpe accenna alle latterie sociali accenna all'Arciprete Della Lucia che di lì a poco, 1876, fonderà la prima latteria sociale del veneto a canale d'Agordo, nonostante *la diffidenza di quei montanari*. Negli atti a stampa viene inserito nel Veneto anche Udine e Piacenza. A noi pare che il confronto tra una Provincia di montagna e una di pianura abbia un che di curioso. Detto che non tutti gli estensori delle memorie rispondono a tutte le domande, proprio per facilitare il confronto abbiamo deciso di modificare l'edizione a stampa. Nell'edizione originale (2) prima c'è il questionario e poi in successione le risposte numerate: il numero rinvia alla domanda del questionario. Abbiamo così proceduto con domanda e a seguire le risposte degli estensori sul conto dei quali a questo stadio e, per lo scopo della rubrica stessa, non sappiamo nulla. Un po' di lavoro anche per altri. A noi pare un documento di straordinaria freschezza, suggestione e importanza, ricco di spunti. Insomma un' importante cagliata: ognuno si confezioni i tomini che vuole.

Danilo Gasparini

(1) Per un primo accenno al dibattito sulla fonte: Giuseppe Are (*Una fonte per lo studio della fondazione industriale in Italia: l'inchiesta industriale del 1870-1874*) "Studi storici", n. 2/1963 (aprile-giugno) e n. 3/1963 (luglio-settembre); G. Baglioni, *Una borghesia in formazione: gli imprenditori italiani nell'inchiesta industriale del 1870-1874*, in *Studi di sociologia* (1972), nn. 2/3, pp. 185-218. Si veda anche: G. Roverato, *Il problema delle fonti nella storia industriale*, in *Economia e società* nella storia dell'Italia contemporanea. Fonti e metodi di ricerca, a cura di Antonio Lazzarini, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura / Istituto per le Ricerche di Storia sociale e di Storia religiosa, 1983, pp. 165-183 (ora in G. Roverato. *Scritti di storia economica*, Padova. La Modernissima, 1995).

(2) Per la pubblicazione ci siamo serviti dell'edizione pubblicata in *Archivio Storico dell'industria italiana Le fonti, Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-1874) Deposizioni scritte*, vo. I, Analisi Trend, 1984.

INTERROGATORIO

1. Quali sono le qualità di formaggio che si fabbricano di preferenza nella vostra provincia o circondario?

De Lorenzo Valentino (Lorenzago): Il formaggio che viene fabbricato in questo circondario è fatto con latte di vacca, e con quello di capra e pecora uniti insieme.

Sperti Giovanni (Belluno): Si fabbricano formaggi di vacca (estraendo prima dal latte la panna), e in minore quantità, altri formaggi.

Volpe Luigi - medico veterinario (Belluno): Nella provincia bellunese si fabbricano a preferenza due qualità di formaggio, cioè il magro di vacca, ed il grasso pecorino.

Petrobelli (Lendinara): In questo circondario di Lendinara si produce soltanto formaggio di vacca, di qualità scadente, che, per metà almeno, s'impiega nelle arti a far colla da falegname.

Selmi: (Rovigo): In questa provincia si attende soltanto alla fabbricazione del formaggio tenero di vacca e del formaggio pecorino.
Tenani Attilio (Polesella): In questo mandamento di Polesella, al quale si riferiscono le mie risposte, non esistono cascine ad eccezione di sei o sette possidenti, nessuno mantiene pecore; mentre le vacche danno una meschinissima produzione di latte, col quale si fabbrica un formaggio, soltanto *impropriamente* chiamato con tal nome. E la ragione ne è chiara e palese: le vacche vengono tenute al solo scopo del lavoro e dell'allevamento, e non si mungono che per brevissimo tempo, dopoché hanno cessato di alimentare il loro allievo.

2. Quale la produzione annua approssimativa per ogni qualità di cacio, e secondo che esso provenga da latte di vacca, di pecora o di capra?

De Lorenzo: Dal latte di vacca si ritraggono, circa, 10 chilog. di formaggio, dalle pecore 3, dalle capre circa 7 per testa.
Petrobelli: La produzione può calcolarsi a 1000 chilogrammi.
Selmi: La produzione annua approssimativa del formaggio in questa provincia si calcola a : Chilog. 20.000 di latte di vacca, Id. 30.000 di latte di pecora e capra.
Tenani: A 6.000 chilog. difficilmente giungerà tale prodotto. In tutto il mandamento incalcolabile quello delle pecore.

3. Variate voi la vostra fabbricazione secondo le stagioni? Producete in tutto l'anno, o solo in alcune determinate stagioni?

De Lorenzo: La fabbricazione non viene variata. Il prodotto si ottiene dai primi dell'anno sino al mese di agosto.
Sperti: Una parte di questi formaggi si fabbrica nelle malghe d'estate, continuando tuttavia la fabbricazione pel resto dell'anno, ma in quantità di molto minore ed anche di inferiore qualità.
Volpe: Nella stagione estiva vi è qualche miglioramento nella fabbricazione del formaggio, perché viene fatta nelle malghe ove sono unite molte vacche e pecore.
Petrobelli: Nell'inverno e nella primavera il prodotto è scarso, per la mancanza di foraggi, ed è anche di pessima qualità.
Selmi: La fabbricazione del formaggio si fa in tutte le stagioni, tanto da consumare il poco latte che si ritrae dalle vacche e dalle pecore.
Tenani: Il poco prodotto che si ha lo si ottiene ion ogni stagione, e non varia, secondo l'epoca, la fabbricazione.

4. L'industria del caseificio è presso di voi esercitata in generale dal proprietario del bestiame, ovvero da speciali industriai che acquistano il latte dai primi? A quale di questi due sistemi credete più conveniente secondo le varie località, avuto riguardo all'incremento dell'industria ed alla perfezione dei prodotti?

De Lorenzo: Nell'inverno viene esercitata dallo stesso proprietario, e in estate da pastori col prodotto delle mandre raccolte nelle malghe. Nell'inverno si comincia con utilità a riunire il latte per imprestati, sistema migliore di quello dell'acquisto.
Volpe: L'industria del caseificio è esercitata dai proprietari del bestiame, che non seguono alcuna nozione razionale nella fabbricazione. Se fosse in mano di speciali ed abili industriali facilmente si otterrebbe un miglior prodotto.
Petrobelli. L'industria si esercita dallo stesso proprietario.
Selmi: Non si esercita in questa provincia direttamente l'industria del caseificio, né dal proprietario del bestiame, né da altri; ,ma il poco latte che si ritrae dalle vacche, destinate al servizio dell'agricoltura, viene generalmente impiegato nella fabbricazione di burro e formaggio, e questa operazione si fa dal contadino stesso che custodisce il bestiame, che ne

divide poscia il mite provento col proprietario. Solamente i possessori di gregge fabbricano del formaggio pecorino col latte che ritraggono dalle mandre stesse, ed anche questa operazione si fa dal pastore salariato destinato alla custodia delle greggie.
Tenani: Il proprietario stesso è il produttore del formaggio, egli lo fabbrica col mezzo dei suoi bovari. Del resto sarebbe preferibile che speciali industriali acquistassero il latte: giacchè allora in maggiori proporzioni e con più cura si potrebbe ottener un formaggio non ispregevole Credo anzi che con tale metodo si potrebbe elevare a vera industria la fabbricazione del formaggio, che ora si fa solo per non gettare il latte, senza piccolissimo profitto.

5. Quali sono nella vostra provincia o circondario le condizioni del clima, dell'acqua, dei locali, del combustibile, della mano d'opera ecc., relativamente all'industria del caseificio? Siete in circostanze migliori o peggiori degli industriali esteri?

De Lorenzo: Le condizioni della produzione sono identiche a quelle in Svizzera, e dei paesi montuosi dell'Inghilterra, eccetto per la mano d'opera, che qui è abbandonata ad empirici che non si muovono dai loro metodi.
Volpe: Clima ottimo, acqua eccellente (meno in molte malghe ove manca l'acqua corrente) combustibile non molto caro, eccetto qualche malga, mano d'opera abbastanza a buon mercato, ecco le condizioni della produzione. Vi sono negli esteri paesi degli industriali in condizioni migliori delle nostre: ma moltissimi ve ne sono in peggiori.
Petrobelli: Le condizioni relative al clima e all'acqua sarebbero convenienti per la produzione del formaggio. Per fare però del caseificio un ramo d'industria lucroso sarebbe necessaria 'irrigazione, senza di che i foraggi saranno sempre scarsi.
Selmi: Manca del tutto l'industria propriamente detta del caseificio perché si possa accennare alle condizioni più o meno favorevoli relative alla medesima.
Tenani: Le condizioni del clima, dell'acqua, dei locali, del combustibile e della mano d'opera sarebbero eccellenti, se il caseificio potesse divenire un ramo importante d'industria. Per essere in migliori condizioni degli industriali esteri converrebbe non esigere lavoro dalle vacche e tenerle per oggetto di caseificio e per allevamento.

