



*I Formaggi
nella Cucina Cremonese
della tradizione*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2017



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



I FORMAGGI NELLA CUCINA CREMONESE DELLA TRADIZIONE

Ricerca della Delegazione di Cremona
per il volume XII degli Itinerari di cultura gastronomica

a cura di Carla Bertinelli Spotti

Ottobre 2017

in copertina

Giacomo Francesco Cipper

Scena di genere con tavola imbandita e formaggio

Archivio fotografico della Galleria d'Orlane, per gentile concessione

progetto grafico e stampa

MAURI ARTE GRAFICA - Cremona

www.mauriartegrafica.com

I Formaggi nella Cucina Cremonese della tradizione



Sommario

Presentazione	2
1. Storie di formaggi, di armenti e di casari d'altri tempi nella provincia di Cremona <i>di Valerio Ferrari</i>	4
2. I formaggi a Cremona: note di economia e di storia	12
3. Testimonianze	22
4. Ricette	36
5. Il formaggio nella tradizione cremonese: divagazioni anche poetiche <i>di Agostino Melega</i>	45
6. Il dialetto: modi di dire, proverbi e poesie	55
7. Antologia	60
Bibliografia	71

Presentazione

L'Accademia Italiana della Cucina ha scelto come tema dell'anno il formaggio con il solito obiettivo di far emergere, dalle ricerche delle varie delegazioni, il suo uso nella cucina regionale della tradizione. La Lombardia è grande produttrice di formaggi ed in alcune province numerose sono le ricette tipiche e significative; non è il caso di Cremona che è priva di una vera e propria cucina del formaggio, ma che lo contempla come ingrediente indispensabile nella preparazione di tanti piatti.

Importante e significativo è il contributo di Valerio Ferrari che parte da lontano: dall'esame di resti ceramici di colini usati per la produzione di formaggi, dall'analisi di fonti latine e di documenti medioevali arriva fino ai nostri giorni narrandoci del formaggio, cibo nobile e plebeo, della sua preparazione e delle diverse tipologie tipiche del territorio.

Le notizie relative alla produzione odierna si sono limitate ai sei formaggi che hanno ottenuto la DOP e al panerone che è in attesa di ottenerla. La trattazione tocca un campo di per sé vastissimo e ciò avrebbe richiesto tempi diversi. Per questo ho ritenuto di privilegiare le conoscenze personali e di accennare soltanto ad alcune piccole e significative realtà produttive.

Le notizie storiche sull'attività dei "formaggiari" sono desunte dalle ricerche compiute nel ricco Archivio Camerale da Carla Sabbioneta Almansi mentre per la storia in generale si rimanda al già citato saggio di Valerio Ferrari.

Per quanto riguarda il consumo del formaggio da parte dei cremonesi, le più antiche testimonianze risalgono al '500 e riprendono nell' '800 grazie alle relazioni dell'«Inchiesta agraria» promossa da Stefano Jacini che ci consentono di conoscere la situazione di agricoltura e allevamento, insieme alle condizioni di vita e all'alimentazione dei contadini. Seguono quindi testimonianze, relative alle loro famiglie, che numerosi amici hanno voluto condividere, brevi e coloriti spaccati accanto a ricordi che prendono forma come vere e proprie articolate narrazioni.

Le ricette più curiose sono quelle antiche. Il **vivarolo** che consumavano le monache al tempo del vescovo Speciano, una specie di stracciatella con uova e formaggio sbattuti insieme e versati nel brodo bollente e la **torta verde di Cremona** con spinaci e parmigiano servita in tavola cosparsa di zucchero, come suggerisce nel 1604 Lancelot de Casteau, il cuoco del principe vescovo di Liegi, che ha forse preso ispirazione dalla **Torta verde** del cremonese Bartolomeo Sacchi. Le ricette sono tratte da ricettari cremonesi (minestre, torte salate, soufflé, sformati e una crema dolce), pubblicati in un periodo compreso tra il 1916 e il 2009. Si può notare che i formaggi coinvolti nelle diverse preparazioni mutano: dal gruviera e dal Bel paese, si passa al taleggio e al gorgonzola e poi al salva cremasco e al panerone... certamente per una variazione del gusto, ma sicura-

mente anche per una orgogliosa riappropriazione e valorizzazione di esclusive tipicità locali.

Il contributo di Agostino Melega, che ricorda il consumo del formaggio nella famiglia della moglie e di numerosi amici, riporta anche importanti testimonianze tratte dagli scritti di Carlo Ginzburg e di Piero Camporesi, di Angelo Locatelli e Walter Venchiarutti (relativamente alla provincia di Cremona) e testi poetici di Alfredo Pernice, Giovanni Lonati e Francesco Sandri.

Alcune pagine sono dedicate ad espressioni, modi di dire, proverbi; le poesie in dialetto cremonese rappresentano il contributo originale che Mariagrazia Bonetti e Giacinto Zanetti hanno voluto offrire in occasione di questa ricerca. Nella sezione «Antologia» compaiono pagine di diversi autori che esaltano il formaggio: le montagne di parmigiano grattugiato del paese di Bengodi, il formaggio di pasta molle tanto apprezzato da Carlo Magno e quello che rende forti i facchini della Bergamasca, le lodi a lui tributate, nel '500, dal nobile ferrarese Ercole Bentivoglio, il suo uso nelle provocatorie ricette della cucina futurista. Alcuni articoli di giornale concludono la ricerca.

Un grazie sentito agli amici Valerio, Agostino, Giorgio e Piera che da tempo collaborano alla stesura del quaderno; ad Annalisa Rebecchi e ad Antonio Auricchio che si sono affiancati quest'anno e ad Ulisse Bocchi sempre generoso nell'accordarci l'uso delle riproduzioni fotografiche del suo archivio.

Grazie per l'aiuto agli accademici Franco e Mara Bellometti, Andrea Carotti e Paolo Mauri e a tutti gli amici che non ci fanno mai mancare le loro testimonianze.

Un grazie particolare a Valentina Mauri – cui si deve il progetto grafico e la stampa di questo quaderno – per la professionalità di sempre e l'indulgenza nei miei confronti per il cronico ritardo nella consegna.

Cremona, ottobre 2017

Carla Bertinelli Spotti

I. *Storie di formaggi, di armenti e di casari d'altri tempi nella provincia di Cremona*

Valerio Ferrari

La produzione e il consumo di formaggi nel territorio riconducibile all'attuale provincia di Cremona è certamente molto antico. Già oltre tremila anni fa nel territorio ora riferibile al comune di Piadena si praticava l'industria casearia. Poco più tardi, intorno al X secolo a.C., la stessa cosa avveniva sulle sponde del fiume Serio, nel territorio dell'attuale comune di Casale Cremasco con Vidolasco. Ne sono spia i resti ceramici di colini, usati per la verosimile produzione di latticini, emersi dagli scavi dell'insediamento palafitticolo dell'antica età del Bronzo dei Lagazzi del Vho di Piadena e del villaggio protovillanoviano di Montecchio di Vidolasco, dove pure si allevavano bovini, pecore e capre.

Di che genere di latticini si trattasse non è per ora possibile sapere. È comunque certo che dalle diverse epoche preistoriche in avanti la tradizione casearia della Cisalpina in continuità, del resto, con le limitrofe aree transalpine non ebbe mai interruzione e sono le fonti latine a ricordarci, ad esempio, il formaggio prodotto dalle genti galliche, antenato dei formaggi "erborinati" attuali, dal Roquefort al Gorgonzola, che i Romani definivano genericamente come *caseus gallicus*, al cui sapore Plinio il Vecchio attribuiva la forza di un medicamento e che Columella consigliava di utilizzare nella preparazione di una salsa, mescolandolo ad erbe aromatiche e pinoli oppure nocciole tostate od anche mandorle, con l'aggiunta di qualche goccia di aceto *piperatus*: il tutto condito con del buon olio d'oliva. È opinione di diversi autori moderni che questo proavo dei formaggi "erborinati" fosse ottenuto, fin delle origini, unendovi la muffa raschiata dalle forme di pane di segale.

È dunque assai probabile che di questo genere di latticini si facesse largo uso anche nella Cremona romana, che nella terra dei Galli era stata fondata nel 218 a.C. Del resto nell'Italia dell'epoca la produzione casearia era già piuttosto avanzata, sia che si trattasse di *casei molles et recentes*, oppure di *casei aridi et veteres*, come ci informa Varrone. Se ne producevano di rinomati un po' dovunque, dalle Alpi all'Appennino ligure, dall'Agro romano all'Agrigentino, che offrivano formaggi di capra affumicati. La Lunigiana era famosa per le gigantesche forme che giungevano a pesare fino a mille libbre, ossia fino a oltre tre quintali, nelle quali alcuni hanno voluto intravedere gli antesignani del formaggio grana. Diverse varietà dovevano essere dotate di buona conservabilità, visto che giungevano in abbondanza sino sui mercati della capitale, provenendo anche dalla Gallia meridionale, dalla Dalmazia e persino dalla Bitinia, regione dell'Asia Minore affacciata al Mar Nero.

Dall'alto medioevo comincia ad affermarsi, nell'Italia Settentrionale, così come da noi, il termine (*caseum*) *formaticum*, ossia "cacio pressato in una forma", sicché ritroviamo un certo numero di questi *formatici* quaranta per l'esattezza,

a cavallo tra IX e X secolo, nella *curtis* di Alfiano (oggi in comune di Corte de' Frati), allora appartenente al monastero benedettino femminile di Santa Giulia di Brescia, censiti tra gli altri beni mobili e immobili, insieme a dieci vacche, centodieci pecore e dieci capre: bestiame, tra l'altro presente nella *curtis*, atto a fornire quantità di latte trasformabile. In una vicina *curticella*, dipendente da quella di Alfiano e ubicata in *Octavo* (località oggi non più individuabile) venivano altresì censiti cinque *formatici*, insieme a otto pecore e cinque capre. Dal che parrebbe di poter dedurre facilmente che la maggior parte dei prodotti caseari in uso da noi nell'alto medioevo avessero come base il latte ovino o caprino, come, del resto, succedeva in modo generalizzato nella gran parte del Paese. Del resto dallo stesso documento si rileva che mentre in altre *curtes*, esterne al nostro territorio, venivano censite quantità diverse di *forme de caseo*, oppure si registrava la presenza di *caseum* anche per svariate decine di libbre, il bestiame lattifero compresente era di norma costituito da pecore e capre, essendo le vacche molto rare, in numero variabile da una a qualche unità, e presenti soltanto in alcune *curtes*, mentre solo ad Alfiano raggiungevano la decina di capi.

Il formaggio stagionato era considerato cibo nobile, dalle virtù rinvigorenti, non a tutti sempre concesso. In occasione dello stagionale trasporto e immagazzinaggio dei raccolti (grani diversi, uva, mosto o vino, ma anche legna, ecc.) prodotti nelle terre di un monastero o del vescovo fino alle *caneve* cittadine, ad esempio, era tradizione rifocillare i lavoranti dando loro *panem* (magari *formentinum*), *et caseum et vinum*, come era previsto, ad esempio, in un atto di investitura del 1141 inerente al monastero cremonese di S. Eusebio per il vino prodotto nelle sue proprietà site a *Luvicino prope Pipiam*, che doveva essere trasportato e consegnato nella *caneva* cittadina del monastero: anche in questo caso ai *traentes* doveva essere dato da mangiare *panem et vinum et formaticum*.

Il formaggio era dunque un cibo piuttosto diffuso, anche stando a quanto rappresentato dai cosiddetti *Tacuina sanitatis* del Basso Medioevo, soprattutto nel caso si trattasse di qualche tipo di *caseus recens*, probabilmente del genere degli stracchini, ma verosimilmente abbordabile solo dai più abbienti quando fosse stagionato più a meno a lungo (*caseus vetus* o *siccus*), che tuttavia le opinioni mediche del tempo tenevano come poco salutare e che la Scuola medica salernitana consigliava di consumare in moderata quantità: *caseus est sanus quem dat avara manus*, sentenziava infatti il *Regimen sanitatis*.

Forme di cacio *pro herbatico* erano pagate al proprietario dei prati su cui era concesso pascolare le greggi caprovine o le mandrie bovine transumanti che giungevano dalle valli prealpine e alpine a svernare sulle terre cremasche e cremonesi. Oltre alla *tansa de Malfiastris* (dal nome della famiglia che ne acquisì a lungo l'appalto) *que solvitur per malgarios*, tra i dazi riscossi dal Comune di Cremona a partire dalla fine del XIII secolo, si contempla anche quello relativo al *caseum planum nostranum* che, insieme alla lana e alle carni salate o essiccate, si vendevano e si comperavano in *curia merchadandie* (nel cortile del palazzo dell'Università dei mercanti), in città e nel suburbio ad opera dei *foresterii*. Le diverse citazioni *casey grosi salati plani* che ricorrono a proposito di dazi e gabelle, lasciano pensare che questo tipo di formaggio fosse quello maggiormente

prodotto e commerciato, ed è piuttosto verosimile ritenere che si trattasse di grosse forme di cacio di latte vaccino, a pasta dura cotta, sostanzialmente assimilabili ai più noti formaggi lodigiani, piacentini o parmigiani, e che potremmo ritenere una sorta di 'grana padano'.

La gran parte degli allevatori di bestiame bovino, particolarmente esperti e specializzati anche nell'industria casearia, era di provenienza bergamasca, ed erano in genere questi 'bergamini' che di solito prendevano a sòccida le mandrie di proprietà di uno o più soccidenti o concedenti locali, oppure, nell'ambito di questo tipo di impresa associativa, fornivano il bestiame, oltre alla mano d'opera conseguente, mentre il soccidente locale conferiva i terreni di pascolo. I documenti cremonesi basso-medievali, pur non numerosi, lasciano intravedere con chiarezza questo stato di cose.

I formaggi prodotti stagionalmente anche in ambito cremonese venivano di norma immessi sul mercato locale, spesso attraverso l'opera di formaggiai (riuniti in una specifica corporazione o paratico, dotata di suoi statuti) che lo rivendevano al dettaglio nei giorni di venerdì e di sabato (o negli altri soliti giorni di mercato), quando il cortile del Palazzo della Mercadandia doveva rimanere aperto per il commercio del formaggio, appunto, insieme a quello di altre merci, quali la lana, le carni salate (ossia i salumi), i paioli e i laveggi, secondo i dettami della specifica rubrica contemplata dagli Statuti cittadini del 1387. Le provvisori della Gabella Magna, tra XIII e XIV secolo, ingiungevano il divieto di esportare dalla città di Cremona e dal suo distretto *carnes porcine salate et caseus planus*, mentre, d'altro canto e superando un precedente divieto dettato dagli statuti duecenteschi, consentivano l'importazione e la vendita di olio e di formaggio in città e nei sobborghi, anche da parte di *forenses*, concedendo a chiunque lo volesse, di esercitare la propria arte o mestiere tanto in città quanto nel territorio dipendente.

Anche a Crema gli statuti cittadini ricordano l'esistenza della corporazione *formagiariorum*, mentre si riscontra l'esistenza di specifiche norme per il commercio, da parte dei rivenditori al dettaglio, pure di *omnis caseus recens et vetus, et butirum, et puinae salsae et insalsae*, cioè riguardanti ogni tipo di formaggio fresco o stagionato (il che fa ritenere che ne esistessero diverse qualità), burro e ricotte salate e non salate.