6. Quanti operai impiegate ed a quali patti? Vi riesce facile educare abili operai e trovare buoni direttori e casari per l'esercizio della vostra industria?

De Lorenzo: Le donne nell'inverno, e gli uomini in estate si occupano della fabbricazione del formaggio: il lavoro lascia molto a desiderare non volendosi trar partito dei dettami della scienza.
Volpe: È difficilissimo trovar buoni direttori del caseificio: non si ha però la medesima difficoltà pei casari. Si potrebbero avere abili operai coll'impartir loro una istruzione speciale.
Petrobelli: Sono applicate al caseificio le donne delle famiglie dei boari. Del resto la popolazione rurale darebbe buoni operai.
Selmi: Come si disse superiormente, questa piccola industria viene esercitata dalle persone stesse destinate alla custodia del bestiame; tuttavolta nella classe dei pastori si può trovare chi eserciti abbastanza bene, anche guidato dalla sola esperienza, la fabbricazione del formaggio.

7. Quali sono da voi i metodi generalmente adottati per la fabbricazione del formaggio secondo le varie qualità? Sono questi metodi basati unicamente sulla pratica e sulla esperienza, ovvero sono guidati da nozioni scientifiche e dallo studio delle proprietà del latte, in guisa da sottrarre l'industria del caseificio all'empirismo a cui è stata in preda finora? Potete descrivere sommariamente questi metodi, e indicare ciò che in essi credereste bene mutare e correggere?

De Lorenzo: I metodi sono quelli di trecento anni

fa, e non si ha riguardo alle qualità del latte. Il processo consiste nello scaldare il latte secondo l'idea del lavoratore, porvi il caglio, lasciarlo coagulare, romperlo in pezzi né grossi né minuti, scaldarlo di nuovo (altri trascura la 2^ cottura), estrarlo, porlo in un cerchio di legno, salarlo, e porlo sopra una tavola, per rivoltarlo e salarlo ogni settimana finché viene l'ora di consumarlo. Bisognerebbe correggere questo processo empirico per eccellenza.

Sperti: Potrebbesi anche presso di noi fabbricare buon formaggio promuovendo la raccolta del latte in grosse partite ed approfittando o dei nuovi portati della scienza; ma generalmente parlando, col sistema attuale di fabbricazione e nello stato in cui si trovano le stalle, il formaggio sarà sempre un prodotto secondario e che mancherà di quei caratteri costanti che costituiscono il pregio del prodotto.

Volpe: La fabbricazione del formaggio viene fatta empiricamente, direi quasi senza nessun criterio, seguendo i costumi ed i metodi dei passati secoli. In qualche eccezionale località si ottiene formaggio di qualche pregio, ma non per merito del fabbricatore, bensì per la vegetazione di speciali erbe aromatiche, per gli ottimi foraggi con cui si pasce l'armento. Anche in queste località si potrebbero avere migliori prodotti se venisse diffusa la necessaria istruzione teorico-pratica.

Petrobelli: Il metodo impiegato è affatto primitivo e tutto empirico: si spanna il latte, si mette al fuoco con un po' di caglio, si rompe il coagulo, si separa dal siero e, introdotto il caseo in piccole formelle, si sala.

Selmi: Il metodo generalmente usato in questa provincia per la caseificazione è puramente empirico: si segue la pratica degli avi, senza avere la benché minima nozione scientifica, né conoscere la proprietà del latte. Ma per il piccolo rapporto che quest'industria ha coll'agricoltura della provincia si trascurano i metodi suggeriti dalla scienza, sebbene potesse essere di molto utile l'adottare, anche per così limitato prodotto, i sistemi razionali che condurrebbero sicuramente a migliorare la produzione.

Tenani: Unico è il modo per la fabbricazione del formaggio ed anco questo è il metodo usato da tempo immemorabile. Si pone il latte, appena munto, in un paiolo, ove si lascia per circa tre ore affinché la panna monti. Allora il fabbricante leva detta panna, e preso un po' di fuoco vi depone sopra il paiolo. Immerge quindi il presame nel latte entro una pezzuola e adagio comprimendolo ne fa sortire il succo. Il latte si rapprende e allora si rompe con cautela, lasciando che dopo il caso si deponga. Compiuta la deposizione lo si leva dal pajuolo e lo si colloca e si comprime bene in appositi cerchi, dai quali prende la forma circolare. Ciò fatto, si leva dal cerchio la forma e si mette in luogo caldo ed asciutto per qualche giorno. Tale metodo è puramente pratico.

8. Quali sistemi sono in uso da voi per la conservazione, pel trasporto, pel riscaldamento e raffreddamento del latte?

Volpe: Si conserva il latte in luoghi il più possibilmente freschi: non si deve trasportare il medesimo da un'abitazione all'altra, perché il formaggio si deve fare ove si munge il latte.

Petrobelli: Si conserva il latte in larghi vasi sino a che la crema sia salita alla superficie.

Selmi: Nessun sistema è in uso per la conservazione., pel trasporto, riscaldamento e raffreddamento del latte, perché il poco prodotto viene giornalmente consumato.

9. Quali gli utensili, attrezzi e macchine di solito adoperate? Fate uso di pressoi nella vostra fabbricazione?

De Lorenzo: Una caldaia appesa, un cerchio di legno detto talzo, un legno angolare per rompere il coagulo, una cazza forata, un sacchetto per la ricotta: ecco gli attrezzi!

Volpe: In provincia non si ha nessuna delle tanto necessarie macchine, e perciò mancano persino i

pressoi. Gli attrezzi usati sono adamitici.
Petrobelli: Gli attrezzi consistono in pochi ordegni primitivi; per espellere il siero e raccogliere il caseo si usano le mani.
Selmi: Per la fabbricazione del formaggio si usano certi utensili rustici che forse non hanno denominazione nel dizionario d'agricoltura. Non si conoscono le macchine né i pressoi inservienti al caseificio.
Tenani: Un paiuolo e alcuni cerchi di legno sono gli attrezzi adoperati nella fabbricazione del cacio.

10. Quale è da voi il prezzo medio del latte, e il prezzo medio del cacio prodotto secondo le varie qualità? La materia prima costa a voi più caro che non agli industriali esteri. e specialmente svizzeri?

De Lorenzo: Il latte vale 20 cent. Il litro; il formaggio invernale, quando è stagionato, lire 1,00 il chilog.; quello di vacche fatto nelle malghe, lire 2,00; quello di capra e pecora lire 2,25;
Volpe: Il prezzo medio del latte è di cent 7 al litro: esso varia di molto a seconda delle stagioni e delle località. Il prezzo medio del formaggio vaccino magro è d lire 1,20 al chilog., quello grasso è di lire 1,60. Ignoro affatto se all'estero, e specialmente in Svizzera, la materia prima sia più cara o a miglior mercato.
Petrobelli: Il prezzo del latte è di lire 0,20 al litro, quello del cacio migliore è di lire 0,50 e quello del cacio per far colla, di lire 0,25 il chilogramma.
Selmi: Il prezzo medio del latte è di centesimi 20 per litro; quello del formaggio fresco di vacca è di centesimi 50 per chilogr., e quello asciutto di pecora o di capra costa lire 1,20 al chilogr. La materia prima non si acquista, ma si prodce, per cui non si possono istituire confronti cogli industriali esteri.
Tenani: Il latte viene comunemente venduto al prezzo di cent. 20 per litro; ma non già per la fabbricazione del cacio, bensì come bevanda da unirsi al caffè.

11. Quale quantità di latte si richiede nella località a voi note per produrre un chilogrammo di una determinata qualità di formaggio?

De Lorenzo: Cento chilog. di latte danno circa 9 chilog. di formaggio, 4 di ricotta. e 2 di burro.
Volpe: Da noi si hanno, in media, 5 chilogr. di formaggio magro per 100 litri di latte.
Petrobelli: per ogni chilogramma di cacio occorrono in media 30 chilogrammi di latte, però dopo essere stato spannato.
Selmi: In questa provincia per produrre un chilogr. Di formaggio di vacca occorrono litri 12 di latte, e per un chilogr. Di formaggio pecorino ne occorrono litri 11.
Tenani: Occorrono venti libbre, ossia chilog. 10 di latte per ottenere un chilog. di formaggio.

12. Come impiegate i prodotti accessorj, per esempio, il siero? Vi dedicate voi all'allevamento dei suini, e quale utile ritraete da questa industria sussidiaria?

De Lorenzo: Il siero viene dato o ai suini o alle vacche.
Volpe: Il siero viene consumato tutto dai maiali: nelle malghe, ove sono riunite molte vacche, si conduce un porco ogni 12 vacche. Questa pratica è ottima, perché se il siero venisse disperso fuori dalla casera, e la sua putrefazione sarebbe fomite di fetide emanazioni e di miasmi.
Petrobelli: Il siero s'impiega per l'alimentazione dei suini, dei quali ve ne ha uno o due per ogni tenimento con bovini. Il profitto che se ne ricava non compensa il danno arrecato alle colture dai medesimi.
Selmi: Come si è detto superiormente, essendo la fabbricazione del formaggio esercitata minutamente da tante famiglie, queste impiegano il siero pel nutrimento di uno o due maiali che ciascuna di esse alleva per conto proprio: dai proprietari non si attende all'allevamento dei suini.

Anno III. Treviso, 28 Febbrajo 1882 N. 4

IL CONTADINO

giornale d'agricoltura pratica

ORGANO DEL COMIZIO AGRARIO DI TREVISO

AGRICOLTURA – BACHICOLTURA – ORTICOLTURA – PASTORIZIA – MECCANICA – IGIENE – COMMERCIO

Non si ricevono associazioni che per un anno. — Si danno i numeri arretrati. — Non si vendono numeri separati.

Lire 6
Si pubblica due volte al mese

Le inserzioni si ricevono presso la Direzione e presso la Tipografia L. Zoppelli. — Pagamenti anticipati.

Il prezzo per gli avvisi in 7ª e 8ª pagina è fissato in Cent. 10 per linea trattandosi di una sola pubblicazione e per più pubblicazioni a prezzi da convenirsi.

Per associazioni e pagamenti rivolgersi alla Direzione in Via Cavour N. 1292 ed alla Tipografia Zoppelli.

Raramente la terra è cattiva, ma spesso è male utilizzata — (Hesse)

Molti dei nostri associati non hanno ancora pagato l'abbonamento scaduto del 1881. Li preghiamo a voler mettersi in corrente colla massima sollecitudine.

Chi non avesse ricevuto il 1° numero del corrente anno, è pregato di darne avviso alla Direzione che provvederà.

Avvertiamo gli associati dei distretti di San Donà ed Oderzo-Motta, che il Sig. Pietro Dorigo di Oderzo venne dall'Amministrazione autorizzato a ricevere pagamenti e nuove associazioni.

SOMMARIO — Inaugurazione della prima latteria sociale a Cison di Valmarino — Le cucine economiche rurali — *D. L. P.*: Tra il Piave ed il Tagliamento, note agrarie — *Ag. A. Barego*: Dell'infossamento del mais — *G. B. Z.*: Attenti al seme — *D.r G. Geremazzo*: Degli uccelli insettivori ed altri animali utili all'agricoltura — *D.r G. Foglietta*: Sull'inclinazione posteriore del pavimento delle scuderie — Atti del Comizio Agrario di Treviso — Credito fondiario — Notizie della campagna — Notiziario — *Prof. G. C.*: — Rivista meteorologica — Commercio.

Inaugurazione

DELLA PRIMA LATTERIA SOCIALE a Cison di Valmarino

—o—

Quanti ebbero la fortuna di trovarsi a Cison di Valmarino, il 16 corr. passarono una gior-

Occuparsi di questa festa è nostro dovere, poichè si tratta di additare esempi che per l'interesse dell'industria agricola e pel bene dei lavoratori de'campi vorremmo largamente e presto seguiti.

Le latterie sociali ebbero per prima patria la Svizzera, di là passarono in America, in Francia, in Inghilterra, in Germania ed anche in Italia. Il nostro paese conta infatti oggi oltre un centinaio di latterie sociali, distribuite nelle valli d'Aosta e dell'Ossola, nel Bellunese e nel Comasco. Nella nostra provincia, mancava fino ad oggi una latteria sociale quantunque ofra regioni collinari e pedemontane ricche di pascoli, opportunissime per lo sviluppo di tali istituzioni sociali.

Cison di Valmarino ha il vanto di aver fondata nella nostra Provincia la prima latteria, avendo trovato nell'egregio nostro amico Dott. Luigi Alpago-Novello, l'uomo disinteressato, di fermi propositi, desideroso del benessere generale, cultore non solo delle mediche dottrine, ma anche delle scienze agricole. Il Dott. Alpago-Novello che vede e studia assai da vicino le tristi condizioni degli operai agricoli, trovò nelle latterie sociali uno dei mezzi per migliorare lo stato economico delle popolazioni campagnuole, e da vero apostolo adoperò ogni mezzo per raggiungere lo scopo. Lo splendido risultato raggiunto tornerà di meritata soddisfazione pel nostro amico e lo animerà a progredire con sempre maggior lena nella opera così bene incominciata a vantaggio dei lavoratori dei campi.

È però importante notare che l'iniziativa del Dott. Alpago venne bene accolta e dai principali possidenti del Comune, dalle autorità amministrative, dal clero, e nobilmente ed efficacemente sostenuta dal Sig. Antonio Zava, segretario comunale, e segretario della latteria, dal Sig. conte Annibale Brandolin che assegnò alla nascente industria ben 100 vacche, dal Sig. Pietro Della Grazia dai Sig. Bortolo Favero che a condizioni eccezionalmente favorevoli affittò alla latteria i necessari locali.

L'importanza della istituzione chiamava [illegible] interessano del [illegible] possibile ricordare [illegible] alla inaugurazione; [illegible] G. ff. di Sindaco di Cison, il Sig. Vascellari pel comune di Vittorio, il Sindaco di Follina, il Sindaco di Sernaglia, il Sig. Giorgio Zava pel Municipio di Pieve di Soligo, il Sig. Tommaso Dall'Armi agente del conte Collalto e direttore della latteria razionale di Susegana, il Sig. Fabris direttore della latteria sociale di Villa di Villa nel Bellunese, i Sig. G. B. Dott. Zava e G. Gregorj, Presidente l'uno, vice-presidente l'altro del Comizio agrario di Treviso, il prof. Francesco Zava pel Comizio agrario di Oderzo il Dott. A. Barpi Veterinario-capo provinciale, il Dott. Calissoni di Conegliano, il Dott. Trevisi, il notajo Schiratti di Pieve di Soligo, i medici Sig. Marchetti e Marzari, i rappresentanti dei giornali «il *Progresso* ed il *Contadino*» tutti i membri del Consiglio Direttivo della latteria, moltissimi altri possidenti e buon numero di contadini. Moltissime autorità, fra cui il R. Prefetto e la Deputazione Provinciale, si fecero rappresentare.

La festa rallegrata dalla musica del paese, confortata da una bella giornata, venne aperta a mezzogiorno dal benemerito Presidente del Comitato direttivo della latteria, Dott. Alpago-Novello. Fatte le presentazioni, il Dott. Alpago informò i presenti sull'origine della latteria e sullo scopo che si era raggiunto. Ringraziò quanti con lui lavorarono per aprire a Cison una latteria sociale, ed eccitando i contadini a voler prender parte nella società, mostrò i benefici che si andavano ad ottenere sia in quanto riguarda l'interesse dei singoli coltivatori in particolare, che dell'agricoltura in generale. Disse essere la nuova latteria una piccola industria, ma che molte volte da piccole cause ne vengono grandi risultati. E come dal lavoro dei vermi della terra, secondo gli ultimi studi del Darwin, ne deriva profonda modificazione della terra, così potrebbe dalla piccola latteria venirne benessere generale. Chiuse dando il benvenuto agli accorsi alla festa.

Gli applausi prolungati coi quali gli astanti accolsero questo discorso provano come l'idea della latteria sia bene accolta e come sia riconoscente la popolazione all'iniziatore della latteria.

Dopo il discorso del Dott. Alpago parlò il prof. Benzi, facendo plauso a quanti si adoperarono per aprire la latteria; accennò al nostro commercio d'esportazione ed importazione per quanto riguarda i prodotti

Annuncio dell'apertura della prima latteria in provincia di Treviso, quella di Cison di Valmarino, *Il Contadino*, Treviso 1882

del caseificio, facendo rivelare il bel avvenire che tali prodotti potrebbero avere sui mercati europei; raccomandò agli agricoltori di non arrestarsi a questo primo trionfo, ma di continuare sempre nella via del miglioramento agricolo onde ne venga un generale benessere, augurando pel bene della provincia che l'opera dei Cisonesi trovi presto molti imitatori.