Anche il pascolo transumante attuato dai 'malghesi' provenienti da fuori, rispetto al territorio cremasco, era normato da una specifica rubrica statutaria intitolata *De malgariis forensibus venientibus ad pasculandum* riguardante tanto le *bestiae grossae* quanto quelle *minutae*, vale a dire tanto le mandrie bovine quanto quelle caprovine. Ancora nel 1670 tale prassi, comune e tradizionale, faceva scrivere ad Antonio Maria Clavelli, nobile cremasco autore di una *Relatione* che avrebbe dovuto essere pubblicata in Fiandra a corredo di una carta geografica del Cremasco (in realtà mai stampata), mirata a far conoscere al mondo intero le qualità di questo territorio, che il fieno delle nostre terre attraeva molti armenti dal Bergamasco, rendendo ottimo e facile l'approvvigionamento di burro, formaggio e vitelli: «Foenum a collibus Bergomensibus plurima attraxit armenta, unde butirij, casei, et vitulorum optima, et facilis provisio».

Un capitolo analogo era peraltro contemplato dalle prescrizioni del Dazio di Viadana, della fine del XIV secolo, dove si nominano esplicitamente i «malgarii venientes ad pasculandum vel pasculantes super pascuis curie Viteliane Magnificorum d. de Cavalcabobus», ossia i Cavalcabò, signori del luogo, ai quali veniva pagata la tassa relativa, detta *herbaticum*, ovvero l'*invernaticum* nel caso dei *malgarii venientes ad subinvernandum* ossia a trascorrere l'inverno *dictas bestias super curia Viteliane*.

A questa prassi devono essere ricondotti i nomi dei campi in vocabolo *la Furmàgia*, *el Furmagél*, *el Furmagén*, ma anche *el Cavrèt*, *l'Agnél*, ecc., che si incontrano con una certa frequenza nella microtoponomastica fondiaria di molti comuni della nostra provincia. Simili denominazioni rivelano l'uso di pagare in natura quantomeno una parte del canone dovuto per la disponibilità di determinati terreni concessa a pastori e mandriani per il pascolo invernale del bestiame.

Da quanto detto sinora si può facilmente dedurre che una parte cospicua della produzione casearia locale si collocava nei mesi intercorrenti tra l'autunno e la primavera successiva, quando i nostri territori vedevano lo stagionale afflusso di migliaia di capi di bestiame e il loro dislocarsi in varie parti della provincia, secondo antiche usanze e patti stretti con possidenti o agricoltori locali, talvolta vecchi di diverse generazioni.

Oltre alle scorte di fieno prodotte sui fondi di pianura e già contrattate sin dalla primavera precedente, appena prima della partenza per l'alpeggio, l'agricoltore locale doveva assicurare al mandriano possessore di bestiame, un ricovero per gli animali, l'abitazione per la sua famiglia durante i mesi autunno-invernali, sovente il pascolo dell'erba 'quartirola' nonché i locali destinati alla produzione dei formaggi, vale a dire il cosiddetto 'casello', che in molte cascine si era conservato sino a non molti decenni addietro.

Tale tradizione, infatti, si è perpetuata sino agli inizi del secolo scorso in diverse parti del nostro territorio ed ha rappresentato un'importante voce dell'economia locale per lunghi secoli.

Una bella e dettagliata descrizione dei diversi aspetti zootecnici, produttivi e commerciali di questa singolare attività è contenuta in diverse relazioni stese per la composizione dell'*Inchiesta agraria* diretta dal senatore cremonese Stefano Jacini e pubblicate nel 1882, in sunto esteso, nel volume VI, tomo II degli *Atti* relativi.

Se ne deduce che, all'epoca, in territorio cremonese e in quello casalasco si produceva in via prioritaria la qualità di formaggio «denominata *di grana*, quindi formaggio magro» come veniva definito, in forme con peso tra i 16 e i 24 chili, ma di qualità in genere piuttosto inferiore a quella degli analoghi prodotti lodigiani e pavesi: «solo alcune forme di cacio ben riuscite vengono, dagli accaparratori delle sorti, messe in commercio col nome di lodigiano». Il che lascia trasparire, oltre alla capacità di qualche casaro di produrre formaggi di pregio, anche l'esistenza di una rete di commerci piuttosto scaltrita. A fronte dell'incertezza della buona riuscita del formaggio tipo 'grana' ci si rivolse anche alla lavorazione di formaggi di più semplice e sicura produzione, come i tipi *emmenthaler*, *gruyère*, e *sbrinz*, del resto piuttosto richiesti dalla domanda in-

terna e di norma importati dalla Svizzera. Oltre al burro, ottenuto lavorando nelle zangole la panna di scrematura del latte, dal siero residuo della lavorazione del cacio, riscaldato nuovamente con l'aggiunta di aceto, si otteneva, come ovunque, la ricotta, mentre con la scotta finale si alimentavano i maiali solitamente allevati in abbinamento al casello.

La produzione del "cacio parmigiano", come veniva sovente denominato questo genere di formaggio di grana, richiedeva, però, una quantità di latte che solo un certo numero di vacche poteva fornire e che solo i proprietari di grosse mandrie erano in grado di garantire, mentre i piccoli proprietari cremonesi e casalaschi ben presto si erano dovuti riunire in cooperative per poter far fronte a simile esigenza. Questo genere di associazione tra piccoli produttori di latte (talora aggregati ad un proprietario più importante) si denominava 'frua' (dal lat. *fruere*, che designava anche il tipo di contratto conseguente), e le 'frue' qui sorte nella prima metà dell'Ottocento andarono via via scomparendo in seguito al progressivo incremento dell'allevamento vaccino, accresciutosi in modo rilevante solo nei decenni successivi. Iniziarono, però, a costituirsi alcune latterie sociali, più specializzate nella lavorazione del latte stabilendo, pertanto, una netta distinzione tra allevatore-produttore, da una parte, e chi, invece, attendeva alla trasformazione del latte in prodotti caseari, dall'altra la prima delle quali venne fondata a Sesto Cremonese nel 1879. Altre ne seguirono tra il 1898 (Acquanegra Cremonese) e il 1904 (Stagno Lombardo), tra cui, quella di Soresina, costituitasi nel 1900 ad opera di 91 soci, ma ampliata rapidamente negli anni successivi tanto da giungere, già nel 1914-1915, a lavorare circa il 10% della produzione lattiera dell'intera provincia, con esportazioni sia in Europa sia in America, grazie alle comunità italiane colà insediate. Accanto alle latterie sociali, comunque, avevano iniziato ad operare anche diverse altre imprese industriali che rispondevano a nomi divenuti in seguito famosi, quali Polenghi, Stauffer, Auricchio, con caseifici dislocati in diversi comuni della provincia.

Nel Cremasco, invece, grazie anche all'elevata qualità dei prati e dei pascoli, la riuscita del 'cacio parmigiano' era particolarmente apprezzabile, tanto che, per consuetudine, le intere partite prodotte in quest'area venivano trasportate nelle «*casare* di Lodi, dove si possono lasciare pagando un certo diritto di maggazzinaggio. Ivi le partite si possono facilmente alienare, perché i mercanti vi affluiscono in gran numero».

Oltre al grana, in area cremasca ha sempre goduto di ampio rilievo anche la produzione di stracchini «sia ad uso *gorgonzola*, sia *quartiroli*. I primi sono in forme cilindriche, del peso dai 10 ai 15 chilogrammi cadauna; i secondi sono in forma di parallelepipedi retti a base quadrata, del peso dai 4 agli 8 chilogrammi cadauno. Gi uni e gli altri si ottengono, dai migliori lattai, da latte intero o non scremato, riescono di una pasta tenera e molto grassa, squisiti in modo speciale quelli fabbricati d'autunno; sono consumati dopo 4 o 6 mesi dalla loro fabbricazione a seconda delle stagioni».

Essendo numerosi, nel Cremasco, i produttori di piccole quantità di latte e scarseggiando, invece, l'associazione in cooperative, la produzione di stracchini faceva di necessità virtù. Ma di questi stracchini erano artefici, in modo particolare, i 'malghesi' – che gli autori ottocenteschi denominavano 'bergamini di

ventura' – che durante i mesi autunno-invernali risiedevano presso le cascine locali e vi lavoravano con grande maestria il latte fornito dalle proprie 'bergamine'. Del resto è risaputo come il termine 'stracchino' sia messo in relazione alla sua preparazione con il latte delle mucche che giungevano "stracche" in pianura, in autunno, scendendo dai pascoli alpini. Nel dialetto cremasco è rimasta la definizione, per questo genere di latticini, di *furmài da àca stràca* "formaggio di vacca stanca".

La loro fortuna era dovuta anche al fatto che potevano essere commerciati freschi e in tempi brevi, anche a partire da qualche giorno dopo la loro confezione, a seconda dei tipi, senza una troppo lunga immobilizzazione dei capitali impiegati. Lo stracchino «ad uso Gorgonzola», assai stimato, specie se fabbricato tra autunno e inverno, quando il latte è più ricco di sostanze grasse, grazie all'alimentazione delle vacche con fieno e pannello di linseme, finiva spesso sui mercati lodigiani e bergamaschi, ovvero «nei grandi depositi di Gorgonzola e dei dintorni», dove trovava più facilmente smercio ad un buon prezzo.

Il quartirolo si produceva più o meno alle stesse condizioni, ma solo tra settembre e novembre, «epoca in cui le mandre lattifere sono nutrite al pascolo all'aperto colle ultime erbe dei prati, che per essere la quarta produzione dell'annata, sono appunto chiamate *quartirole*». Esportato in misura minore, questo stracchino soddisfaceva, invece, in gran parte il consumo locale come, del resto, accadeva per le crescenze, prodotte per lo più d'inverno con latte intero e con una maggior quantità di caglio. Quelle destinate al mercato di Milano erano trattate con lo zafferano, come il cacio parmigiano.

Infine si produceva una gran quantità di altri stracchini, non classificabili in tipologie merceologiche codificate, destinati al consumo locale, sebbene almeno altri due tipi potessero avere caratteristiche costanti da meritare loro una specifica denominazione. Si tratta delle robiole e dei mascherponi.

«Le cosiddette *robiole* altro non sono che piccoli stracchini di forma cilindrica, il cui peso non supera un ettogramma. Si fanno con latte intero che si caglia appena munto. Sono talora assai saporite, ma non sono mai tanto salate come quei latticini che si fanno altrove della medesima forma e dimensione. Fabbricano le *robiole* quei piccoli fittaioli che possono disporre solo di una esigua quantità di latte». Anch'esse alimentavano il consumo locale.

«Latticini di un sapore assai delicato sono i *mascherponi*. Questi si ottengono facendo bollire della crema in un recipiente, aggiungendovi a un certo punto della materia acida perché si coaguli (specialmente aceto). Si dispone quindi la pasta ottenuta a guisa di strato sopra un pannolino assai raro. Si mette quindi detta pasta in piccole forme cilindriche.

I *mascherponi* vogliono essere consumati freschissimi, per cui se ne fa piccola esportazione dal territorio. Sano considerati latticini di lusso, ed infatti si pagano più del doppio degli stracchini per una determinata unità di peso».

Bisogna segnalare che il commercio di latticini, anche freschi e freschissimi, a più grande distanza iniziò a prendere piede dopo l'inaugurazione delle diverse tratte della rete ferroviaria lombarda e con la conseguente introduzione dei carri refrigerati, che consentiva un trasporto sicuro anche oltre i confini nazionali.

Del resto l'industria casearia locale, già verso l'ultimo quarto del XIX secolo

e per iniziativa di qualche imprenditore più intraprendente, non si limitava a rifornire con i propri prodotti i più famosi mercati lodigiani, milanesi o bergamaschi, smerciando formaggi fabbricati a perfetta imitazione di quelli che oggi definiremmo a indicazione geografica tipica ovvero protetta, ma aveva raggiunto persino l'Italia meridionale. Sono ancora gli *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria* a precisare: «Dobbiamo invece segnalare con lode un tentativo di fabbricazione di *cacio cavallo* all'uso napoletano, fatto a Casaleto di Sopra nella zona cremasca dal signor Bottoni. Una tale esperienza ebbe un esito felice. Nessuna parte del cacio prodotto si consumò in luogo, ma venne invece spedito totalmente nell'Italia meridionale, dove è assai ricercato».

L'area cremasca, oltre alla larga fabbricazione di formaggio 'grana', rimase sempre fedele alla produzione di stracchini in quantitativi davvero rilevanti, tra i quali il più famoso, e recentemente assunto alla denominazione d'origine protetta (DOP), è il Salva cremasco, affine ad un quartiolo ossia di pasta cruda da latte vaccino intero, ma stagionato più a lungo, fino a due anni, e accudito con ogni sollecitudine, tanto da acquisire il caratteristico e intenso aroma che lo rende unico. Periodicamente rivoltato per farlo asciugare, raspatto in superficie e spugnato con acqua e sale, infine viene unto con olio alimentare, in passato olio di linseme, per favorire la tipica fioritura e la colorazione giallo-aranciata della crosta. La sua perfetta riuscita dipende in gran parte dalle corrette modalità di stagionatura, che lo distinguono dagli altri simili formaggi: stagionatura che, sin dalla sua origine, era l'unico espediente conosciuto indirizzato fondamentalmente alla conservazione di un formaggio in altro modo da consumare fresco o semifresco, e che sta alla base del suo nome, derivato dal sintagma dialettale *furmài da sàlva*, traducibile, più o meno, come "formaggio da serbare". Oggi che il Salva cremasco peraltro prodotto in una vasta area, che va dalla pianura lodigiana e milanese fino a quella bergamasca e bresciana, oltre a quella cremasco-cremonese, ovviamente, nonché a quella lecchese, privandolo un po' della sua specificità geografica è diventato famoso e molto richiesto dal mercato, i gastronomi sono andati a gara a inventare ricette che lo vedano come protagonista o, quantomeno, come ingrediente di rilievo. Ma alle evidenti forzature di alcune di queste, si deve opporre la più autentica peraltro semplicissima ricetta locale del *Salva co le tighe*, che prevede l'aggiunta allo stracchino, ridotto a piccoli cubetti, di qualche peperoncino verde lungo (le *tighe*), tagliato a pezzi grossolani previa scottatura in acqua e aceto per alcuni minuti ed eliminazione della calotta e dei semi. Prima di servire si condisce il tutto con un filo d'olio d'oliva. C'è, invece, chi lo abbina alla mostarda di frutta, meglio se piccante, con un'ottima riuscita. Ai cremaschi cultori della più antica tradizione piace anche usarlo nella preparazione del *pipèto*: una pietanza autunnale a base di verze (che abbiano subito qualche brinata, che le addolcisce sensibilmente) cotte in acqua salata e successivamente unite ad un uovo, un po' di pepe e di noce moscata e abbondante formaggio Salva. Il tutto fatto rosolare in padella, meglio dopo qualche ora di riposo, con burro e lardo.

Ma di stracchini tipici del territorio ce ne sono anche altri. Oltre al quartiolo, alle crescenze e alle robiole, forse il più caratteristico è il Panerone, il cui centro principale di produzione, da noi, è sempre stato, storicamente, Pandino.

Ormai quasi introvabile, è un formaggio di latte vaccino intero, appena munto, grasso, a pasta cruda, semidura e dalla fitta occhiatura; non subisce alcun processo di salatura e il suo sapore dolce conserva un retrogusto amarognolo, molto speciale, non a tutti gradito, dovuto alla robusta quantità di caglio impiegato. Si consuma fresco o pochissimo stagionato e, di solito, si usa come condimento di risotti o, tagliato a cubetti, in insalate di verdure crude.