Il Dott. Zava, quale presidente del Comizio agrario di Treviso, esordì col tributare una parola di vivissima lode al fondatore della Latteria e Presidente Dott. Luigi Alpago-Novello ed a quanti lo ajutarono nella difficile impresa. Disse quindi che la lotta del progresso agrario ferve già operosa in tutta l'Italia e che l'animo suo si fa lietissimo nel veder ch'essa si fa strada anche fra queste ridenti ed apriche colline, dove il grido di viva l'Italia, si ripetè nelle epoche più memorande del nostro risorgimento. Dimostrò che tal lotta trova degli ostacoli per poter emettere quando sarà il *fiat* vivificatore di migliori giornate. E questi ostacoli sono: il clima bizzarro, le pioggie fredde, insistenti, di primavera, i parassiti che si moltiplicano straordinariamente, le grandini, le imposte etc.

Di fronte a questi malanni, non c'è che una via da tenere: estendere maggiormente la coltura del prato, produrre al massimo buon mercato, utilizzando con maggior vantaggio i prodotti stessi. Fra quest'ultimi si trova il latte, la cui industria è assolutamente trascurata qui da noi. In un piccolo quadro il Dottor Zava dipinse al vero lo stato del nostro caseificio prendendo a soggetto principale del quadro le affumicate *casere* dei nostri monti. Venne così a dimostrare la necessità di migliorare razionalmente l'industria del latte e come questo intento meglio venga raggiunto coll'associazione.

Concluse dimostrando la utilità delle Latterie Sociali ed esprimendo il desiderio del Comizio Agrario di Treviso, che un giovinotto Cisonese volonteroso ed appassionato per tal genere di industria, volesse accettare il mandato, offertogli dal Comizio di Treviso, di recarsi all'insegnamento pratico del Caseificio presso le Latterie di Meano e Villa di Villa, prescelte a tal'uopo dal benemerito R. Ministero d'Agricoltura.

Terminò encomiando il R. Ministero, il Dott. Luigi Alpago-Novello, i Cisonesi e mandando un saluto alle Latterie di Meano e Villa di Villa.

Il D.r Barpi riassunse la storia delle latterie, i vantaggi che arrecano e come si esercitano.

Per mezzo di queste società il proprietario di poco bestiame riesce a partecipare dei vantaggi del poter fabbricare burro e formaggio, e di fabbricare l'uno e l'altro con latte d'uno stesso giorno; trova locali ed utensili appropriati alla fabbricazione ed alla conservazione e può utilizzare diversamente quel tempo che avrebbe dovuto consumare nella manipolazione de' suoi pochi litri di latte. Nelle nostre vallate alpine, specie nel Bellunese, disse il D.r Barpi, il burro non avea un valore commerciale perchè di cattivo sapore e poco conservabile essendo fabbricato con crema di due o tre giorni, e quindi inacidita; il formaggio fabbricato a fantasia avea prezzo vile. Ora burro e formaggio sono cercati e venduti a prezzi assai più alti. Dove sorsero latterie sociali migliorò il bestiame, si estese la coltura dei foraggi, si fecero più buone le condizioni economiche del coltivatore.

Le latterie sono organizzate in modi non assolutamente identici, nè tutti rispondenti allo scopo.

Alcune latterie hanno il metodo *turnario*, pel quale il formaggio viene fabbricato per turno da ciascuno dei soci o dal casaro per conto di ciascuno di essi, succedentisi in ragione di maggior credito per latte consegnato.

Altre latterie sono condotte *per impresa* da un intraprenditore che fornisce locali, utensili e casaro, dietro un corrispettivo per ogni ettolitro di latte lavorato.

Altre in fine sono in *compartecipazione*, cioè la Società possiede tutto l'occorrente pel Caseificio, la fabbricazione è fatta per conto comune e gli utili o le perdite si ripartiscono fra i soci in ragione del latte da ciascuno consegnato. È il metodo seguito generalmente nel Bellunese.

Il D.r Barpi terminò il suo discorso esprimendo la fiducia che nuove latterie sorgano presto anche nella nostra provincia.

Il Prof. Zava, rappresentante il Comizio di Oderzo, ma Cisonese per patria, si disse orgoglioso di vedere tanto slancio e tanto progresso agricolo nei suoi compatrioti dei quali loda ed ammira l'intelligente operosità, e ringraziò i benemeriti promotori augurando alla latteria prospero avvenire.

Il Dott. Dall'Oglio rappresentante del giornale il *Progresso*, per quanto profano della parte tecnica della industria del latte, si chiama lieto d'essere accorso alla bellissima festa che segna un nuovo passo nel progresso agricolo.

Il Dott. Calissoni afferma che l'agricoltura va sensibilmente migliorando, che i coltivatori si persuadono ormai della necessità di modificare e migliorare i vecchi sistemi applicando i suggerimenti della scienza, e che perciò si deve trarne lieti auspici pell'avvenire, per quanto da alcuni si creda ancora il contrario.

Il Sig. G. Gregorj infine rivolge caldo appello ai contadini perchè si persuadano che v'hanno molti che s'interessano del loro miglioramento economico, senza secondi fini, ma esclusivamente pel benessere della classe agricola. Li esorta ad aver piena fiducia nelle persone che si occupano con amore di loro perchè solo allora si potrà con facilità raggiungere lo scopo supremo cui tendono tante forze.

Terminata l'inaugurazione tutti gli invitati passarono a visitare la latteria. Noi ci occuperemo nuovamente di quest'argomento e perciò ci limitiamo oggi ad accennare che tutto fu trovato in perfetto ordine; vi è tutto il necessario per l'esercizio dell'industria, ma senza lusso alcuno: e così che devono essere preparate le latterie.

La festa finì con un banchetto nel quale non fecero certo difetto l'allegria ed il buon umore. Si fecero brindisi ai promotori della latteria, agli invitati, al clero che prestò cooperazione efficacissima, ai Cisonesi, ed uno scambio di gentilezze e cortesie chiuse la splendida festa, lasciando in tutti i presenti impressione graditissima e della quale si avrà per sempre dolce ricordo.

Riservandoci di parlare in seguito con maggiori dettagli della latteria di Cison di Valmarino, ci siamo per oggi limitati alla cronaca. Però accennando alla simpatica festa non intendiamo di far un semplice atto di cortesia ma di rilevare il procedere d'una iniziativa che torna a tutto vantaggio della classe agricola, nella speranza che l'esempio serva d'eccitamento a quanti s'interessano del miglioramento dell'industria agraria.

Le Cucine economiche
RURALI

Ci consta che in alcuni Comuni le idee intorno alle cucine economiche trovano poco favore presso i possidenti perchè si giudica che simili istituzioni non possano reggere all'atto pratico. Si richiama a prova lo sfavorevole risultato delle cucine economiche che un tempo non lontano funzionavano a Treviso.

È utile avvertire in proposito che le cucine economiche rurali non sono punto fondate sul sistema di quelle che funzionavano in città, le quali del resto caddero per un complesso di condizioni affatto indipendenti dalla natura dell'istituzione. Il fatto poi che quattro cucine economiche funzionano già da parecchio tempo, senza che il più piccolo legno sia stato mosso, senza che sia sorta neppur lontanamente l'idea di abbandonarle, ma anzi con un aumento giornaliero di lavoro e con sempre maggior fiducia da parte dei contadini, tal fatto, ripetiamo, deve esser preso in giusta considerazione ed a prova che l'istituzione delle cucine economiche non è un'utopia, ma di pratica e facilissima attuazione.

* * *

In altri Comuni si credette bene portare la proposta dell'istituzione delle cucine economiche d'innanzi al consiglio comunale perchè deliberasse in argomento. Non abbiamo difficoltà a dichiarare che così facendo si commette un gravissimo errore. L'amministrazione comunale non può, non deve ingerirsi menomamente nelle cucine economiche; liberi i singoli consiglieri di personalmente ajutare la nuova istituzione. Per carità non facciamo della cosa più semplice una amministrazione complessa; sarebbe l'unico mezzo per non raggiungere lo scopo.

Il Comune se vuol dare sussidi non ha bisogno di ricorrere alle cucine economiche; ha una Congregazione di Carità alla quale deve giustamente far capo. Il Consiglio può votare qualche piccolo sussidio per far fronte alle spese d'impianto della cucina; null'altro. La cucina economica deve essere amministrata da un Comitato affatto indipendente, e le

Tenani: Il siero viene dato come alimneto ai suini. Ogni famiglia si dà all'allevamento dei suini, ma solo per proprio consumo.

13. A quale prezzo potete avere il sale che vi occorre per la vostra fabbricazione? Dove lo provvedete? Il Governo vi concede facilitazioni nei prezzi come si usa per l'agricoltura? Sotto questo rapporto siete in identiche o peggiori condizioni degli industriali esteri?

De Lorenzo: Per gli animali si usa il pastorizio che vale cent. 12 il chilogrammo; pel formaggio il sale si acquista alle dispense dello Stato a lire 0,55 il chilog, per cui noi siamo in peggiori condizioni degli Austriaci che lo hanno a meno di 0,21 il chilog.
Volpe: Pur troppo il Governo non accorda facilitazioni nel prezzo del sale: la maggior parte si acquista dalle dispense governative; ma il Bellunese essendo provincia di confine ne ritira di contrabbando dell'Austria ove costa meno. Se vi fosse un prezzo di favore si toglierebbe di contrabbando e si procaccerebbe gran vantaggio a quest'industria. Per questo lato siamo in peggiori condizioni dei produttori esteri.
Petrobelli: Il sale si paga lire 0,55 al chilogramma e si acquista presso i venditori al minuto, senza aver alcuna facilitazione. L e condizioni create sotto questo rapporto al produttore nazionale sono le peggiori di quante se ne conoscano.
Selmi: Il poco sale occorrente a questa minuta fabbricazione di formaggi lo si acquista agli spacci pubblici delle privative regie al prezzo della tariffa governativa, e non sarebbe il caso d'invocare facilitazioni dal Governo per così limitato consumo.
Tenani: Il sale si compra agli appositi luoghi di spaccio, né si hanno facilitazioni dal Governo: costa lire 0,55 al chilog.

14. Siccome il buon formaggio viene dal buon latte, il buon latte dal buon bestiame, il buon bestiame dal buon pascolo e dalla buona agricoltura, così dite se si valuta da voi in modo conveniente il nesso che esiste fra queste varie industrie, e se tutto ciò si tien conto nell'industria del caseificio?

De Lorenzo: Ove regna l'empirismo non si fanno tante considerazioni sulla natura dei pascoli: eppure dovrebbero essere fatte.
Volpe: A questo articolo devo rispondere negativamente: il nostro contadino è troppo rozzo per conoscere il nesso di quelle diverse industrie agricole; perciò devo insistere ancora sulla necessità dell'istruzione.
Tenani: Non si valuta il nesso esistente tra il buon bestiame e il buon pascolo: anzi qui da noi mancano assolutamente i veri pascoli.

15. Date le vostre circostanze locali e la qualità del latte, preferite voi fabbricare formaggi di pasta molle, o dura, formaggi grassi o magri, di grande o di piccolo volume?

De Lorenzo: Il formaggio è duro o molle secondo che è stato più o meno cotto: ora la cottura essendo fatta senza il soccorso del termometro, è l'effetto del caso e non può ottenersi regolare. Non è il commercio che muova a questa fabbricazione, ma solo il consumo interno.
Volpe: Pel Bellunese è da preferirsi la confezione dei formaggi magri duri, essendo i più ricercati dal nostro contadino: è tanto radicata la sua abitudine di cibarsi di quel formaggio che egli lo preferisce al migliore formaggio grasso. Il pecorino invece è fabbricato grasso: ma in gran parte lo si vende alle province confinanti. La forma più conveniente pel sollecito smercio è dai 3 ai 7 chilog: quel peso si adatta alle finanze ed è alla portata delle famiglie.
Selmi: Siccome in questa provincia l'allevamento è lo scopo principale della speculazione sul bestiame bovino, così non si fa verun calcolo di quella meschina rendita che può ritrarsi dalla produzione del latte; non esiste perciò relazione intrinseca fra l'una e l'altra delle industrie. In quanto all'alleva-

mento della pecora, questo viene bensì esercitato allo scopo di ritrarre una rendita dalla produzione del formaggio; ma questa non è la sola avendosi anche quella della lana e degli agnelli. Quindi è che non si tien conto speciale dell'influenza che il buon latte, il buon bestiame e il buon pascolo esercitano sull'industria del caseificio.
Tenani: Si fabbricano formaggi piccolissimi, scarso essendo il numero delle vacche.

16. Quando si richiede molta quantità di latte e le latterie sono lontane, si è da voi introdotto il sistema di far subire al latte una prima lavorazione privandolo del siero, prima del trasporto all'opificio? Apprezzate voi i vantaggi di tale metodo, i cui risultati furono cospicui in altri paesi?

Volpe: In provincia non si conosce l'utile sistema di far subire al latte una lavorazione prima di trasportarlo.
Selmi: Non si verifica mai il caso di abbondanza di latte tale da necessitare le prime lavorazioni; né esistono latterie od opifici per apprezzare i vantaggi di un determinato sistema di prima lavorazione del latte.

17. Potete voi ricuperare celermente il vostro capitale circolante, o in altre parole i vostri formaggi possono subito passare in commercio, o hanno d'uopo di rimanere nei magazzini onde stagionare e maturare? Per quanto tempo? Quale metodo si usa da voi per la migliore conservazione dei formaggi?

De Lorenzo: Essendo il formaggio prodotto solo per privato consumo, non è il caso di parlare della ricuperazione del capital. Esso viene conservato, salandolo di spesso.
Volpe: Lo smercio è facile, le ricerche locali continue e i produttori raramente tengono il formaggio nei magazzini più di 4 mesi: in questo tempo si voltano spesso le forme, raschiandole ed ungendole con olio misto a sale ed aceto.
Petrobelli: I nostri formaggi si vendono nella settimana in cui sono fabbricati: i migliori servono per cibo alla povera gente, i peggiori per far colla, convenendo meglio per questo uso il cacio fresco.
Selmi: In quanto ai formaggi di vacca, questi si vendono freschi ai mercati settimanali: quelli di pecora si custodiscono in magazzini per stagionarli, ma per poco tempo.
Tenani: I formaggi si consumano freschi; però stagionati potrebbero durare moltissimo.

18. Quale scarto medio si verifica nella vostra fabbricazione? Possono i vostri prodotti superare senza danno lunghi trasporti anche per mare e in climi caldi?

De Lorenzo: Non si fa scarto nei formaggi.
Volpe: Lo scarto è grande, perché, come dissi, la fabbricazione è fatta malamente; ma anche lo scarto viene venduto facilmente alle famiglie più miserabili, le quali economizzano qualche centesimo per libbra. Non vi è esportazione in causa dall'esteso consumo locale, e perché il prodotto è di qualità inferiore. Credo che esso non potrebbe resistere ai lunghi viaggi oltr'Alpe ed oltre mare.
Selmi: Sono così limitati i i depositi di formaggi destinati a sopperire, in parte, ai consumi locali che non si verifica scarto alcuno, tanto più che questo prodotto non rimane a lungo nei magazzini. Non si fa commercio con lontani paesi, ma si crede che possono questi prodotti resistere a viaggi di mare, ed anche in climi caldi.

19. Quando non esistono raccolte grosse mandre per la produzione della necessaria quantità di latte, quali sistemi si sono nel vostro paese immaginati, onde rendere egualmente possibile e proficua l'industria del caseificio?

De Lorenzo: Quando le vacche sono distribuite per le stalle nell'inverno, il sistema di imprestarsi il lat-

te fra tre o quattro famiglie fu trovato il migliore e va prendendo piede.
Volpe: Mancando nella provincia bellunese lo spirito d'associazione, di raro diversi proprietari uniscono in comune il loro latte: invece ogni singolo boaro che ne munge piccola quantità, aspetta a farne burro e cacio quando ne abbia raccolto il prodotto di 2 o 3 giorni; Ecco una delle cause per cui si hanno prodotti inferiori e anche acidi.
Selmi: Manca l'industria del caseificio per procurare mezzi onde rendere possibile l'industria stessa allorché non si hanno grandi quantità di latte.

20. Vi sono nel vostro paese latterie sociali, ovvero associazioni di proprietarj del bestiame lattifero, colla proporzionata ripartizione dei pesi e dei prodotti? Hanno fatto una buona prova? Quali sono i loro regolamenti? Il prezzo del latte è cresciuto dove esse esistono? Quale differenza tra i loro prodotti e quelle delle altre latterie?

De Lorenzo: Non vi sono latterie sociali
Volpe: Nessuna esportazione di formaggio si fa dalla provincia. Devo però far osservare che nei mesi d'estate circa 3.000 vacche emigrano nei pascoli del Tirolo dove resta per conseguenza la massima parte del formaggio che si ritrae dal loro latte. Calcolo che il Bellunese abbisogni di circa 100.000 chilog. Di formaggio magro che in gran parte si ritira dall'Austria e viene consumato dalla popolazione rurale, e di altri 100.000 chilog. Che s'importano della Svizzera. Esce nel primo un capitale di 135.000 lire, e pel secondo uno di 49.000.
Petrobelli: Non vi hanno latterie sociali, e sarebbe una versa risorsa per la produzione del formaggio il poterle stabilire nel paese.
Selmi: Non esistono in questa provincia latterie sociali, né associazioni di proprietà di bestiame lattifero.
Tenani: Non si hanno latterie sociali.