Oggi i molti caseifici, grandi e piccoli, non di rado dal carattere tuttora artigiano, e le latterie cooperative presenti in tutta la provincia di Cremona, pur essendosi in buona parte rivolti ad una produzione varia e differenziata, che al classico Grana padano o agli stracchini tipici, alla ricotta e al mascarpone, hanno aggiunto formaggi di latte vaccino a pasta filata, come il Provolone Valpadana, le mozzarelle, le scamorze bianche e affumicate, od anche prodotti di altro genere, come il primosale, l'italico, le caciotte, ovvero i sempre più richiesti formaggi di latte bufalino o caprino, continuano una tradizione casearia di grande prestigio e assai rinomata, in Italia e all'estero. Una tradizione, pur costantemente innovata e sovente dal carattere industriale, che rende ragione dell'esistenza, in territorio provinciale, di una delle non molte scuole di casearia, tra le più quotate della Pianura Padana: la Scuola Casearia di Pandino, sezione staccata dell'Istituto d'Istruzione Superiore «Stanga» di Cremona, dotata di un caseificio gestito direttamente dall'istituto scolastico e frequentata da allievi provenienti da ogni parte d'Italia, che forma personale specializzato nel settore della filiera lattiero-casearia, appunto. A queste nuove leve sarà affidato il compito di continuare un'industria antica di millenni, ancor oggi, più che mai, parte indissolubile della cultura di una Nazione, quella italiana, che detiene il primato mondiale nella produzione di formaggi, ma che non sempre è stata ed è capace di difendere con scrupolosità e con il giusto orgoglio una tipicità che richiede tecnica, capacità, passione e tenacia: anch'essi ingredienti indispensabili, insieme al latte di qualità e agli altri componenti, alla buona riuscita di un prodotto ricercato ed invidiato dal mondo intero, non solo per i suoi meriti gastronomici intrinseci, ma anche quale espressione di una cultura ricca, variegata e ingegnosa, che in ogni parte d'Italia ha saputo dare il meglio di sé attraverso i mille modi di trattare, manipolare, curare e valorizzare un elemento semplice e straordinario allo stesso tempo come il latte.

2. I formaggi a Cremona: note di economia e di storia

2.1 La vocazione del territorio

Il territorio della provincia di Cremona, pianeggiante e intensamente coltivato, ricco di acqua, segnato dalla presenza di numerosi fiumi che lo delimitano e lo attraversano, ha subito nel tempo una profonda e continua trasformazione operata dall'uomo che qui più che altrove ha piegato la natura alle esigenze dell'agricoltura e della zootecnia, da sempre attività fondamentali delle popolazioni che si sono succedute nello sfruttamento della terra e dell'acqua. Con l'Unità d'Italia nel Cremonese si ridimensionarono alcune colture tradizionali (la vite, il riso e il lino) e si accrebbero quelle cerealicole e foraggere introducendo il prato di trifoglio ladino; l'introduzione poi di macchine agricole, la diffusione della concimazione e dell'irrigazione, la ricerca di nuovi sementi opportunamente selezionate aumentarono la resa produttiva.

Negli anni precedenti la prima guerra mondiale, il terreno del circondario di Cremona era quasi per la metà coltivato a prato, per il resto a cereali e altre colture con ciclo sessennale (granoturco, frumento, prato per tre anni), ma il carattere dominante dell'agricoltura cremonese era ormai rappresentato dalle notevoli dimensioni degli allevamenti, specialmente bovini, ma anche equini e suini.

Il numero dei capi di bestiame allevati aumentò così come la quantità di latte ottenuto ed iniziò ad affermarsi la produzione tipica locale di burro e formaggi, anche se i caseifici (se ne contavano 180) erano ancora antiquati. Un notevole contributo all'innovazione dei caseifici fu dato dalle cooperative. Se ne aprirono sei tra il 1898 e il 1904 e di queste particolarmente importante fu quella di Sorresina che, alla vigilia della prima guerra mondiale, commerciava i suoi prodotti anche in Europa e nelle Americhe.

Sempre in quegli anni l'abbondante disponibilità di materia prima e la eccellente qualità del latte attirarono l'attenzione di imprenditori italiani di diverse regioni e svizzeri (Auricchio, Polenghi, Stauffer), che trovarono conveniente impiantare qui moderni caseifici per produrre a minor costo gli stessi tipi di formaggio delle loro terre.

Nel corso del ventennio fascista la configurazione dell'economia cremonese rimase sostanzialmente immutata: l'industria alimentare continuò ad essere al centro della vita produttiva cittadina registrando come unica significativa novità, il sorgere di alcuni caseifici e salumifici, sintomo del sempre più deciso indirizzo dei nostri agricoltori verso l'allevamento. Gli anni della seconda guerra mondiale furono, come ovunque, durissimi... Solo a partire dagli anni '50 del secolo scorso la situazione cremonese si stabilizzò su equilibri nuovi e diversi: l'agricoltura restò una fonte di reddito essenziale e si specializzò nella zootecnia... Dalle campagne un forte flusso migratorio si diresse verso Milano e altri grandi centri e gradatamente si svilupparono in città e nel circondario attività legate al settore alimentare e alla produzione agricola.

2.2 L'eccellenza oggi

Nel Cremonese si è sempre prodotta una grande varietà di formaggi, tra essi sei hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP): grana padano, provolone valpadana, taleggio, quartirolo lombardo, gorgonzola e salva cremasco. Ma il prodotto più diffuso è un prodotto locale: quel **Grana** che era già famoso cinquecento anni fa. Nel 1477, Pantaleone da Confinza aveva scritto una interessantissima *Summa Lacticinorum* in cui, dopo aver parlato delle virtù del latte e dei vari tipi di caglio, aveva elencato una serie di formaggi degni di nota tra cui spicca il *Caseus Placentinus*, ovvero l'attuale grana. Era stagionato per tre o quattro anni e doveva la sua bontà ai pascoli plurimi «perché si trovano sopra le riviere del Po, le quali producono quasi dappertutto erbe nutrienti adatte al formaggio. Sono infatti pascoli speciali per il latte». Proprio queste erbe lo rendevano, cinquecento anni fa, superiore al vicino Reggiano o Parmense o all'analogo formaggio di Vercelli, di Novara o Pedemontano che, come scrive Pantaleone, si cominciava a produrre in quell'epoca. Egli fa anche un elogio dei casari del Piacentino, maestri nel calcolare la quantità di caglio, il tempo, la temperatura.

Per la preparazione del grana la materia prima è il latte di due mungiture, di cui una scremata, dal quale si ottiene, con procedimenti di lavorazione rigidamente disciplinati, un formaggio a pasta dura, cotta, di aroma fragrante e delicato. La maturazione di questo formaggio può superare i 2 anni e si presenta con una pasta color giallo paglierino, finemente granulosa. Le forme sono cilindriche, del diametro di 35/45 centimetri con uno scalzo (altezza) di 18/24 cm e del peso dai 25 ai 40 chilogrammi. Il suo successo è dovuto, oltre che al gusto, al basso contenuto di grasso, alle sostanze proteiche facilmente assimilabili e al ricco contenuto di calcio, proprietà queste che vengono esaltate dalla lunga stagionatura. Nel 2016 Cremona ha prodotto il 24% di grana padano della Lombardia, pari all'8% della produzione totale.

Cremona è considerata anche “capitale” del **Provolone**, formaggio giunto da Napoli a Cremona con l'Unità d'Italia ed è testimoniato nell'Inchiesta Agraria voluta da Stefano Iacini. In città ha sede il Consorzio di tutela provolone valpadana che nel 1996 ha ottenuto il riconoscimento di origine protetta. È un formaggio a pasta filata, fabbricato con latte intero di vacca; se ne producono due varianti, il tipo da tavola, caratterizzato dal sapore dolce e delicato, ed il tipo stagionato o da grattugia, di gusto deciso e un po' piccante. Il provolone dolce è pronto quasi subito, essendo più che sufficienti 2 o 3 mesi di stagionatura; quello piccante richiede invece un periodo di stagionatura da sei mesi ad un anno (per entrambi i tipi la durata della stagionatura varia in funzione della grandezza e del peso delle singole pezzature). Il formaggio si presenta in varie forme: provolone, provolotte, pancette, pancettoni, salamini, mandarini, etc. La sua crosta è gialla, liscia e sottile; la pasta è compatta, di colore giallo paglierino, morbida, priva di occhi. Nel 2016 il Provolone valpadana prodotto a Cremona è stato di q.li 17291, pari al 32,67% della produzione totale.

Un formaggio tipico del Cremasco (ma che è prodotto anche in limitate aree geografiche ad esso adiacenti) è il **Salva**, di forma quadrata e scalzo piuttosto

alto, il cui impasto e gessatura lo apparentano al quartiolo; le forme, il cui peso può variare dai due ai sei chilogrammi, richiedono una lunga stagionatura che sviluppa all'esterno una scura crosta protettiva, che conserva all'interno intensi profumi. Oggi dopo anni di oblio, il salva può considerarsi un formaggio risorto grazie all'impegno di piccoli produttori che lo hanno riproposto con successo al mercato. L'origine del suo nome è controversa: è così chiamato perché, nei periodi di grande produzione, il latte appena munto veniva salvato facendone formaggio, oppure perché il formaggio prodotto in primavera si stagionava e si salvava per l'autunno, infine, con una terza ipotesi, perché questo formaggio costituiva la salvezza economica dei caseifici nei mesi più caldi. (rimando al contributo di Valerio Ferrari per un interessante approfondimento). Nel 2016 si sono prodotti 2803 q.li, commercializzati principalmente in Lombardia, in particolar modo all'interno della zona geografica di produzione.

Grana, provolone e salva hanno caratterizzato più profondamente la produzione cremonese che, nel tempo, si è arricchita di altre tipologie come il taleggio, il quartiolo lombardo e il gorgonzola il cui territorio di produzione, riconosciuto dalla DOP, comprende anche Cremona.

Il **Taleggio**, un formaggio di origini antichissime, forse anteriori al decimo secolo, prende il nome dalla valle in provincia di Bergamo in cui è nato e da cui è partita la sua diffusione (tramite scambi commerciali) nella Pianura Padana, dove hanno incominciato ad operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni che sono riusciti ad equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguitesene nel tempo. Nel 1979 è nato il Consorzio di tutela, 9 anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Cremona nel 2016 ha prodotto 2857,03 kg di Taleggio cioè il 32,13% sul totale delle produzioni

Anche il **Quartiolo lombardo** ha un Consorzio, nato nel 1990, che ne assicura il rispetto del nome e del sistema produttivo utilizzato. È formaggio preparato secondo la tecnologia del Taleggio nei mesi autunnali quando le bovine sono alimentate con l'erba della quarta falciatura (dove il nome). A Cremona, nel 2016, si sono prodotti 5351 quintali, il 16% del totale.

Il **Gorgonzola**, il più noto dei formaggi erborinati italiani, è protetto da un Consorzio di tutela che dal 1971 vigila su produzione e commercio per assicurarne qualità e genuinità in base a regole inizialmente stabilite dal Consorzio e dal 1996, dopo il riconoscimento della DOP, regolato dall'Unione Europea. Viene prodotto soltanto in alcune zone del Piemonte per il 70%, per il restante 30% in alcune città della Lombardia tra cui Cremona.

La produzione industriale col tempo si è estesa anche ad altri tipi di formaggi e latticini come la crescenza, il caprino, il mascarpone e la ricotta di latte vaccino e caprino. Particolarmente importante, a Pandino, la produzione di **Panerone**: è un formaggio dalla caratteristica occhiatura, ottenuto da latte vaccino intero, crudo, senza alcuna scrematura (quasi una panna e da qui il suo nome) e senza salatura sia nel processo produttivo sia nella stagionatura, il che gli conferisce particolari caratteristiche organolettiche. È dolce, morbido e aromatico all'inizio, con finale amaro che ne determina la caratteristica. È uno dei formaggi in attesa di DOP europea.

Un altro prodotto della lavorazione del latte per il quale la provincia di Cremona è diventata famosa è il **burro**, uno dei grassi più importanti e pregiati nella cucina dell'alta Italia, anche se i moderni precetti dietologici ne hanno ridotto sensibilmente il consumo. Un tempo si preparava in casa. Chi non ricorda quelle donne anziane che, sedute sulla porta di casa, nelle nostre campagne, agitavano energicamente un fiasco nel quale era riposta la panna scremata dal latte? Questo processo di sbattimento la trasformava in burro. A livello industriale se ne producono ora circa 100.000 ql, di cui un tipo, di elevata qualità a basso contenuto acquoso, è confezionato dalla «Latteria Soresina» in scatole di metallo che garantiscono al prodotto una lunghissima conservazione.

A Cremona esistono piccoli caseifici presso cascine o agriturismi, che producono modeste quantità di formaggi di nicchia. Molto interessante l'esperienza del caseificio delle Tavernazze dove Elda Turati produceva, oggi non più, ottimo formaggio caprino (si legga il suo racconto nel capitolo delle Testimonianze). Tuttora attivi due caseifici che meritano di essere conosciuti

Agriturismo Cà de Alemanni

L'Agriturismo Cà de Alemanni di Malagnino dal 2005 ha attivato un caseificio in cui, per la produzione di formaggi, si utilizza solo latte vaccino biologico, prevalentemente di mucche frisone. Il 10% del latte munto, circa 8 quintali a settimana, viene lavorato per produrre 15 tipi di formaggi diversi, tra cui anche il Salva cremasco con latte crudo bio, oltre ad un ottimo gelato. I formaggi freschi sono: mozzarella, ricotta, sfilacci, primosale; gli stagionati: affumicati, speziati, provolone, ubriaca, tracchinella. I prodotti sono molto apprezzati per l'elevata qualità assicurata da un mastro casaro pluridecorato che lavora il latte solo a mano. La vendita è esclusivamente locale attraverso un piccolo spaccio aziendale, un negozio a Cremona gestito insieme ad altri produttori del territorio, mercati biologici, e di Campagna Amica. Cà de Alemanni fornisce infine i suoi prodotti ad una rete di ristoranti e gastronomie in città.

Cascina Lago Scuro

L'azienda Lago Scuro dal 1990 fa vera agricoltura biologica, sostenibile e di qualità e dal 1993 partecipa al circuito delle aziende agrituristiche della regione Lombardia. Il caseificio nasce nel 1998 e utilizza solo il latte crudo delle Brune alpine al pascolo, circa due quintali di latte al giorno. Una quindicina i tipi prodotti tra cui un erborinato, yogurt, ricotta, formaggi a pasta molle e a crosta lavata e formaggi a pasta filata. Il 60% viene venduto direttamente il mercoledì, il venerdì e il sabato in un piccolo spaccio agricolo in via San Gallo a pochi passi da Piazza Duomo; il 10% è venduto alla ristorazione; il 30% nei mercati agricoli in francesi di Parigi, Lione, Alsazia. I formaggi di Lago Scuro fanno parte di ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) che tutela e valorizza i formaggi prodotti esclusivamente con latte di animali al pascolo.

2.3 Storia di formaggi e formaggiari (1578-1910)

Cremona, centro agricolo e importante centro commerciale in quanto collegata, per la sua posizione sul Po, ai porti dell'area alto adriatica, produceva, importava e vendeva in età comunale numerosi prodotti gravati da dazi.

La vendita dei formaggi era propria dei **Formaggiari**, la cui corporazione – originariamente unita a quella degli speziali dai quali però ben presto si divise – comprendeva coloro che trattavano prodotti alimentari freschi e conservati.

L'Archivio Storico camerale conserva gli Statuti redatti nel 1578 e raccolti in un codicetto pergamenaceo, di elegante rilegatura, dove, in 21 rubriche, si dettano norme precise per il funzionamento dell'Arte. Sotto la generica dizione di *formaggiari* gli iscritti (venditori e ritaglianti) potevano trattare diversi prodotti e lo Statuto ce ne offre un preciso elenco: formaggi, olio, carne salata, lardo, songia (sugna), sevo (sego), candele di sevo, burro, mascherpone fresco e salato, cervellato, salsiccia, sapone, cigotti [cosciotti] e mortadella, ossia, nel complesso, prodotti alimentari di comune consumo più alcuni generi di prima necessità come le candele ed il sapone (comunque derivati da grassi).