21. Sapete indicare l'impianto e il modo di regolarsi di associazioni di questa natura (fromagèries comunales, fruitières) esistenti in altri paesi, specialmente in Svizzera e negli Stati Uniti dell'America del Nord?

Petrobelli: Gli statuti di quelle società vengono discussi nel Comizio Agrario, ma non se ne fece altro.
Selmi: Non si conoscono i regolamenti di queste associazioni esistenti in paesi esteri.

22. Qual è la ricerca e lo smercio dei vostri prodotti all'interno e all'estero? Aumenta o diminuisce? Su quali mercati interni effettuate la vendita dei vostri prodotti? Potete voi sostenere la concorrenza dei prodotti esteri sia per il prezzo che per la qualità della merce? Quali sono i formaggi esteri di pasta dura che principalmente invadono i nostri mercati?

De Lorenzo: Il formaggio prodotto non basta al consumo locale quindi esso non può andare sugli altri mercati.
Volpe: Se alla frase vostri prodotti devesi intendere anche burro, allora dirò che lo smercio di questo aumenta per continue ricerche che si hanno da Venezia, ove è stimato. Quello che avanza al consumo di quella città viene spedito in Oriente e specialmente nell'Egitto. In quanto al burro si può sostenere la concorrenza e pel prezzo e per la qualità. Il formaggio estero che più di tutto si consuma da noi è il tirolese od austriaco magro. A Venezia oltre al nostro burro ne viene introdotto molto alla Lombardia.
Petrobelli: I nostri formaggi si smerciano in paese. La produzione diminuisce ogni anno pel restringersi dei prati. Non vi hanno prodotti che siano peggiori dei nostri.
Selmi: Non si ha ricerca e smercio dei nostri latticini all'estero né all'interno, tranne nei limitrofi paesi dove si consuma tutta la parte di prodotto che eccede il consumo locale.
Tenani: Da noi sono conosciuti i formaggi d'Olanda, ma se ne usa in piccolissima quantità.

23. Qual è la produzione annua del butirro nella vostra provincia o circondario? Credete sia meglio curare la fabbricazione del burro o quella del formaggio, e da quale di questi due prodotti si può ritrarre maggior utile? Quali sono i metodi in pratica nel vostro distretto industriale per la fabbricazione del burro?

De Lorenzo: Il burro prodotto nell'inverno e nella primavera va al consumo; quello dell'estate è venduto, e la sua produzione è di circa 2 chilog. Per 100 litri di latte. In questo paese conviene usare tutte le fabbricazioni: ma trascurando quella del burro si potrebbe avere più vantaggio. Il metodo di fabbricazione è semplice, bastando sbattere la crema in un vaso di legno.
Volpe: Calcolo che sia di 300 mila chilogrammi la produzione del burro in questa provincia. Credo più vantaggioso per noi il dedicarsi alla fabbricazione mista del burro e del formaggio magro. Benché il nostro burro sia abbastanza stimato, specialmente quello che si fabbrica col latte degli animali che pascolano la montagna nei mesi estivi, tuttavia si potrebbe ottenere più squisito quando si usasse maggiore polizia e diligenza nella fabbricazione, e si avessero locali opportuni.
Petrobelli: La quantità di burro fabbricata nel circondario ascende a 1.000 chilog. Si giudica più conveniente la produzione del burro che quella del formaggio. Il metodo di fabbricazione seguito consiste nel battere la panna in una zangola comune.
Selmi: La produzione annua di burro in questa provincia si calcola, in media, a chliogr. 7.000. Non è poi il caso di curare più l'una che l'altra dei fabbricanti, quella del burro o quella del formaggio, poiché questa industria non viene qui esercitata se non in piccolissima scala. Si usò sempre di impiegare il poco latte in burro e parte in formaggio. Il metodo seguito in questa provincia per la fabbricazione del burro è quello fondato sull'uso della zangola comune.
Tenani: Nel distretto di Polesella si fabbricheranno circa 3.000 chilog. di burro. Tale industria riesce meglio e più vantaggiosa di quella del formaggio. La produzione non è bastevole ai bisogni locali. Il metodo è quello di battere la crema del latte nella zangola, senza raffreddamento e a mano.

24. Il butirro lo vendete fresco o preparato (fuso) o salato?

De Lorenzo: Si vende fresco, in pani da circa 40 chilog., il burro fabbricato sulle malghe estive (veggasi N.23)
Volpe: Il burro si vende tutto fresco.
Petrobelli: il burro si vende fresco.
Selmi: Il burro si vende fresco di settimana in settimana.
Tenani: Il burro è venduto fresco.

25. Quale è nella zona a voi nota il commercio del burro coll'estero, importazione ed esportazione? Quale è secondo voi la ragione per cui l'esportazione del butirro va ogni anno aumentando, e cresce anche in pari tempo la importazione? I produttori fanno direttamente la spedizione all'estero o si servono di agenti commerciali intermediari?

De Lorenzo: È comperato dai negozianti che lo trasportano a Venezia.
Volpe: Da noi, cioè dai produttori della provincia, non si fanno direttamente le spedizioni di burro all'estero, ma si vende ai negozianti di Venezia, alcuni dei quali sono oriundi della provincia.
Petrobelli: Si provvede a Milano il burro proveniente dalla Svizzera. L'importazione cresce, perché la produzione locale diminuisce.
Selmi: Non si verifica commercio di burro coll'estero, né consta che se ne faccia importazione: la produzione del paese in parte, e le somministrazioni del Ferrarese e della Lombardia dall'altra, suppliscono ai bisogni locali.

26. Potete indicare quale sia in Italia o almeno nella vostra provincia la esportazione annua per

l'estero e la importazione dei formaggi, notando la qualità, quantità, i valori e i luoghi di destinazione e di provenienza?

Volpe: Nessuna esportazione di formaggio si fa nella provincia. Devo però far osservare che nei mesi d'estate circa 3000 vacche emigrano nei pascoli del Tirolo, dove resta per conseguenza la massima parte del formaggio che si ritrae dl loro latte. Calcolo che il Bellunese abbisogni di circa 100000 chilog. di formaggio magro, che in gran parte si ritira dall'Austria e viene consumato dalla popolazione rurale, e di altri 1000 chilogrammi che s'importano della Svizzera. Esce pel primo un capitale di 135000 lire, e pel secondo uno di 19000.
Petrobelli: Il consumo locale di formaggio è considerevole e ascende a 50.000 chilog. All'anno. Tutta questa quantità, meno i 1.000 chilog. Di cui al n. 2 si trae dall'interno dell'Italia, cioè dal Milanese, Modenese e Vicentino.
Selmi: Non si possono indicare le importazioni od esportazioni annue di formaggi.

27. Quale il motivo a vostro parere per cui la importazione del formaggio ogni anno aumenta, mentre la esportazione o è stazionaria o diminuisce? È ciò attribuibile alla produzione scemata, al consumo interno cresciuto, agli ostacoli creati alla esportazione dalle tariffe doganali estere, e la qualità dei nostri prodotti meno accetta, o quale altra causa?

Volpe: Nella provincia bellunese, ad onta del continuo incremento della pastorizia, tanto pel numero degli animali che per le razze, aumenta l'introduzione del formaggio estero; perché si trova il tornaconto ad allevare su estesa scala i prodotti, i quali all'età di 2, o 3 anni si vendono con frutto ai possidenti delle altre provincie Venete. Aumentando sempre il numero dei lattanti, questi consumano il latte che sarebbe destinato alla fabbricazione dei latticini.
Petrobelli: L'aumento che offre l'importazione dei formaggi è da attribuirsi al maggiore consumo che se ne fa e alla diminuita produzione.
Selmi: Non si saprebbero indicare le cause che motivano i movimenti d'importazione e di esportazione sul prodotto dei formaggi.

28. Come ovviare a questo stato di cose che è nocivo non solo a questa industria, ma anche, di riverbero, a quella dell'allevamento del bestiame, e alla agricoltura?

Volpe: Pel Bellunese il fatto di cui al N.27 non è nocivo, esso giova per far progredire la pastorizia.
Petrobelli: La questione di poter ovviare alla crescente importazione di formaggio è subordinata al progresso desiderabile dell'agricoltura.
Selmi: E nemmeno si possono suggerire mezzi atti ad oviare alla diminuzione della esportazione ad all'aumento dell'importazione.

29. Quali altre qualità di formaggi nostrani oltre la grana, il gorgonzola e le fontine di Piemonte potrebbero secondo voi formare oggetto di esportazione, qualora fossero fabbricate con maggiore cura? Perché il caciocavallo, che si produce in tanta quantità in Italia non è conosciuto all'estero? Cosa consigliate per ottenere questo intento e diffondere tale prodotto?

Volpe: Dalle province italiane non ritiriamo che il grano e il gorgonzola. La causa principale che all'estero non si conosce il caciocavallo e che i negozianti non si diedero la briga di inviarlo nelle principali piazze. Per avviare il commercio d'un articolo ci vuole pubblicità. Credo anche che il costo non sia in relazione alla bontà trovandosene in commercio del formaggio migliore a più basso prezzo.
Selmi: Non si hanno esatte cognizioni sulla fabbricazione delle varie qualità di formaggi per provincia per pronunciarsi, con conoscenza di causa, sull'argomento; né si conosce il cacio cavallo dell'I-

talia meridionale per accennare le ragioni per le quali quel prodotto non esce dai confini del paese ove si fabbrica.
Tenani: Nelle cascine del Ferrarese si fabbrica una eccellente qualità di formaggio, che serve per condimento delle minestre quanto quella di grana. Questo potrebbe benissimo esportarsi.

30. Quali modificazioni o trasformazioni credete voi debba subire in Italia, l'industria del caseificio, onde meglio adattarsi alle esigenze dei consumatori, avere meno scarti e maggior sicurezza nei prodotti, e per lottare per il prezzo e per la qualità coi prodotti esteri tanto sui mercati interni che al di fuori?

De Lorenzo: Per far progredire l'industri del caseificio occorre l'istruzione, non quella che insegna le lingue morte e che empie il capo di tante superficiali nozioni, ma quella che insegna l'industria e le arti, e mette i prodotti indigeni a livello di quelli delle altre nazioni.
Volpe: Se si vorrà estendere all'estero il commercio dei formaggi e degli altri prodotti del caseificio, bisognerà migliorarli sempre, onde far concorrenza non solo pel prezzo, ma anche per le qualità. Io però consiglierei che ogni zona, ogni località si limitasse alla confezione di quella qualità che corrispondesse di più alle condizioni del luogo (foraggi, razze, aria, acqua ecc.): allora i risultati sarebbero più pronti e sicuri.
Tenani: Da qualche tempo l'industria del caseificio è meno accurata che per l'addietro. Il grana, per esempio, e lo stracchino sono troppo magri, e poi con facilità si dà tale nome a formaggi prodotti in qualsiasi località perché a quelli somiglino. I consumatori interni certo non vogliono spendere male il loro denaro, e giacché il formaggio è troppo caro, essi spendono il loro denaro in altre sostanze alimentari.

31. Cosa avete ad osservare circa i trattati di commercio e le tariffe doganali relative al commercio del butirro e dl formaggio? Potete fare un confronto tra il trattamento che fa l'Italia ai formaggi esteri secondo le varie qualità, e il trattamento che fanno gli altri Stati ai prodotti similari italiani? Siamo noi in parità di condizione tanto pei formaggi a pasta dura come quelli a pasta molle? Quali modificazione proponete a vantaggio della nostra industria?

32. Si richiama la vostra attenzione principalmente sulla vostra tariffa di introduzione austriaca che colpisce i formaggi italiani di un dazio di lire 11 al quintale, quasi il triplo del nostro. Credete che questo dazio serva a scemare la nostra esportazione, ed alteri i nostri rapporti commerciali con quel paese?

De Lorenzo: La libertà di commercio è il desiderio di molti; ma siccome l'abolizione delle barriere doganali dovrà sfortunatamente rimanere una pia aspirazione chissà per quanto tempo ancora, così si pensi almeno a togliere la diversità delle tariffe, che produce sempre uno sbilancio. Se tra il dazio austriaco ed il nostro vi è la differenza del triplo, deve questa grave differenza alterare i rapporti commerciali tra i due paesi.
Volpe: Io non credo che il forte dazio austriaco sia di molto dannoso all'industria del formaggio in Italia. Quello Stato ha bisogno di comperare da noi formaggi ordinari, ed in quanto al lodigiano, parmigiano ecc. il dazio non porta serie conseguenze; perché, non producendone di eguali, l'Austria è costretta ritirare quei formaggi dall'Italia: la mensa del ricco non può sostituirli con altri. Infatti lo smercio di quelle ricercate qualità è continuo, ragione per cui i loro prezzi aumentano di molto in confronto degli altri.
Selmi: Certamente il grave peso d'esportazione che s'infligge ad ogni prodotto ridonda a scapito del prodotto stesso e ne scema di conseguenza l'esportazione, nel mentre esso si oppone anche al progresso dell'industria. In quanto ai rapporti commerciali, essi pure ne risentono. Non se ne definisce direttamente la conseguenza, ma una alterazione qualun-

que da ciò nasce sicuramente, ma una alterazione qualunque da ciò nasce sicuramente.
Tenani: Certo è che con un dazio gravoso si inceppa l'esportazione, e che, per quanta bontà abbiano i formaggi nazionali, aggiungendo alle spese non indifferenti di viaggio quelle di dazio d'introduzione debbono scemare le domande dai consumatori o mercanti austriaci ai nostri fabbricanti.

33. Cosa avete a notare intorno al dazio consumo sul burro e formaggio?

Volpe: In quanto al burro, un forte dazio sull'esportazione di esso è dannoso, perché i paesi che ne hanno bisogno lo provvedono in quelli dai quali si può ritirare con minori spese.
Petrobelli: I dazi di consumo sono sempre dannosi.
Selmi: Sul dazio consumo del burro e formaggio si nota né più ne meno di quella dannosa tassa, in generale troppo elevata, in generale troppo elevata, esercita su tutti i prodotti che essa colpisce.
Tenani: Il dazio consumo su tali generi non fa che inceppare il piccolo commercio (ché pur se ne farebbe nelle città) e dà luogo a non indifferente contrabbando.

34. Quale è il vostro parere circa il dazio di lire 4 al quintale che aggrava il formaggio prodotto in paese? Credete che l'industria nazionale possa sopportare questo balzello che raddoppia il dazio d'importazione nei paesi esteri?

De Lorenzo: Il dazio essendo subordinato ai bisogni dello Stato e non essendo sperabile che questo cespite di entrata sia del tutto abbandonato dagli Stati civili, i quali sono costretti, in causa appunto di ciò che chiamasi civiltà, a provvedere alle finanze ed ai sempre crescenti bisogni di questa civiltà, l'industria del caseificio deve, suo buono o malgrado, sopportare quel balzello, tanto più che altre industrie consorelle sono egualmente colpite.
Petrobelli: Il dazio d'uscita di lire 4 per quintale è troppo alto.
Selmi: Mancando di esatte cognizioni di economia politica è difficile esporre un savio parere intorno a questo argomento; ma a sommesso nostro avviso sembra necessario che i dazi tutti d'importazione sieno regolati da uniformi tariffe coll'estero, massime per quei dati prodotti che sono oggetto di reciproco scambio: questo nello scopo di far scomparire quei terribili sbilanci fra l'importazione e l'esportazione, che di sovente si riscontrano nei resoconti nazionali.
Tenani: Le 4 lire al quintale di dazio d'uscita non sono un peso grave; però ritengo che l'erario incassi poco da quella tassa, e che, per contro, essa rechi danno all'industria. Se la somma incassata non è ragguardevole, sarebbe molto più utile il sopprimere il dazio e lasciar libera l'uscita, tanto più che tale industria pare si accresca generalmente, e che gli altri Stati vi hanno messo un dazio d'importazione.

35. Esistono nella vostra provincia stazioni di prova o scuole speciali di caseificio, ove la scienza dia la mano alla pratica, e dove con esperienze fisiche, chimiche e fisiologiche si preparino i materiali per lo sviluppo di quest'industria? Queste istituzioni sono fondate con risorse locali o governative, hanno il necessario nesso colle scuole di agricoltura, come funzionano, e quali risultati danno?

De Lorenzo: Non esistono nella nostra provincia stazioni di caseificio, ed il Comizio Agrario di Aurenzo sarebbe intenzionato di farne la prova prendendo in affitto una malga estiva: ma il suo desiderio è strozzato dalla mancanza dei mezzi occorrenti. Nel distretto di Pieve di Cadore sta per formarsi una società privata collo stesso scopo.
Volpe: Nessuna stazione di prova pel caseificio havvi in provincia: i Comizi Agrari dovrebbero e potrebbero fare qualche cosa.
Petrobelli: Esiste nella Provincia una stazione di prova pel caseificio, ma è una stazione di nome piuttostochè di fatto.

Selmi: Non esistono in questa provincia stazioni di prova o scuole speciali di caseificio.
Tenani: (anche per il quesito 36) Non esistono stazioni di caseificio o poderi-modelli nei quali si tratti quell'industria.

36. V i sono nella vostra provincia poderi-modello ove si tratti anche del caseificio come industria principale ed accessoria?