A differenza delle altre corporazioni, i formaggiari non avevano una sede propria né un particolare santo protettore, il 1° gennaio si riunivano per le elezioni delle cariche sociali in un luogo scelto di volta in volta. Spettava agli eletti vigilare sul rispetto delle norme statutarie, visitare mensilmente le botteghe degli iscritti per evitare possibili frodi e scorrettezze. Rigoroso era l'obbligo del riposo festivo, salvo particolari dispense delle autorità civili e religiose; il palio della Corporazione era portato dagli iscritti in Duomo in occasione delle solennità dell'Assunta e durante le esequie dei soci defunti. Analogamente per la festa del Corpus Domini tutti gli uomini del Paratico dovevano partecipare alla tradizionale processione con torce e lumi acquistati a proprie spese.

Rigorose erano le norme in materia di pesatura, ribadite anche dagli statuti comunali (r. 633 degli Statuti comunali del 1388): era vietato, per la pesatura, l'uso dei macijs che, nel testo volgare dello statuto corporativo, è tradotto come mazzo ovvero stadere da mano. L'obbligo di pesare bene e legalmente era assicurato da bilance giuste e bollate del bollo della Comunità ed anche i pesi, prestabiliti, andavano tenuti ordinati. Era tassativamente vietato vendere l'olio a peso anziché a misura.

Si poteva vendere, di norma, con o senza deschi, nel proprio stazzonale e non sulle pubbliche piazze, in particolare il divieto era sottolineato per la piazza del Comune, la piazza S. Agata e quella dei Frati Minori (S. Domenico) fatti salvi i sabati e i tre giorni precedenti il Natale, durante il Carnevale e in occasione della Pasqua. (r.632 Statuti comunali del 1388).

La corporazione dei formaggiari all'epoca della stesura del testo statutario (1578) contava solo 33 uomini del paratico, quelli che ne ordinarono il testo. Ebbe, tuttavia, vita sufficientemente lunga e agiata: nel 1776, data di soppressione delle corporazioni cremonesi, era, infatti, non solo ancora attiva, ma anche proprietaria di un immobile in vicinia di S. Bartolomeo con annesso l'antico Oratorio di S. Romano. La casa con l'annesso Oratorio era ubicata in strada S. Romano al n. 4 dell'attuale via Ettore Sacchi.

Pochi anni dopo la soppressione delle corporazioni, nel 1787, la Camera di Commercio di Cremona mise mano al suo primo censimento "industriale e commerciale" ordinato da Giuseppe II°, al tramonto del Governo della Lombardia Austriaca annotando i nomi dei titolari e la tipologia della loro impresa.

Veniamo così a sapere che nella categoria "Formaggiari" e "Grassina" (venditori di salumi e grassi porcini) sono iscritti 57 imprenditori, di cui solo 36 esercitavano la duplice attività, solo in 18 avevano 1 o 2 dipendenti. I titolari di bottega erano 51, 6 esercitavano l'attività con un banco. Tre banchi si trovano

in piazza Grande (ora piazza Duomo), due in piazza Piccola (ora Stradivari) e uno in contrada Bindellari (l'attuale via Baldesio), che collegava le due piazze.

Le botteghe dei formaggiari si concentravano nelle adiacenze delle due piazze citate, soprattutto in contrada delle Erbe (l'attuale largo Boccaccino) e alle porte della città.

Sachini Mariana l'unica "formaggiara" aveva bottega in via Prato del Vescovo (ora Bonomelli).

Dal Censimento apprendiamo anche che tra gli "imprenditori forestieri" (228 di cui 96 in città e 132 nel territorio) 2 formaggiari provenivano dal Lodigiano e uno dal Ferrarese.

L'Archivio storico camerale consente di seguire lo sviluppo/andamento delle attività commerciali fino ai primi quarant'anni del Regno d'Italia. Dalle Iscrizioni effettuate nel 1804 risultano 28 formaggi (rivendite?) cui se ne aggiungono 5 dal 1805 al 1810.

Nel 1804, in città, una popolazione di circa 21000 abitanti utilizzava per alimentarsi 25 punti vendita di carni, 34 fornai, circa 80 venditori di generi alimentari (26 pizzicagnoli, formaggiari e simili), 24 venditori di farine, 24 droghieri, 33 fruttivendoli, 56 venditori di vini e 3 venditori di liquori.

Tra la fine della dominazione francese e l'inizio della restaurazione asburgica (fra il 1811 e il 1835) sono attivi 11 formaggiari e 65 pizzicagnoli che nel 1850 aumentano rispettivamente a 30 e 73.

I registri camerali restano costantemente aggiornati fino al 1910, nonostante nel 1862 fosse cessato l'obbligo austriaco imposto alle ditte di denunciarsi alla Camera di Commercio.

Sono segnalati 25 macellai, 41 venditori di droghe e coloniali, 42 pizzicagnoli, 25 caffettieri, 22 fabbricanti e venditori di liquori e 22 fruttivendoli. Si parla poi di 28 alberghi che probabilmente erano in gran parte osterie con qualche stanza di alloggio anche considerando che la popolazione cittadina di quegli anni 1862 e fine Ottocento si aggirava fra i 36 mila e i 37 mila abitanti.*

2.4 Produzione e consumo

Interessanti sono le informazioni sui consumi alimentari dei cremonesi che si desumono dalle relazioni delle visite pastorali (1599-1606) del vescovo Speciano nei monasteri femminili di città e campagna.

Le notizie riguardanti i cibi e l'alimentazione delle monache possono considerarsi uno spaccato delle abitudini alimentari del tempo. Il mercoledì, il venerdì e il sabato si mangiavano cibi magri come pesce, uova, formaggi, frittate, rane e verdure. I formaggi sono indicati genericamente come latticini: di tanto in tanto si menzionano il cacio, la mascherpa o poina (ricotta). Il formaggio grattugiato, sbattuto con uova fresche, serviva per fare il "vivarolo" (vedi nelle *Ricette*) e le frittate.

* Le notizie sono state desunte dagli studi di Carla Sabbioneta Almansi sul ricco materiale documentario conservato nell'Archivio storico della Camera di Commercio di Cremona.

Due secoli dopo il dottor Tassani descrive la dieta tipica dei contadini cremonesi nel *Saggio di topografia statistico-medica della provincia di Cremona* (1847): «[...] I contadini fanno quattro pasti al giorno d'estate e tre nell'inverno. La colazione consiste generalmente in polenta abbrustolita al fuoco e formaggio o verdura; i più miserabili non hanno che polenta. A desinare mangiano due e fin quattro volte per settimana la minestra condita con lardo e con olio e mista con fagiuoli, fave, verze, od altre verdure. Negli altri giorni si pascono di polenta con salame o formaggio, o verdure, o pesci recenti, o merluzzo. Coloro che non sono in caso di farsi la minestra si attengono alla sola polenta, eccettuata la festa. La merenda, pasto pomeridiano che si usa soltanto in estate consiste in polenta con insalata, o salame, ecc., e pane se ne hanno. A cena fanno tutti la polenta col companatico che abbiamo detto, e mangiano anche pane. Molti, specialmente nella provincia inferiore, tengonsi provvisti di qualche piccolo maiale, e ne usano le carni allestite in forma di salame; alcuni fanno pure uso frequente di polli e d'uova: ma parecchi altri invece versano in tali angustie da non potersi quasi mai procurare altro cibo che polenta».

Il dottor Marengi, nell'ambito della inchiesta agraria voluta dal Parlamento italiano nel 1877, relazionando sulle condizioni del mondo agricolo nel Circondario cremonese, confermò la situazione descritta dal Tassani, aggiungendovi qualche considerazione "medica".

Il companatico più usuale era il formaggio, a basso prezzo ma di qualità scadente per l'incapacità dei casari che lavoravano in piccole latterie, con tecniche produttive arretrate

La situazione di fatto ribadiva quanto già era emerso nella Relazione storico, agricola, commerciale, industriale della provincia di Cremona per il triennio 1854-1856 (Cremona 1857). Questa infatti riportava che: «[...] Poca quantità annualmente si confeziona in questi articoli [burro e formaggio] i quali e per natura dei pascoli dell'agro Cremonese, poco favorevoli ai medesimi o fors'anche per non abbastanza accurata precisione, specialmente nella fattura del formaggio, questo riesce di scadente qualità». Per i formaggi di buona qualità si doveva ricorrere ai mercati di Lodi, Milano, Pavia in queste quantità: rispettivamente 4.690 quintali di formaggio e 3.670 di burro nel 1854, 4.972 e 3.856 nel 1855, 5.031 e 3.977 nel 1856.

Tuttavia, sul finire dell'Ottocento, in questo scenario si affaccia una novità importante, registrata acutamente da Corrado Barberis che si rifà alla già citata inchiesta agraria.

«Da sempre i meridionali avevano desiderato produrre a casa loro alcuni dei più tipici formaggi settentrionali, il grana per esempio. Ci aveva provato addirittura un re, Ferdinando IV di Borbone attorno al 1790 nella sua azienda modello di S. Leucio, vicino a Caserta. Nonostante la presenza di casari lodigiani l'esperimento era fallito... Ora il colpo di genio consistè invece nell'andare a produrre formaggi meridionali in Lombardia, riesportandoli al Sud... Nel 1885 l'esperimento era consolidato. Scriveva Iacini di un predecessore di Auricchio "Proprio nella zona di Lombardia, classica per la produzione del formaggio di grana, è venuto di recente a stabilirsi un lattaio napoletano per accaparrare il

latte di una grossa tenuta e confezionare del caciocavallo. Di ciò si fecero grandi meraviglie le quali però tosto cessarono quando si seppe che il lattaio napoletano aveva offerto una lira per ettolitro di più dei concorrenti indigeni, e quella maggior offerta egli era stato in grado di sostenerla, potendo fare assegnamento sopra una sicura clientela di consumatori delle sue province native, disposti a corrispondere un prezzo d'affezione per avere quel caciocavallo confezionato con latte lombardo” (Stefano Iacini, *I risultati dell’Inchiesta agraria*, 1884). Così per colpa/merito di qualche intraprendente emigrato meridionale la Lombardia scippò al Sud non il caciocavallo (Iacini non era un modello di precisione casearia), ma il provolone che oggi continua a prodursi nel napoletano, solo in una località della penisola sorrentina dove viene detto “del monaco”». (Corrado Barberis, *Le campagne italiane dall’Ottocento a oggi*, ed. Laterza, Bari 1999)

Da 1877-2007. I 130 anni di storia Auricchio, Cremona 2007

Gli Auricchio, nella seconda metà dell’Ottocento erano commercianti di generi alimentari, non producevano ancora formaggio. Poiché nel napoletano grande era la richiesta di provolone, ma il latte era scarso, nel 1875 Gennaro, il fondatore dell’azienda a San Giuseppe Vesuviano, venne al nord nella zona di Cremona (dove era giunto poco più che ventenne al tempo della III guerra di indipendenza) perchè qui aveva capito che si produceva il latte migliore. L’azienda era a San Giuseppe Vesuviano, ma l’attività produttiva era insediata nel Cremonese dove più abbondante era il latte e di migliore qualità da quando il carattere dell’agricoltura cremonese era mutato e grande impulso si era dato all’allevamento dei bovini. Uno dei figli, Antonio, venne al nord nel 1894, poi si stabilì a Cremona dove nel 1926 costruì la casa ancora oggi sede dell’Auricchio. La dinastia è continuata con il figlio Gennaro (1914-2007) che ha reso la sua azienda leader nel mondo della produzione di provoloni e prosegue ancor oggi con i figli e i nipoti: è storia recente, ricordata nei festeggiamenti (2017) legati ai 140 anni di vita e di attività.

2.5 Incontro con Antonio Auricchio, maggio 2017

Il suo ingresso ufficiale in azienda avviene nel 1977, a 23 anni, come responsabile di produzione di tutti gli stabilimenti di varie tipologie di formaggi, ed inizia così l’impegno che sente fortissimo di migliorare continuamente la qualità del latte. È partito dal livello più basso per imparare cosa c’è dietro un litro di latte, avendo ben presente la filosofia paterna: *per saper dirigere bisogna prima saper fare*. E così ha fatto la gavetta in un caseificio imparando a fare il provolone con le sue mani; conseguita la laurea in giurisprudenza, ha frequentato corsi di Microbiologia lattiero casearia tenuti dai professori Bottazzi e Battistotti dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, corsi di tecnologia e scienze applicate per realizzare il miglior prodotto dal miglior latte possibile. La responsabilità predominante che mai l’abbandona è quella di produrre un formaggio “perfetto” che possano mangiare tutti, a qualunque età, senza problemi. Convinto che ogni prodotto ha una sua storia, ne consegue che ogni formaggio è un prodotto culturale con la sua storia che va conosciuta e fatta conoscere. Assistere alla cagliatura del latte quando si rapprende per creare il

formaggio, è un piccolo miracolo che continua ad emozionarlo. Il formaggio è frutto della genialità dell'uomo che lo ha ideato, inventato per conservare il latte. A questo proposito ricorda una sua esperienza di *casaro* in Africa in un'oasi del Mali. Il formaggio realizzato con il solo latte di cammella risultava troppo duro per mancanza di grasso, quindi pensò di unirlo a quello di capra, usando come caglio aceto e limone mescolati insieme. Il risultato fu un formaggio mangiabile, apprezzato dalla gente del luogo e subito riproposto con le sue indicazioni operative. Sente costante la responsabilità di puntare sulla qualità, mai ha voluto abbassare il livello qualitativo, perseguendo l'obiettivo con una standardizzazione alta di tutti i prodotti dell'azienda; solo partendo da un buon latte si può fare un buon formaggio, ma insieme alla ricerca della materia prima c'è stato, in azienda, un grande rispetto per la tradizione.

Nello stabilimento principale che è a Gazzo di Pieve San Giacomo, oltre a rinnovare gli impianti ed utilizzare tecnologie all'avanguardia, si è creato un avanzatissimo laboratorio per l'analisi del latte ma il mix del caglio, la ricetta base del fondatore, quella di un secolo e mezzo fa, non è stata cambiata, la chiusura di tutte le forme è ancora fatta a mano e la stagionatura dura un anno e più, come si faceva un tempo nella sede storica, a Somma Vesuviana nei magazzini e nelle cantine di lava dove erano appesi a stagionare tutti i provoloni.

Alla fine degli anni Settanta del secolo scorso si iniziò a produrre Auricchio americano pur continuando ad esportare l'Auricchio piccante made in Italy. Oggi, anche se l'azienda è conosciuta proprio per il provolone, nelle tre tipologie (dolce, piccante, saporito), la produzione si è diversificata affiancando al provolone una gamma di formaggi diversi. Queste le tappe: nel 1976 la maggior parte della produzione viene concentrata nel moderno stabilimento di Gazzo di Pieve San Giacomo.

Nel 1993 si acquisisce il marchio Ceccardi, una piccola realtà che produceva Pecorino a Scandiano di Reggio Emilia. Oggi qui si producono Misto pecora, caciotte e ricotta.

Nel 1994 si potenzia il reparto di produzione nella nuova struttura di Somma Vesuviana.

Nel 1997 dalla Nestlé si acquisisce il marchio Locatelli per gli Stati Uniti. La produzione del Pecorino romano Locatelli avviene in Sardegna e più del 70% del prodotto è venduto negli USA, gli americani infatti preferiscono insaporire le loro salse col pecorino romano e non usare il sale. Acquisito l'antico caseificio Colombo, nel Pavese, si produce Gorgonzola: quello dolce si chiama Cremificato Colombo, ci sono poi il piccante naturale e una via di mezzo, export, per l'estero. Si produce anche Parmigiano Reggiano in un piccolo caseificio di proprietà della mamma, sulle colline parmensi, a Solignano: lo si vende a qualche importante ristorante locale, come il Pescatore, e va quasi tutto all'estero. Nel caseificio Villa, di Erbusco, viene prodotta mozzarella di alta qualità con latte italiano e solo fermenti naturali. In un altro caseificio nella stessa area, tra Bergamo e Brescia, si producono formaggi lombardi DOP come Taleggio, Quartirolo lombardo, Salva cremasco, tutti di alta qualità. In un grande stabilimento in Sardegna oltre a Pecorino romano e formaggi sardi si produce una squisita ricotta sia fresca che salata che viene venduta in Sicilia.

L'Auricchio è stata la prima azienda in Italia a migliorare il siero, la parte liquida che si dava ai suini. Da più di 20 anni il siero, che è ricco di proteine, viene concentrato e venduto ad aziende, soprattutto tedesche.

Il rapporto col personale è improntato alla massima collaborazione, non si è mai licenziato alcuno e mai si è fatto ricorso alla Cassa integrazione: ai dipendenti, di qualsiasi categoria, si richiedono impegno e professionalità.

L'azienda, che nel 2017 ha festeggiato ben 140 anni di attività, è molto attenta ai temi ambientali, infatti tutti gli stabilimenti sono dotati di impianti che producono o recuperano energia. L'azienda inoltre profonde grande impegno nell'attività di ricerca con l'obiettivo di migliorare sempre la qualità dei suoi prodotti, particolarmente apprezzati dal consumatore.

3. Testimonianze

Da I Cremonesi a tavola

C'era un formaggiaio ambulante, un imbonitore nato che incantava i clienti; si chiamava *El Camél*, era alto, magro, vendeva formaggio, ma anche il "ciballo".

E. Soldi

A volte la mamma preparava degli sformati di patate con formaggio o prosciutto che avevano un profumo stuzzicante e delicato insieme. Il pasto terminava sempre con il piatto dei formaggi, che erano considerati, con la frutta, il complemento, non la base del pasto.

Maria Grazia
Bellotti Guarneri

L'azienda di famiglia svolgeva anche attività zootecnica. Il latte prodotto veniva dato al caseificio, da cui prendevamo il grana, formaggio anche in quei tempi molto costoso e che non tutti potevano permettersi. A tavola, oltre al grana, si presentava l'emmenthal svizzero, che mio padre comperava da Sartori, la miglior gastronomia di Casalmaggiore, il panerone, il Bel paese, ed il gorgonzola; non voleva sentir parlare dei formaggini avvolti nella stagnola, perché pensava fossero fatti con materiale di scarto.

Alfeo Garini

Il cibo è sempre stato importante per sottolineare la solennità di particolari momenti di feste famigliari che vedevano le famiglie riunite a tavola con parenti e amici; mi riferisco ai battesimi, alle prime comunioni, ai compleanni. In tali occasioni il pranzo era abbastanza simile a quello della domenica, ma con qualcosa in più, in genere un dolce speciale (un budino, dei biscottini o una torta fatta in casa...) accompagnato da qualche bottiglia di vino buono e possibilmente dolce con un rinfresco servito a tavola composto da pane bianco, salame, coppa, formaggio grana, emmenthal e qualche formaggio fresco come stracchino o quartirolo. Nei grandi appuntamenti della stagione agricola c'era un breve sosta per la merenda a base di salumi, formaggio grana e qualche formaggio tenero, pane e vino.

Fulvio Scolari

La colazione della domenica mattina era costituita da latte freddo e polenta calda fatta con latte, burro e formaggio detto "putia o puta" [pùtia: poltiglia]. Il formaggio grattugiato si usava nel ripieno della gallina lessata e per insaporire le minestre.

Teresa
Rebecchi Abitanti

Nella mia cascina veniva settimanalmente un venditore ambulante, i primi tempi con cavallo e carretto, poi con un camioncino: vendeva la pasta secca, ma anche riso, olio e formaggio.

Ricordo un pranzo di nozze del secondo dopoguerra, una felice occasione per riprendere un po' di forze dopo i prolungati digiuni. La portata dei formaggi era costituita da grana e gorgonzola.

Renato Galli

Quando il latte avanzava e inacidiva, facendolo bollire si otteneva una buona ricotta.

Iris

Il grana

Il mio grande divertimento da bambina era seguire il papà veterinario nelle cascine. Fra tante c'erano le mie preferite: una, in particolare, aveva un piccolo caseificio, dove si produceva il grana padano. Il piccolo edificio, vicino alle stalle, comprendeva due stanze. Nel pavimento di una erano incassate due enormi campane di rame rovesciate. Si riempivano di latte unito al caglio. Una volta che si era formata la cagliata, il casaro la frantumava facendo precipitare sul fondo la massa di formaggio che veniva raccolta in canovacci di lino. Dopo averla fatta sgocciolare veniva messa in una fascia di legno per darle la forma. Mi era proibito avvicinarmi alle campane, si rischiava di scivolarci dentro. Il casaro per tenermi alla larga raccontava le storie più terrificanti, ma tanto lo scopo della mia visita non era vedere come si fa a fare il formaggio, basta una volta. L'operazione che in realtà mi stava a cuore era la rifinitura dei bordi delle forme prima della salatura. Se ne ricavava *el tusel*, piccoli ritagli di formaggio dal sapore e dalla consistenza simile ad una caciotta ...quasi. Non era solo il sapore del formaggio che me lo rendevano così invitante, ma anche il luogo e le persone che vi lavoravano. Me ne regalavano sempre un bel cartoccio che non sempre arrivavo a dividere coi miei fratelli. Con loro c'era un altro modo divertente per gustare il grana o meglio scarti di grana. Le croste, se pure molto sottili per le grattugiate, non si eliminavano mai, ma opportunamente raschiate o andavano ad insaporire il brodo durante la cottura oppure noi bambini le mettevamo sulla piastra della cucina economica. Scaldandosi lasciavano andare il loro unto e si ammolavano come la gomma da masticare. Squisite! Quel "grana" non esiste più!

Anna Fasani

Adesso il pezzo di parmigiano mi è fedele compagno in cucina in tante preparazioni e mi tenta ogni volta. Come resistere ad assaporarne una scaglietta?!

Farfalle ai 2 formaggi

Come non ricordare le classiche croste di formaggio grana messe sulla piastra della stufa economica? Col calore si formavano delle vesciche golose.

Carla Milanese

Cercavo di essere presente quando la mamma grattugiava il grana sperando che si staccasse la "sghia", una scaglia di formaggio che mi veniva data con grande cerimonia.

Un tocco di ricercatezza lo hanno dato le valdostane quando hanno fatto l'ingresso sulla nostra tavola. In mancanza di fontina, si metteva sulla fettina di carne la fettina di emmenthal. (Mai la sottiletta).

Una ricetta importata dalla Romagna, terra della carissima amica della mamma: la sfoglia imbottita da un impasto formaggi, i quadrucci ottenuti con la rotella, venivano cotti in un buon brodo.

Il formaggio piaceva a tutti in famiglia tanto che la mamma si augurava che almeno una di noi tre sposasse un formaggiaio. È andata male!!

Il papà si vantava di mangiare tutto, di non dare problemi. Un giorno sono arrivate in tavola le farfalle al formaggio, quel che c'era, e lui: ma guarda, la pasta ai quattro formaggi ridotti a due!! Lo diciamo ancora adesso.

Sempre formaggio!

In casa mia non ho cose particolari da segnalare se non la grande passione di mio papà per il formaggio. Infatti ricordo che quando gli si chiedeva cosa avrebbe voluto mangiare immancabilmente rispondeva: “formaggio”, in particolare l'emmental.

Antonietta Bordoni

Una interessante notizia me l'ha data Pippo, il quale ricorda che a Messina nel 1955 (aveva 7/8 anni) chi voleva acquistare il provolone chiedeva “formaggio Soresina”.

Il Provolone Soresina che si comprava a Messina

Quando ero bambino e la spesa si faceva ogni giorno (a volte anche due volte al giorno) perché il frigorifero era un miraggio da vetrina, ricordo che spesso la sera si andava in salumeria per comprare qualcosa per la cena.

Pippo Sciacca

Fra le richieste più ricorrenti ricotte e mozzarelle, prosciutti rigorosamente cotti e mortadelle, perché costavano di meno, tonno in enormi contenitori che veniva venduto a peso (per gli stagionati siamo al tempo delle sessole), sentivo spesso la richiesta ben precisa di formaggio Soresina: due etti, un etto oppure 50 grammi di Soresina. Col tempo scoprii, quando cominciai le elementari e si studiavano le regioni d'Italia che Soresina oltre che un formaggio era anche una cittadina in provincia di Cremona. Cremona, che era importante conoscere insieme a Torino, Alessandria e Piacenza perché le bagnava il Po! La salumeria si chiamava Rasconà. Adesso non c'è più ma il cognome si è tramandato a suo nipote Uccio Rasconà mio compagno di giochi e amico d'infanzia con il quale mi sento tuttora e in questi ultimi tempi anche tutti i giorni grazie a Facebook. Quanto detto vuol essere la testimonianza del ricordo di un bambino che mai avrebbe pensato di “poter toccare con mano” la città di Soresina ed il PROVOLONE.

Il tusòn: un saporito e salato chewing gum

Pensando alla parola formaggio, mi viene subito in mente il mio preferito: il grana! Sì, è il formaggio che preferisco da quando ero piccola e ed è legato a ricordi e sensazioni piacevoli che emergono ogni volta che apprezzo il gusto di un piccolo pezzettino di grana.

Giancarla Saronni

La mia infanzia è legata proprio a momenti divertenti e curiosi, quando la mia nonna mi incaricava di grattugiare il formaggio grana, allora grande incarico per una piccola bimba! Io ne ero felicissima perché sotto sotto sapevo che in qualche modo avrei potuto assaporare qualche pezzettino che sfuggiva alla mia operosa attività di grattugia. Mia nonna Evelina, ovviamente come tutte le nonne esperta e attenta, conoscendomi mi diceva: «Giancarla, mentre grattugi, canta per me la canzoncina mia preferita» e con la coda dell'occhio sorridendo sapeva che così non avrei in qualche modo potuto mangiare neanche un pezzettino del mio formaggio prediletto. Così, iniziavo a cantare, fissavo quello splendido polverone di saporitissimo e profumato formaggio e pensavo al piacere nell'addentarlo e gustarlo. Non appena, presa dalla tentazione, smettevo di cantare fingendo di riprendere fiato, ecco subito nonna che sorridendo mi

chiedeva perché non cantassi più. Nonostante tutto qualcosa arrivava sempre ed era un istante di indimenticabile bontà.

Come in tutte le famiglie, il cucinare era un momento di comunione, per trasmettere tradizioni, condividere segreti e tra le mille gustose ricette e in particolare mi ricordo la mia mamma che faceva la ricotta in casa per poi preparare i nostri malfatti. Anche se non ero golosa e attratta come dal grana, era bello osservare come in pochi passi, con semplice manualità la mamma riuscisse a creare la ricotta per poi realizzare l'impasto con gli spinaci all'interno di una corposa e vitale pasta appena stesa.

E poi c'era il signor Velio, un vicino di casa che lavorava presso un caseificio e finito il turno, andava per strada a vendere direttamente il latte, il formaggio e i prodotti vari. Così a volte quando rientrava mi regalava un pezzo di *tusdon* (una rifilatura di formaggio, non ancora pronto, ma molto gustoso) di cui non so il vero nome italiano, ma so che per me era una specie di saporito e salato chewing gum, della consistenza degli americani marsh mallow, ci si poteva giocare modellandolo mentre lo si mangiava, e per me bambina era davvero divertente e curioso.

Crescendo, il grana è sempre stato per me quel piccolo pezzettino di energia da poter sgranocchiare nei momenti di debolezza, di stanchezza, per darmi quel piccolo sprint durante le giornate di lavoro, tant'è vero che da sposata, lavorando a fianco di Ambrogio nella sua gastronomia, capitava che anche lì dalla grattugia qualche pezzettino di quel gustoso e pregiato formaggio proprio come da piccola fosse per me un momento di coccola e felicità.

Tuttora il grana è il principe nelle mie ricette di famiglia, fondamentale nei tortelli piacentini (tortelli rotondi, immersi in un brodo di carne preparato come da sempre si è fatto) che riscaldano il pranzo di Natale con il loro sapore elegante e corposo dove il formaggio si sposa con la salamella in un ripieno avvolto da una pasta spessa e pastosa. Chissà, ogni tanto ancora adesso quando me ne gusto un pezzettino, mi sembra di vedere la mia nonna sorridere... lei già aveva capito tutto!

Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere

Il formaggio è un alimento importante. Ogni zona, non solo ogni regione, ha il suo formaggio tipico. Spesso siamo tentati di portarci a casa il formaggio che abbiamo assaggiato a tanti chilometri da casa: è un errore gravissimo perché già l'aria in cui si è formato il formaggio, qualunque esso sia, è ben diversa dall'aria in cui abbiamo la pretesa di mangiarlo... errore... grave errore! Infatti, in questi ultimi anni, al turismo d'arte o paesaggistico si unisce il turismo gastronomico.

Parlando di formaggi io mi sento molto padana, infatti preferisco di molto il grana padano trascurando il parmigiano reggiano. Forse perché la genetica, in me, la fa da padrona essendo nipote diretta di un casaro che produceva, appunto, grana padano. E come sempre, anche un tempo, allevavano i figli con quanto avevano con maggior abbondanza a disposizione; quindi il mio papà ed i suoi fratelli sono cresciuti a suon di latte, burro e formaggio. Per cui... *gh'è saltàat fòora 'na gnalàada de nóof pütéi bèi bianch e rüs.*

Piera Lanzi Dacquati

Il mio papà raccontava che da bambino, molto piccolo, spesso si sentiva dire che era un bambino fortunato, proprio nato con il sedere nel burro. Ma lui non capiva il significato di quella frase, finché un bel giorno ha deciso di provare che soddisfazione ci fosse a sedersi nel burro: è andato nel caseificio, ha individuato una forma di burro alla sua portata e ci si è accomodato sopra cercando, con piccoli movimenti del sederotto, di farsi un sedile bello ampio. L'effetto è stato quasi immediato: il suo papà l'ha visto e... gli ha somministrato una bella mano di sculacciate, lasciandogli la curiosità di sapere che soddisfazione ci fosse a sedersi nel burro.

Purtroppo questo è l'unico ricordo che mi ha trasmesso considerando tutto il resto vita normale non degno di essere raccontato.

Parlando di formaggio grana mi corre il pensiero al terremoto del 20 maggio 2012 che ha colpito l'Emilia. Purtroppo i danni del terremoto li conosciamo ormai bene: persone, case e monumenti, tutti sono stati coinvolti. Persino quei grandi magazzini di stoccaggio per la stagionatura delle forme di grana, quelle che chiamano le 'cattedrali'. Era impressionante vedere tutto a terra e tutto quel 'bendidio' spaccato malamente. Ma l'ingegnosità della gente ha saputo salvare il salvabile, vendendo sotto costo quanto si era rotto, così da potersi risollevar da tanto disastro.

Riprenderei il discorso sui formaggi partendo dal proverbio: «non far sapere al contadino quanto è buon il formaggio con le pere» perché se lo sapesse, lui, si mangerebbe tutto questo binomio.