De Lorenzo: Non abbiamo poderi-modelli in cui il caseificio si tratti come industria principale od accessoria.
Volpe: Non vi sono poderi-modelli ove si tratti il caseificio.
Petrobelli: Non si hanno poderi-modello nei quali si tratti il caseificio.
Selmi: Neppure esistono in provincia poderi-modello ove si tratti l'industria del caseificio .

37. Dove e come credete possibile la creazione di monti-formaggio onde agevolare i mutui da farsi ai produttori di questa merce?

De Lorenzo: Abbisogna prima di tutto avere la produzione, e poi la bontà e l'abbondanza del genere: lo smercio viene da se stesso.
Petrobelli: I monti-formaggio possono tornare di utilità nei centri di produzione.
Selmi: Questa provincia non offre opportunità per la istituzione di un *monte-formaggio*, perché non vi si esercita l'industria.
Tenani: È inutile parlare di monti-formaggi se prima l'industria del caseificio non siasi svolta.

38. A quali vicende andò soggetta nell'ultimo decennio nella zona industriale a voi nota la produzione ed il commercio dei formaggi? Fate il confronto collo stato di quest'industria prima del 1860.

De Lorenzo: Nell'ultimo decennio la produzione fu stazionaria.
Volpe: La produzione invece dei latticini è stazionaria, ed aumenta quella del latte. Questo non è una contraddizione che apparentemente: gli articoli in 27 e 28 ne danno una ragionevole spiegazione.
Petrobelli: La produzione dei formaggi diminuì in questa zona nell'ultimo decennio ed aumentò l'importazione.
Tenani: Il commercio e la produzione del formaggio non hanno subito alcuna variazione sensibile; però devesi notare che la produzione tende a diminuire, perché i possidenti sono propensi a far mungere le vacche il meno possibile.

39. In fine quali sono, a vostro avviso, gli ostacoli da rimuovere, quali mezzi da porre in opera onde far progredire da noi l'industria del caseificio sulla quale è basato il sistema dì agricoltura di tanta parte d'Italia?

De Lorenzo: È necessario che il Comizio Agrario, con mezzi sufficienti, faccia esperimenti basati sulla scienza e sulla pratica in una delle malghe estive, che i comuni sussidiino le cascine invernali per provvedersi locale, e istrumenti, e corrisponda equo salario agli uomini impiegati, affinché il latte sia raccolto tutto e realizzato, non già lasciato otto dieci giorni nei vasi e poi ridotto a formaggio duro, aspro, quasi non commestibile, come avviene ai proprietari di una sola vacca, che sono i più.
Volpe: I mezzi utili per giovare alla produzione ed al commercio dei formaggi sono i seguenti: rimuovere l'ignoranza e i pregiudizi e diffondere l'istruzione teorico-pratica sui migliori metodi di caseificazione.
Tenani: Devesi cercare che sieno tolti i balzelli d'importazione e d'esportazione: incoraggiare con premi i fabbricanti, e diffondere l'istruzione sull'influenza dei buoni pascoli, persuadendo che senza buon foraggio e buone bestie non si fabbrica buon formaggio, né buon burro.

Trascrizione a cura di *Beatrice Raggi*



La latteria di Cison lungo il Rujo ...oggi. Danilo Gasparini, *Premiata Latteria di Cison di Vallarono 1882-1992*, Cison di Valmarino 2012



Ovis mollis... da Bartolomeo Scappi

Anna Maria Pellegrino

cuoca e food blogger - www.lacucinadiqb.com/

Il capitolo CXLIIII del Sesto Libro di "Opera, l'arte di cucinare" di Bartolomeo Scappi propone una ricetta, **Vermicelli di butiro**, in cui fin dalle prime righe la raccomandazione principe sta nell'assoluta bontà del latte, che dovrà essere munto *"il mese di Maggio, sarà assai meglio che d'altri mesi"*, necessario alla produzione di ottimo burro fresco.

Posso solo immaginare il bouquet floreale che le ricette preparate con tale burro possono aver donato secoli fa.

La lettura della ricetta continua e lo Scappi si raccomanda di aromatizzare il burro con acqua di rose (la vanillina non era ancora stata inventata, fortunatamente) e di lavorarlo con zucchero fino: una tecnica che i libri di cucina moderni definiscono "sabbiatura".

Una volta ottenuto un composto quasi bricioloso (la grana che si otterrebbe se si lavorasse con un burro freddissimo) si uniranno *"rossi d'uovo duri"* nella misura di *"dieci per ogni libbra di butiro e tre once di zuccaro"*, ovvero circa 350 g di tuorlo per 327 g di burro e 81 g di zucchero: si otterrà un impasto decisamente compatto che il cuoco dei Papi fa passare attraverso un *"foratoro"* o una *"siringa"*, strumento che sembra assomigliare molto ad un moderno sac à poche.

Non ci sono indicazioni circa la cottura né la presenza di ulteriori ingredienti ma l'analisi di quelli presenti, decisamente profumati dall'acqua di rose, non poteva non farmi pensare ad un composto dolce, una massa soda dalla quale ottenere dei biscotti: una frolla, insomma.

Manca la farina, è vero, ma la presenza dei tuorli sodi è caratteristica di una frolla chiamata "ovis mollis", friabilissima ed estremamente golosa, adatta alla preparazione di biscotti molto delicati, serviti semplicemente spolverati con zucchero a velo o decorati con cioccolato fondente fuso e marmellata appena scaldata.

Dopo un breve passaggio in forno dal calore non eccessivo si otterranno dei biscotti che fino a qualche tempo fa venivano custoditi nelle credenze domestiche ed offerti agli ospiti in visita, anche improvvisa, vista la capacità di conservarsi a lungo in graziose scatole di latta. Ed alcuni di questi dolcini sono diventati davvero famosi, come i Canestrelli, le Margherite di Stresa o gli Occhi di bue, biscotti dalle fogge diverse ma caratterizzati appunto dall'impasto preparato con tuorli sodi.

Bartolomeo Scappi trova nel pasticcere Iginio Massari un abilissimo interprete ed è alla sua maestria che affido i miei ingredienti, offrendovi le sue riflessioni sulle masse burrose (e quindi i suoi biscotti), ulteriormente semplificati nell'esecuzione.

Buon lavoro e buon appetito!

Biscottini e marmellata con frolla "ovis mollis"



Lessare le uova per 8-9' dall'inizio della bollitura, far raffreddare immediatamente immergendole nell'acqua fredda, sbucciare e mettere a parte i tuorli che dovranno essere passati al setaccio molto fine.
In una ciotola, o nella planetaria, sabbiare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo e l'aroma preferito. Unire al composto di burro e zucchero le uova sode ed infine le farine setacciate con il pizzico di sale così da ottenere un composto compatto.

Ottenere un panetto, coprire con pellicola e far riposare in frigo per almeno due ore (anche tutta la notte). Portare il forno statico a 170°-175° e coprire due teglie con carta forno o un foglio di silpat.

Stendere la frolla ad uno spessore di circa 1 cm e con un tagliabiscotti tondo (oppure a forma di fiore) di 3-4 cm di diametro ricavare dei dischi, porli sulla teglia, infornare per circa 12'-14' minuti o fino a quando i biscotti saranno appena dorati: non devono "biscottare"! Sfornare, far raffreddare sopra una gratella e cospargere di zucchero a velo.

Se invece vorrete rendere ancora più golosi i vostri biscotti potrete decorare la superficie, sulla quale avrete avuto l'accortezza di imprimere un leggero avvallamento con la punta dell'indice prima di infornare, con della marmellata appena scaldata in un pentolino con un cucchiaio d'acqua.

Ingredienti (per 25 biscotti circa)

- 100 g di farina 170W (ovvero con poca forza, max 9% di proteine)
- 100 g di burro temperatura ambiente
- 50 g di tuorli sodi (ovvero circa 3 tuorli medi)
- 50 g di zucchero a velo
- 50 g di fecola di patate
- 1/2 bacca di vaniglia o la scorza grattugiata di un limone bio
- un pizzico di sale

- marmellata o zucchero a velo per il servizio

Bibliografia

- Massari, I. *Non solo zucchero (vol. I)*, Ed. Italian Gourmet, 2011
- *Il cucchiaio d'argento*, Ed. Editoriale Domus, 1953
- www.aifb.it, *Le Margherite di Stresa*, 2016



Antonio Zanella bambino, in malga (Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi)

CREDITI

Biblioteca Berio, Genova
Dino De Cian
Miro Graziotin
Adolfo Malacarne
Museo Etnografico della Prov. di Belluno
Marco Perale
Beatrice Raggi
Mauro Toniolo
Marzia Verona
Caterina Vianello



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host

GAG 01

CASEUS