E con questo aprirei il discorso 'formaggi' attraverso i proverbi, da sempre saggezza dei popoli.

Vorrei cominciare con un saggio consiglio: *Pàan che càanta, vìn che sàalta e furmài che piàans*: pane croccante, vino frizzante e formaggio fresco (con la lacrima). Penso che ciascuno sia d'accordo!

Ecco un altro consiglio che sarebbe bene seguire: *Butéer de vàca, furmài de péegura, maschèerpa de càavra*: si dovrebbe mangiare solo burro di mucca, formaggio di pecora e mascherpa di capra.

Te dà mìa gòst el taiadél se gh'è mìa insima en po' de tridél: le tagliatelle non hanno sapore se non si mette del formaggio grattugiato. Quello, noi padani lo metteremmo su tutto (quasi quasi anche nel caffè). A questo proposito vorrei raccontare un aneddoto gustoso, visto che parla di grana: mia sorella abita in Toscana da più di quarant'anni, si è così integrata nell'ambiente che le sue amiche le hanno conferito una benemerenzza del Granducato di Toscana. Ma... quando, invitate a cena da lei, hanno visto che cospargeva il grana padano (faticosamente recuperato) sui 'cornetti' o fagiolini come li chiamano là... sono rimaste esterrefatte, «Noooo, non si fa! Ti togliamo il passaporto per la Toscana!». Ma come si fa a non metterlo, mi dico io?

Na schiida de furmàc la fa püsè d'iuuls el stramàc: una scheggia di formaggio rende più gradevole il materasso, o più semplicemente, se si mangia un po' di formaggio (e noi padani per formaggio, intendiamo il grana) poi si dorme meglio.

E per spiegare meglio il concetto: *La bùca l'è mìa stràca se la sènt mìa de vàca*, il pasto non soddisfa se non si conclude con un pezzetto di grana.

“E la bandiera dei tre colori...”

Secondo me, i produttori non me ne vogliono, il formaggio non è sempre protagonista nella cucina cremonese, può essere un ottimo comprimario, con aggiunta magari all'ultimo momento di salsa di pomodoro densa, per accompagnare un filettino di tonno in vasetti o l'acciuga. Da solo sulla scena, però, il formaggio riacquista la sua dignità, come in un dolce la ricotta o quando una fresca mozzarella di bufala della campagna pontina invita il viaggiatore diretto verso il mare a fermarsi sotto il tetto di paglia di uno di quei chioschi di vendita posti lungo la via, per gustare, in tanta calura, la freschezza e la morbidezza di quel formaggio e i suoi derivati dolci o salati, prima di gettarsi nel mare di Sperlonga. Ma nell'Italia del nord e in particolare nella cucina cremonese il grana (e qui gli aggettivi si sprecano) è sempre presente, indispensabile nella frittata e nelle verdure lessate e gratinate (finocchi, zucchine, i cavolfiori di mia preferenza avvolti nelle besciamelle), negli eleganti gnocchi di semolino dalla forma dentata, risotto, pasta asciutta, solo al pesce il formaggio non è gradito. Il grana è pure un ottimo integratore per chi soggiorna per breve tempo in paesi di cui non tollera la cucina. Tra questi la dott. Anna Tonghini che metteva in valigia una buona scorta di scaglie di grana così era garantito l'equilibrio nutrizionale. I formaggi, almeno a casa mia, erano destinati alla cena, come la piemontese fontina, ma anche il taleggio e le specialità regionali delle nostre campagne e dei loro allevamenti. Si possono abbinare con la polenta come il classico gorgonzola, con i salumi e là dove la portata risultava un po' scialba e incolore, la si ornava con mostarda cremonese di rosse ciliegie e di verde zucca. E nessuna irriverenza se con il bianco dei piatti e dei loro contenuti imitano, per un prosaico abbinamento culinario, gli storici colori. Ma è quasi un porta fortuna se la produzione del formaggio, secondo gli ultimi dati, è in notevole crescita.

Gentilina Cella

Il grana di Isola Dovarese

Suoni di latte, doni di caseificio: ricordi al formaggio. Più di cinquant'anni fa il caseificio del paese raccoglieva il latte dagli agricoltori che allevavano un numero più o meno contenuto di mucche nelle loro stalle. La mungitura si faceva solo a mano, all'epoca, poi si caricavano i bidoni di alluminio sul carretto. Il fragore metallico dei bidoni del latte trainati dal cavallo o dall'asino, era uno dei suoni delle strade di paese che ora non esistono più. Un tintinnio familiare, che cambiava con le stagioni. Ad esempio, quando nevicava, il latte viaggiava non su ruote ma su una slitta che gli agricoltori realizzavano con il legno degli alberi che marcavano i confini dei campi, chiamata "ilsa" in dialetto. L'avanzare faticoso della bestia che trainava l'ilsa si accompagnava agli urti dei bidoni che suonavano in modo diverso, più ovattato e stanco, segnando l'inverno e la fatica del lavoro al freddo.

Mara
Sartori Bellometti

Il latte era lavorato nel caseificio, dapprima scaldato nei calderoni di rame, poi passato di forma in forma. Le forme di legno, quando venivano strette saldamente attorno al formaggio ancora molle, producevano un'eccedenza, che trascinando dallo stampo, si fermava sul bordo di legno. Il casaro lo toglieva

usando un apposito coltello, e benché questo prodotto fosse un semplice scarto di lavorazione, chiamato “tosello”, a casa nostra era motivo di festa. Accadeva infatti che mio padre, quando noi tre figlie eravamo tutte bambine, essendo allora presidente del caseificio, ce ne portasse un poco da mangiare. Noi sorelle ce lo contendevamo come una prelibatezza; la più vecchia di noi ricorda meglio di tutte il sapore a suo dire ottimo, o chissà, ricorda vividamente la soddisfazione di mangiare un alimento introvabile, o più semplicemente, un dono paterno. La gratificazione di un gesto gentile credo sia ciò che la mia, di memoria, ha sedimentato.

Il formaggio, grana e cacio, era portato in vendita al mercato, dove si dice che il grana di Isola Dovarese fosse celebre nei dintorni. Oggi il caseificio è chiuso, ed è così da molto tempo.

Normalmente sulla nostra tavola il formaggio compariva la sera, principalmente il grana. Spesso, però, la mamma mi mandava in paese con la bicicletta a prendere l'emmental alla bottega più vicina. Il sig. Biglia lo vendeva con molto orgoglio, perché si era preparato facendo dei corsi a Milano per servire al meglio il formaggio al minuto, ed era fiero delle sue belle fette di emmental. Una volta, chissà perché, probabilmente sbagliandomi, chiesi un etto di formaggio grana, e fui a lungo derisa dai miei impietosi famigliari, perché un etto era davvero un pezzettino che non meritava il viaggio, inoltre in famiglia eravamo in cinque!

In occasione della sagra del paese, il giorno della festa, la tavola si arricchiva di pietanze grasse e si circondava di ospiti di spicco: il tal dottore, il tal professore, gente che dalla città veniva appositamente per l'occasione. Dopo il lesso e l'arrosto, accompagnati da mostarde di vari tipi, arrivava in tavola un bel piatto di portata con una buona varietà di formaggi. Troneggiava al centro uno speciale spicchio di grana, con la crosta dipinta di nero, attorno a cui, come una piccola corte di sudditi, figuravano il solito emmental, il cacio e il gorgonzola. Diversamente da quanto oggi è in uso, le mostarde sparivano dal tavolo, non si accompagnavano affatto al formaggio. Il gusto cambia, si sa, e la modernità può essere elettrizzante, ma il sapore del tosello portato da papà, quello non si può replicare.

Caprino da agricoltura biologica

Di tutti i mestieri che ho fatto (e ne ho fatti tanti) quello che mi ha dato maggior soddisfazione, che mi ha appassionato, che insomma mi è rimasto nel cuore, è il mestiere di casara. “Fare formaggio caprino biologico; insomma una nicchia nella nicchia; in più deve essere buono”. Questo era quello che mi ero ripromessa quando sono andata in Svizzera per acquistare 150 capre biologiche, sane, indenni da CAEV e di razza Camosciata delle Alpi. Prima di arrivare a questa decisione ho girato per malghe, ho assaggiato formaggi, ho parlato con pastori, casari, assaggiatori di formaggi... Certo non era una scelta facile, me lo dicevano tutti, ma io ero attratta dall'idea di lavorare con animali così intelligenti e di trasformare il loro latte CRUDO e quindi materiale vivo, da studiare, da trasformare per creare prodotti unici. Eravamo nell'anno 2000. Era

Elda Turati Pagliari

l'unico allevamento di capre biologiche in provincia di Cremona. Io lavoravo il latte crudo, fatto maturare 2-3 ore dopo la mungitura, in modo che i microrganismi e i lieviti, ovviamente positivi, presenti nel latte potessero riprodursi e caratterizzare pienamente l'intero iter della fermentazione e della maturazione. Uno dei segreti era essere molto rigorosi nella pulizia per non rischiare mai di dover distruggere con una disinfezione violenta e troppo approfondita, la flora batterica, il microbismo (ovviamente positivo) che si era instaurato nell'ambiente e che dava la caratteristica al nostro formaggio. Una volta creato l'ambiente positivo, mi potevo sbizzarrire, pilotando le fermentazioni per creare i freschi, gli stagionati, gli erborinati, quelli a crosta fiorita o quelli a crosta lavata, insomma una gamma di sensazioni olfattive e gustative che questo eccezionale prodotto alimentare è capace di esprimere. Ed era una grande soddisfazione quando un cliente mi diceva: «questa volta ho sentito come un aroma di frutta che si trasforma in un aroma di fieno», oppure assaggiava il mio camembert e ne restava conquistato. Purtroppo non sempre e non tutti erano in grado di capire. Una volta feci assaggiare ad un ristoratore della zona che conduce un locale particolarmente apprezzato e gli suggerii di predisporre il prestigioso carrello dei formaggi come in Francia. Mi disse: «sì i suoi formaggi sono buoni, molto buoni, ma ogni volta cambiano, sviluppano aromi diversi; io ho bisogno di dare certezze ai miei clienti; loro devono essere sicuri che ritrovano sempre lo stesso sapore». Il poverino non aveva capito che una delle caratteristiche che contraddistinguono il formaggio a latte crudo è proprio questa: ogni volta cambia; è sempre buono, ma diverso (perché le capre che forniscono la materia prima sono più o meno lontane dal parto oppure perché nella loro alimentazione è entrato fieno con erbe aromatiche diverse (camomilla, liquerizia, anice...); altrimenti sarebbe un formaggio "di serie" buono, ma industriale. Lo sapeva bene il conduttore del famoso negozio Pec di Milano, che per tanti anni ha acquistato i nostri camembert e le nostre robioline, che tra l'altro assieme agli apprezzamenti mi diceva: «assaggiando i vostri formaggi affiorano ricordi di sapori recenti o lontani che a volte si traducono in flash anche visivi». Per non essere troppo invadente, voglio concludere che questi magnifici e intelligenti animali forniscono una materia prima importante, il latte, che dipende da come sono trattati, da come sono alimentati, insomma da come vivono; questo è il primo requisito, poi interviene la fantasia e la creatività dell'operatore. La bravura del Casaro non sta nel cercare di fare un prodotto sempre uguale (per quello ci sono le macchine e gli additivi chimici), ma nel cercare di esprimere al meglio tutte le potenzialità che il prodotto latte racchiude.

Noterelle in libertà

Da una conversazione con Lilluccio Bartoli

Fondamentale, nella produzione del formaggio, è la coagulazione del latte mediante il caglio, una sostanza di origine animale, detta anche presame. Il caglio più usato è estratto dall'abomaso di vitelli, agnelli, capretti: ancor oggi in Lunigiana c'è la cagliatura presamica con *callu cabriddu*, caglio di capretto. Da noi si usano anche coagulanti vegetali come il latte del fico, i cardi, il limone o

l'aceto. Ricordo che quando il latte andava a male si faceva bollire per ricavarne ricotta e il latticello rimasto, nelle famiglie più povere, non veniva buttato via, ma veniva usato per cucinare ad esempio il salame in padella. Quest'ultima abitudine è ancora in uso in alcuni paesi del Friuli.

A proposito di formaggio grana ricordo che quando non entrava bene nella forma lo tosavano, lo rifulavano e a Vescovato queste rifulature messe in forno erano servite insaporite da rosmarino. Io le conservo sott'olio con rosmarino e alloro e sono molto apprezzate dai numerosi amici che hanno avuto modo di assaggiarle.

La vera Raspadura si ricavava dal formaggio guasto: si toglieva il marcio con un apposito arnese a due manici con lama orizzontale e lo si portava alla parte sana e saporita. Oggi la Raspadura è formaggio giovane tagliato sottile; da formaggio di recupero e di poco valore è diventato un formaggio prelibato.

Mario Ruggeri, che ha lavorato alla Plac, mi ha riferito che il galleggiamento di un uovo fresco nella salamoia era la prova inconfutabile della giusta salinità della stessa.

Quando una forma di grana stava per scoppiare (e la si chiamava *el balòn*) si diceva che il formaggio sapeva di pultròn, era un formaggio puzzolente e di scarto.

Le croste di formaggio si facevano bollire, si mettevano sott'olio con erbe odorose e restavano morbide a lungo.

Tutti i formaggi sovramaturati, se degenerano, si chiamano tara cioè tarati, guasti, ma ancora commestibili. Ho mangiato una tara di bagoss straordinaria, da pelle d'oca che mi ritorna ancora se la ricordo.

A proposito di panerone voglio ricordare che è l'unico formaggio senza sale, che si mangia solo fresco. Sarebbe un gorgonzola vergine, ma forse è meglio dire che il panerone è il reparto maternità del gorgonzola.

Il nome esatto del gorgonzola è stracchino di gorgonzola perché lo si produceva con il latte delle mucche al ritorno dal pascolo, stanche, stracche, disidratate. Il loro latte era quindi più grasso. La pasta della cagliata del gorgonzola è pronta quando, pizzicandola delicatamente immergendovi due dita essa si crepa. La forma viene forata e si lascia che l'aria lavori per noi (non inoculano il pennicillum che serve solo a incassare prima e di più).

Mi piace pensare che il casello (*casèl*) il caseificio all'interno della cascina prenda da essa il suo nome. *Casèer* è il casaro e *casèera* è il luogo dove si fanno stagionare e si ripongono i formaggi.

Un tempo il cacio, alias il provolone, veniva servito condito con olio e aceto rosso.

Nel Cremonese si fa grande uso di formaggio grattugiato per insaporire i primi, le carni (arrosti e fettine), le verdure cotte e crude: ottimi i peperoni e gli zucchini crudi con olio e grana grattugiato. Qualcuno lo mette anche nel bevr'in vin. Se lo si mangia a pasto c'è chi lo preferisce giovane, chi stagionato. Io personalmente, se trovo una forma stagionata con gli alveoli contenenti piccole perle di grasso che stillano lente e pigre, mi barrico in casa e faccio entrare solo gli amici.

Il formaggio a Cremona. Testimonianze e ricordi **Contributo di Giorgio Maggi**

Frida e il profumo

Si chiamava Frida, proveniva dalla Pomattertal, terra dei Walser in val Formazza nell'Ossola. Un'infanzia serena, nella millenaria tradizione locale, trascorsa accanto a profumi di latte dalla stalla, nel caldo chalet dei genitori, tradizionalmente costruito in legno e pietra. Partì per Milano adolescente, nella piccola valigia pochi indumenti e una forma di Bettelmatt, formaggio vaccino dall'aroma dolce e intenso, divenne ballerina di fila in locali olezzanti di fumo, fragranze di cibo ed essenze parigine. Scoppiò la guerra, tra i pochi a parlare un fluente tedesco, Frida divenne segretaria al Comando tedesco di Palazzo Trecchi a Cremona sede poi del Ministero della Giustizia nella Repubblica di Salò. Visse non sue, esperienze, momenti e profumi di dolore. Rimase nella nostra città con il suo Giovanni, cremonese e appassionato di storie nordiche. Raccontava, da semiotica della sua indimenticata montagna, che da un formaggiaro cremonese riusciva ad avere, ma non sempre, quello che lui chiamava Battelmatt, unico per il magico profumo che sapeva evocare lontane comunioni di popoli, di tradizioni, di fanciullezza e di rimpianti.

Mercato

Allora il mercato dei formaggi era in Piazza. Da centinaia d'anni a Cremona il mercato offre il miglior Grana cispadano apprezzato già da Aristeo figlio del violista Apollo, da Alexandre Dumas e da Cesare Cantù che lo anteposero al Parmigiano nato, a lor giudizio, per commerciale imitazione. Proprio sotto la Colonna della Pace, un formaggiaio tra i banchi offriva la sua mercanzia con disinvoltura mista a malcelata antipatia. I prodotti ossidati e rinsecchiti per sofferti e ripetuti traslochi, ristagionavano nella bisunta vetrinetta, in attesa di attempati clienti alla ricerca di sapori forti e piccanti. Un accento non locale tradiva la millenaria dipendenza del cremonese da commercianti bresciani ed emiliani abili rivenditori di nostrani e profumati prodotti latticini. Mi riconobbe e certo delle mie preferenze, mi allungò in fretta un preziosissimo quanto illegale pezzo di grana con la "tarra". Da un buchetto nella polpa, ben contornato da una colorazione più scura, faceva occholino una grassa larva che, responsabile del saporitissimo chimismo latteo, mai avrei avuto il malanimo di addentare, come vuole tradizione e buon gusto nostrano.

La luna di formaggio

La luna diventa una grande palla di formaggio secondo Jean de La Fontaine nella sua novella della Volpe ed il Lupo. Forse lo credette Ciaula col naso al cielo tra maleodoranti afori di zolfo o Astolfo alla ricerca del senno di Orlando. GiovanBattista Biffi, colto patrizio cremonese descrive la pittura del suo tempo, spesso velata da romantici chiari di luna, in un saggio conservato nella Biblioteca di Cremona dal curioso titolo *Arte Nuova della pittura a formaggio* datato

1775, (fondo civico AA.3.12). Altri come Cyrano De Bergerac e Giacomo Leopardi, raccontano il viaggio sulla luna per presentare una realtà alternativa alla normalità assieme a forte critica ai comportamenti ripetuti e alle convenzioni umane. Altri ancora, di natura introversa, ricercano l'astro solo nelle profondità di un oscuro pozzo o come Palomar di Calvino, estimatore della luna di pomeriggio ... «che nessuno guarda». Adolescente, impreparato alle metafore e curioso d'aforismi cremonesi ne parlai con la nonna che sorridendo di gusto mi disse «ma allora anche tu pensi che *la lüna la sàga na furmàgia?*». Indispettito da tanta saggezza, alla ricerca forse di un originale modello gestaltico, risposi «*e se la füss delbòn?*».

Tòrta di formaggio

Tòrta da attorcigliata, piegata, voltata, ... è verbo sostantivato generico di pietanza che abbia richiesto una particolare manipolazione nella sua preparazione e supera il comune concetto di prodotto di pasticceria. Una lettura consapevole dell'accento penso sia chiave per entrare nell'anima della tradizione della cucina nostrana, sapiente non tanto negli ingredienti che possono variare a soggetto ma nella loro elaborata trasformazione. Segreti dell'Artifex cremonese che si riproponevano anche in altre arti nostrane? Marco Porcio Catone Censore, (Tuscolo 234-149 a.C.) tra i primi accenna alla tòrta detta libum fatta con cacio, uova, olio e farina e cotta al forno. La tòrta ripresa e raccontata dal Platina nel 1474 supera i confini della Valle e appare in alcuni ricettari tedeschi nel 1534 per arricchire le zuppe. Eccone la traduzione: «Cuoci formaggio in poca acqua con cipolle, prezzemolo, crauti, radici e salvia e dopo cottura separa il formaggio che galleggia nel brodo che andrà filtrato. Per fare gnocchetti di formaggio aggiungi quattro uova, con burro, cumino, sale, in una scodella e modella a forma sferica». Ritorna la tòrta di formaggio in una ricetta francese del XVIII sec. «In una pignatta a foco poni 5 onces scarse di strutto e poca acqua, remista con cura 7 onces de farina che non habbia grumi, e a tiepido annetti 6 ova fresche et dopo buon rimestamento includi gruyère. Spalma con strutto il plat à four, descrivi un cerchio con lo dito et, seguendolo esso, riponi pallottole d'impasto fatte con uno cucchiaio da soupe et inforna. Lo forno non ave essere troppo caldo per lo spatio de mezza hora et di poi alta per altri 5 minuti». Guzmàn d'Alfarace, protagonista di un romanzo picaresco della fine del XVI secolo, cambiando nel racconto infinite volte stato e condizione sociale (soldato, ruffiano, sguattero, finto ammalato, servitore di cardinali, ambasciatore, truffatore, aspirante sacerdote) è anche cuoco e riporta la ricetta della torta al formaggio che Lancelot de Casteau in *Ouverture de cuisine* (Liegi 1604) così perfeziona: «Pour faire tourte Cremonese verte: Tolli una libbra bondante de bon cacio o prezioso lodigiano, giontave spinacio, o erbette o bieta, maggiorana, salvia, prezzemola trita, bianco d'ova in bondanza, burro fresco e zuccharo e uvetta o sale se la voi dolce o sapida. Rimesta a caldo in olla sino a mesticanza e poi poni la tòrta a lento foco sin a completa cottura. La pietanza è poco atta alla facile digestione, favorisce oppilazioni ma rasserena stomaci inappagati». Ebbi la ricetta che segue da Martha che così mi disse: «aggiungi al formaggio Klet-

tern Labkraut, cipolle, uova, sale e fanne gnocchi». Kletten-Labkraut è Galium Aparine (da galà = latte e aparine = agganciare) detta anche erba del casaro per le sue proprietà di cagliare il latte. Essa, nota come attaccamani, è una pianta erbacea annuale, che si arrampica molto facilmente e profuma di miele. Le foglie consumate cotte sono una buona base per preparare la tòrta con anima al formaggio o la simile ma non uguale frittata dall'anima d'ova. Sinonimo di abbondanza il Gallio è una varietà della Rubia, erbacea dimostrata essere stata usata da Stradivari in lacche giallo oro per i suoi violini. Mi chiesi se il goloso Vincenzo Campi, noto per il capolavoro dei mangiatori di ricotta e dell'ultima cena in San Sigismondo con menù al formaggio, fosse pure lui estimatore della gustosa tòrta cremonese. Canederli, pallottole o gnocchi tòrti, che, per ricordare epiche tradizioni cavalleresche, venivano offerti il 25 gennaio nella chiesa di San Paolo (soppressa nel 1805 e sulla quale costruirono la casa in cui io immeritatamente nacqui) a uomini, vestiti con una lunga camicia bianca e uno spadone in mano. Gnocchi di formaggio simili al globo d'oro riscattato secondo tradizione da Giovanni detto "della palla" contro l'arroganza degli Svevi? Panzane o chiacchiere, frottole o frittelle, lessici culinari... quanto importante è stabilire empatie tra vero e verosimile per poterci riappropriare delle nostre tradizioni più profonde! E se la sintesi di tante idee cangianti fosse la profumatissima torta di uova, formaggio e uova, che la nonna chiamava fritàada cun i luvertiis? «Cuochi, che de stranezza, fanno de' l'altrui, suo proprio!» direbbe il picaro Guzmàn d'Alfarace.

Bel Paese

Cremona vive il 1906 con la straordinaria visita di Buffalo Bill e la sua carovana con 500 cavalli e 800 uomini, la sfilata per la città, l'accampamento in piazza d'Armi sotto un enorme tendone. Cremona si riempie di turisti richiamati in Lombardia per l'Expo a Milano. In quell'anno s'inaugura il passo del Sempione metafora di un secolo che si apre all'ottimismo e alla cosiddetta seconda rivoluzione industriale. Maria, la bisnonna parente lontana dei liutai Ceruti, è sposata con Giovanni, agguerrito patriota e socialista collaboratore dell'Eco del Popolo di Bissolati. Pochi soldi, vita di sacrifici, chellerina è lavi-piatti per necessità al Centrale. Maria, dunque, quel giorno entra nell'esclusivo negozio d'alimentari del centro, famoso per essere fornitore di una scelta classe di altolocati clienti. Attende il suo turno osservando il curioso plastron, camicetta a merletti e bolero, gonna di buon taglio della signora che la precede e che pare essere indecisa su misteriosi prodotti forse esotici per la loro evocativa denominazione, ne ascolta incuriosita le preferenze: Dolceverde ... Pannerone ... Bel Paese. «Novità assolute dell'anno!» afferma categorico il negoziante, competente e pulito. Arriva il turno di Maria che con altrettanta sicurezza richiede il "Bel Paese" ... non avrebbe sbagliato di certo, glielo suggeriva la sua anima patriottica gonfia di retorica nazionale, la speranza di un futuro radioso per una giovane e bella Italia, di un moderno movimento sociale verso il socialismo, di un futuro secolo senza più guerre e privazioni. Vuota il minuscolo borsellino e paga profumatamente il prezioso pacchetto ben confezionato. Di

corsa verso casa, lungo la via XX settembre, è curiosa di aprire l'ermetico fiocco e presentare in tavola la misteriosa vivanda con fumante polenta. Scartoccia due pesanti strati d'incarto e avvolto in una curiosa cartina d'Italia, completa d'Istria e Dalmazia accanto all'immagine dell'abate Stoppani lirico del "Bel Paese", appare il bianco latticino. Deludente è l'insipido tono e il carattere umilmente anonimo, poco epico nell'assente piccantezza, più adatto forse a delicati e disincantati palati aristocratici. Per anni la nonna, incorreggibile sognatrice, raccontò divertita, nel suo abituale e armonico dialetto questa sconcertante avventura, comunicando, con malizia plebea, forse più di quanto le semplici parole sanno e possono esprimere.

P.S.: l'immagine dell'abate Stoppani entusiasta esponente del CAI e fautore ante litteram del sodalizio CAI-Touring Club è scomparsa, così come la carta geografica della Dalmazia e dell'Istria appaiono ora impallidite nella nuova più moderna confezione del "Bel Paese". Il formaggio mantiene, nonostante i giudizi della nonna, i suoi estimatori e racconta, con il suo particolare dolce sapore, il trascorrere della storia e il mutare delle convinzioni.

Diete elementari: paradossi alimentari

Come insegnante di Scienze fui eletto mio malgrado supervisore della mensa scolastica, avrei dovuto valutare le diete proposte ai miei studenti, suggerire idee confortate da scienza, coscienza e conoscenza.

Proposi di migliorare il menù con una piccola scaglia di provolone. Non riuscii a richiamare l'importanza del calcio, del colesterolo, vitamine, oligoelementi e proteine nobili in esigenti stomaci infantili ... fu rivolta: maccheroni asciutti e bastoncini di pesce potevano essere meglio integrati, a detta di colleghi sapienti, genitori apprensivi, titolati seguaci di diete alternative, con una calibrata dose di salutari ... fagioli. Paradossi alimentari: nessuno si chiese se i ragazzi avessero gradito un pugno di fagioli al posto del profumato latticino e ciò nonostante tradizione voglia i cremonesi sempre e comunque: magna fasoi!!!

Il formaggio e la musica: paradossi colti

Cremona è luogo di paradossi colti. Walter nasce a Cremona nel 1887 da una famiglia proveniente da una piccola località svizzera dell'Emmental. Per fortunata intuizione e personali conoscenze nella produzione di latticini crea la società "Stauffer Spa". Appassionato di musica diventa mecenate per la sua città d'adozione regalando Palazzo Raimondi e ponendo le basi della fondazione a suo nome. Grande è la festa al Consolato Svizzero di Milano per la sua nomina a Commendatore. Ricorda Mario il violinista che, con il suo Stradivari dubbiosamente autentico, gli dedicò in quell'occasione allegri scherzi musicali e una simpatica macchietta con un ricco commerciante bernese cliente di Walter, che, assieme a forme di grana locale, voleva comperarsi il violino cremonese preziosissimo all'apparenza. Ricorda ancora Mario, collaboratore della Ditta di pianoforti Anelli, come risolse la mancanza di avorio per i tasti dello strumento seguendo i consigli di Walter che gli propose di sostituirlo con la nostra zoolite della Bassa, più conosciuta come galalite ottenuta dalla caseina del for-

maggio. Negli anni '70 è sempre Stauffer protagonista delle irripetibili biennali per una nuova stagione della liuteria assieme a personaggi come i liutai Morassi, Bisiach, Farotto, Rocchi, Sgarabotto e studiosi collezionisti come Azzolina e lo stesso Maggi. Il formaggio a Cremona è come la memoria, invecchia, e forse, anche attraverso piccole annotazioni come questa, riaffiora in lacrime di ricordi, rinnova armonie, note di sapore e sapere, congruenze per paradosso ... tutte colte e cremonesi.

4. *Ricette*

Il formaggio grattugiato è, nella cucina di casa, un importante ingrediente del ripieno di marubini, di gallina o cappone, serve inoltre per preparare mariconde, gnocchi di zucca, polpettoni, frittate, per insaporire verdure cotte al burro, minestre asciutte e in brodo. Alcune ricette poi, in uso nella cucina cremonese, valorizzano i formaggi del territorio e ne esaltano il sapore. Nel più antico dei ricettari locali (1916) si parla di ricotta, di parmigiano e di gruviera grattugiati per la preparazione di soufflé. Il ricettario del 1976 suggerisce l'uso anche di altri formaggi quali il taleggio, il gorgonzola e il Bel paese, quello del 1998 valorizza due formaggi tipici del Cremonese: il salva cremasco e il provolone. Nel più recente (2009) fa la sua comparsa il mascarpone per la preparazione di un dolce.

4.1 Le ricette antiche

Curiose le ricette antiche: vivarolo e torta verde di Cremona ispirata forse dalla torta di erbe del cremonese Bartolomeo Sacchi di Piadena.

Vivarolo

È un piatto di magro che le monache dei monasteri visitati dal vescovo Speciano (1599-1606) mangiano il mercoledì, il venerdì e il sabato insieme a pesce, uova, rane, formaggi, verdure. Per sapere in cosa consistesse ci soccorre il vocabolario cremonese italiano di Angelo Peri pubblicato a Cremona nel 1847.

«Vivaròl: minestra leggiera per malati, consistente in tuorlo d'uovo mestato con formaggio e messo in brodo bollente, sì che rimane rappreso e si dirompe in pezzetti».

* * *

Lancelot de Casteau, cuoco del principe vescovo di Liegi, ci ha lasciato in *Ouverture de cuisine* (1604) alcune ricette "cremonesi". In questa si utilizzano quattro onces (120 g circa) di buon formaggio grattugiato.

Pour faire des tourtes vertes de Cremone

Prenez des épinards et faites-les bouillir; hachez-les bien menu, avec une poignée de menthe hachée, quatre onces de bon parmesan rapé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de sucre, deux onces de corinthes, deux oeufs crus, un satin de cannelle, deux noix de muscade. Faites-en des tourtes comme les autres, sucrez par-dessus et servez ainsi.

Traduzione - Prendete delle spinaci, fatele bollire, tagliatele finemente unendovi un pugno di menta sminuzzata, quattro onces di buon parmigiano grattugiato, quattro onces di burro fuso, tre onces di zucchero, due onces di coriandolo [seme aromatico], due uova crude, un *satin* [g 7,50] di cannella, due noci moscate. Fatene torte come le altre, zuccheratele sopra e servitele così.

Lancelot, quasi sicuramente, aveva conosciuto un testo fondamentale di cucina, che era stato

tradotto presto anche in francese ed era stato stampato più volte, opera del nostro Bartolomeo Sacchi (detto il Platina perché nato a Piadena, in provincia di Cremona) che nel 1474 aveva pubblicato a Roma, in latino, il *De honesta voluptate et valetudine*. Dalla traduzione curata da Emilio Faccioli (Bartolomeo Sacchi, *Il piacere onesto e la buona salute*, ed. Einaudi, Torino 1985)

Torta di erbe (l.VIII, 284)

Taglia a pezzetti e pesta... [una libbra* e mezza di eccellente formaggio fresco, tagliato a pezzetti molto sottili], uniscivi succo di bietole, un po' di maggiorana, un po' di salvia, un tantino di menta, molto prezzemolo, che avrai pestato in un mortaio, quindici o sedici chiare d'uova sbattute, mezza libbra di strutto o burro e mescola per bene il tutto. Alcuni vi aggiungono anche qualche foglia di prezzemolo tagliata a pezzi, non pestata, mezza libbra di zenzero bianco e otto onces* di zucchero. Ungi bene una padella o una olla, versavi il composto e mettilo sulle brache, a distanza dalla fiamma perché non prenda fumo, e fa bollire continuando a mescolare finché non diventa denso. Quando è vicino alla cottura, passalo in un'altra padella foderata di sfoglia, copri con un coperchio di coccio e fa cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata, metti la torta in un piatto e spargivi sopra zucchero e acqua rosata. Quanto più è verde, tanto più questa pietanza è gradita. Non deve mangiarne tuttavia chi non digerisce bene, perché è pesante, indebolisce la vista e dà luogo a occlusioni e a calcoli.

* 1 libbra circa g 300, un'oncia circa g 30

4.2 I ricettari cremonesi

4.2.1 *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* (1916)

Soufflé al formaggio

Sciogliete in una casseruola 100 grammi di burro, battete a parte 5 tuorli d'uovo, versateli nel burro, rimescolate un momento a fuoco lento per legare il burro con le uova; togliete la casseruola dal fuoco e versatevi a poco a poco 200 grammi di formaggio grattugiato di cui 100 di gruyera e 100 di parmigiano, aggiungete una presa di pepe e una di zucchero. Rimettete il composto al fuoco rimescolando sino a che la pasta sia ben liscia. Allora ritiratela e incorporatele una chiara d'uovo battuta a neve. Un momento prima di mettere il soufflé al forno aggiungete altre tre chiare battute a neve.

Cuocete in stampo di porcellana o in piatto resistente al fuoco e servite nel medesimo.

Beignés soufflés al formaggio

Ingredienti

- acqua 2 decilitri
- formaggio gruyera o parmigiano 100 g
- burro 125 g
- 3 uova, sale e pepe

Mettete al fuoco una casseruola con l'acqua, il burro ed il pepe; appena comincia ad entrare in bollire, aggiungete la farina rimescolando ben bene con

un mestolo onde farne una pasta liscia. Quando questa sarà ben unita e comincerà a staccarsi dal recipiente, ritirate la casseruola dal fuoco e versatevi il formaggio. Lasciate raffreddare a metà e aggiungete le uova ad una ad una sino a che tutto sia ben amalgamato. Prendete allora una cucchiata di questa pasta e lasciatela cadere nella teglia nella quale avrete preparato l'unto pronto per friggere, badando che non sia troppo caldo; continuate a versare la pasta a cucchiata nella teglia sino a che ve ne sta, frigate a fuoco lento voltando i beignets con la spatola.

Quando saranno ben dorati fateli sgocciolare e disponeteli a piramide in un piatto.

Tortini di ricotta

Ingredienti

- ricotta 200 g
- parmigiano grattato 50 g
- farina 30 g
- uova n. 2
- prezzemolo tritato un pizzico, odore di spezie, sale quanto occorre

Formate un impasto coi suddetti ingredienti, versatelo sulla spianata sopra ad un leggero strato di farina e fategliene prender tanta quanto basta per poter formare 12 crocchette morbide che schiaccerete alquanto. Mettete una teglia al fuoco con un pezzetto di burro per rosolarle e quando avranno preso colore da ambedue le parti bagnatele con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua.

4.2.2 Cui pée sota 'l tàaol (1976), dosi per 4 persone

Fettuccine ai 4 formaggi

Ingredienti

- formaggio grana,
- gorgonzola, taleggio, Bel Paese, panna, burro
- basilico, prezzemolo

Con un po' di panna e di burro si fanno rosolare i formaggi. Si fanno cuocere al dente le fettuccine e si versano nel sugo aggiungendo basilico e prezzemolo tritati non in grande quantità.

Tortelli di ricotta (*turtéi de mascheerpa*)

Il piatto, di origine piacentina, ha acquisito notorietà e si è largamente diffuso anche nel cremonese, dove è stato apprezzato nel suo giusto valore, in forza dell'abitudine inveterata di dedicare i giorni festivi a piacevoli scampagnate nei territori contermini, presso i nostri cugini al di là del Po.

Ingredienti

– *per la pasta*

- 500 g di farina bianca 00
- 3 uova intere e 3 tuorli

- un cucchiaio d'olio
- 3 cucchiari d'acqua
- un pizzico di sale fino
- *per il ripieno*
- 500 g di ricotta
- 100 g di formaggio grana
- un uovo
- una presa di sale, una grattatina di noce moscata, una spolverata di pepe
- *per il condimento*
- 60 g di burro
- 60 g di formaggio grana

Amalgamare bene i vari ingredienti previsti per il ripieno, aggiustando eventualmente di sale. Preparare la pasta come di consueto, tirando una sfoglia non eccessivamente sottile. Tagliarla in rettangoli di circa 10 x 15 cm, porre al centro una grossa noce di ripieno, piegarla su se stessa dal lato lungo e pressare bene sui bordi, se del caso servendosi dell'apposita rotella.

Mettere sul fuoco l'acqua in una capace pentola e quando bolle salare e versare delicatamente i tortelli. Da quando vengono a galla lasciar bollire ancora un paio di minuti, quindi scolarli con il burro preventivamente fatto fondere e il grana grattugiato.

Una variante molto diffusa prevede l'aggiunta, nell'impasto del ripieno, di 1 kg di spinaci preventivamente lessati, possibilmente a vapore, strizzati molto bene e tritati.

Sformato di formaggio (*sfurmàat de furmàc*)

Ingredienti

- 80 g di farina
- ½ litro di latte
- 150 g di formaggio grana grattugiato
- 4 uova
- sale, noce moscata, pepe

Con la farina, il latte e il burro si fa la besciamella e prima di levarla dal fuoco si aggiungono formaggio, sale, noce moscata e pepe. Si lascia raffreddare, quindi si aggiungono le uova: prima i rossi, uno alla volta, poi gli albumi, montati a neve. Si unge col burro, si spolverizza uno stampo con il buco in mezzo, con pane grattugiato, e vi si versa il composto. Si fa cuocere per circa un'ora a bagnomaria o in forno non troppo caldo. Si serve in un piatto fondo con piselli, o funghi, o altro intingolo a piacere.

Formaggio (*furmàc*)

Mescolate due cucchiari di farina bianca e uno di burro liquefatto. Aggiungete un po' di latte, 50 gr di gruviera, 100 gr di formaggio grana. Fate sciogliere tutto a fuoco lento, unitevi 4 rossi d'uovo e i relativi albumi sbattuti a neve. Versate la miscela in una pirofila unta di burro e mettete in forno per 20 minuti circa. Formaggio insolito, ma che piacerà ai nostri invitati.

Torta di ricotta (*tùurta de maschèerpa*)

Ingredienti

– *per la pasta*

- 300 g di farina bianca
- 180 g di zucchero
- 180 g di burro
- un rosso intero
- un cucchiaino di marsala

– *per il ripieno*

- 250 g di ricotta
- 100 g di mandorle
- 80 g di zucchero
- un uovo intero e un tuorlo
- 50 g di canditi
- raschiatura di un limone
- ½ bicchiere di latte

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, che sarà stata passata dal passaverdure, mettere i canditi tagliati a pezzettini, la raschiatura del limone.

Fatta la pasta frolla, la si stende in una teglia unta di burro, vi si versano sopra le mandorle sbucciate e tritate fini, poi il ripieno. Si ricopre il tutto con il resto della pasta badando di far combaciare i bordi dei due dischi. Mettere per 20 minuti circa in forno molto caldo, finchè la pasta avrà preso un bel colore dorato. Spolverizzare con zucchero a velo.

4.2.3 Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio (1998)

dosi per 6 persone

Sfoglia calda di carciofi e provolone

Ristorante «Al Caminetto», Scandolara Ripa d'Oglio

Ingredienti

- pasta sfoglia 2 etti
- 4 grossi carciofi
- provolone 1 etto
- latte 4 dl
- farina di frumento 40 g
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- burro, sale, pepe

Stendete la pasta nello spessore di mezzo centimetro, tagliatela a quadri, bagnate con il tuorlo d'uovo e fate cuocere in forno a 200°. Quando sarà ben dorata toglietela e fatela raffreddare. Sbollentate i carciofi in acqua salata a cui avrete aggiunto il limone a fettine, scolateli e fateli rosolare in una padella per 10 minuti; teneteli in caldo. Fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e bagnate con una parte del latte. Unite il provolone tagliato a pezzetti, versate il

resto del latte e mescolate con energia: dovrà risultare una crema fluida. Aprite i quadrati di pasta sfoglia, riempiteli con i carciofi, copriteli con la salsa e rimettete il loro coperchio. Passateli in forno per due minuti e servite subito.

Sformato di grana con fonduta di salva

Osteria «San Rocco», Izano

Ingredienti

– *per lo sformato*

- formaggio grana 2 etti e mezzo
- $\frac{3}{4}$ di litro di latte
- 5 uova
- 1 etto di farina di frumento
- pangrattato
- burro
- sale, pepe, noce moscata

– *per la fonduta*

- formaggio salva 4 etti
- latte 2 decilitri e mezzo
- qualche foglia di salvia, una noce di burro, pepe

Preparate una besciamella con il latte, il burro, la farina e fatela cuocere 10 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete il grana, sale, pepe e noce moscata. Lasciate raffreddare. Nel frattempo montate a neve gli albumi delle uova. Incorporate alla besciamella ben fredda prima i tuorli e poi gli albumi montati, mescolando molto delicatamente. Ungete con burro e spolverate con pangrattato sei stampini da forno, versatevi il composto e fate cuocere a bagnomaria in forno a 180° per un'ora circa.

Per la fonduta, fate sciogliere il burro, insaporite con la salvia, aggiungete il latte e, quando sarà caldo, unite il salva tagliato a pezzetti e fate sciogliere bene, sempre mescolando. Quando la fonduta sarà cremosa, toglietela dal fuoco e servitela con sformati ben caldi.

Fazzoletti di pasta con verze e provolone

Ristorante «Italia», Torre de' Picenardi

Ingredienti

- 2 etti e mezzo di cavolo verza
 - 1 etto e mezzo di farina integrale
 - 1 etto e mezzo di semola di grano duro
 - 2 uova
 - olio d'oliva
 - 30 g di burro
 - 1 etto di parmigiano grattugiato
 - sale e pepe
- *per la fonduta*
- mezzo etto di farina di frumento,
 - 1 tuorlo d'uovo,

- 3 dl di latte,
- un etto di provolone dolce,
- mezz'etto di burro

Impastare la farina integrale, la semola e le uova con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaio di olio d'oliva. Tirate dei fogli molto sottili e tagliateli a quadri di 10 centimetri di lato. Preparate intorno la fonduta. In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e quindi il latte tiepido, portate a ebollizione e aggiungete il provolone tagliato a cubettini. Fate cuocere a fuoco basso mescolando fino al completo scioglimento, quindi aggiungete il tuorlo d'uovo, salate e tenete in caldo. Tagliate le verze a listarelle, scottatele in acqua salata e passatele in padella con poco burro, sale e pepe. Cuocete i fazzoletti in acqua salata, scolateli e disponeteli, un po' arruffati, sui piatti; distribuite sopra gli stessi la fonduta, le verze e spolverate con parmigiano.

Ravioli di salva fresco

Ristorante «Mario», Crema

Ingredienti

– *per la pasta*

- mezzo chilo di farina di frumento,
- 5 uova

– *per il ripieno*

- 4 etti di formaggio salva non stagionato
- 2 cucchiari di farina bianca
- un rametto di timo
- parmigiano grattugiato
- burro
- sale

Impastate la farina con le uova fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare un'ora. A parte fate sciogliere a bagnomaria il salva tagliato a pezzettini, cui aggiungerete un po' di farina bianca per amalgamare il ripieno. Lasciate raffreddare completamente. Tirate la pasta e stendetela sull'apposito stampo da ravioli, farcitetela con il ripieno e chiudete i ravioli con un altro strato di pasta. Servite con burro fuso, timo e parmigiano.

Tortelli di provolone

Osteria «de l'Umbreleèr», Cicognolo

Ingredienti

– *per la pasta*

- 6 etti di farina di frumento
- 6 uova
- olio d'oliva
- sale

– *per il ripieno*

- 2 etti di provolone dolce
- 2 etti di provolone piccante

- 4 etti di ricotta di pecora
- 2 uova
- sale, pepe, noce moscata
- *per il condimento*
- 2 scalogni
- qualche foglia di salvia
- parmigiano grattugiato
- un etto di burro

Impastate la farina con le uova, il sale, l'olio e ricavatene una sfoglia che coprirete con un telo umido. Nel frattempo macinate i due tipi di provolone, quindi incorporate la ricotta, le uova, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Preparate i tortelli nel modo che preferite usando il ripieno di formaggi. Mettete a bollire abbondante acqua salata e cuocete i tortelli. Conditeli con burro fuso, salvia, scalogno a pezzetti. Passate a parte il parmigiano.

4.2.4 *La cucina scacciacrisi di Ambrogio Saronni (2009)*, dosi per 2 persone

Chicche di pane e ricotta

Ingredienti

- pane raffermo 200 g
- latte 40 g
- ricotta 80 g
- prosciutto cotto tritato 50 g
- cipolla tritata 1 cucchiaio
- 1 uovo
- grana grattugiato q. b.
- burro, sale e pepe

Ammorbidite il pane nel latte, strizzatelo, indi in una terrina, raccogliete tutti gli ingredienti, escluso il burro, che farete spumeggiare per condire le chicche. Lavorate l'impasto e formate le chicche. Sistematele poi in un cestello per la cottura a vapore. Completate il piatto cospargendolo di grana grattugiato.

Soufflè di spinaci

Ingredienti

- spinaci strizzati 200 g
- burro 50 g
- groviera grattugiato 50 g
- 2 tuorli d'uovo
- 3 albumi
- 1 cucchiaio di farina bianca
- brodo
- sale, pepe e noce moscata

In un tegame mettete 20 g di burro e buttatevi gli spinaci, che avrete ridotto a poltiglia, ad asciugare; unitevi la farina e aggiustate con sale e pepe. Bagnate

con un mestolo di brodo e cuocete per 15 minuti. Fuori dal fuoco unite il formaggio, 20 g di burro, i tuorli d'uovo e gli albumi montati a neve. Ungete uno stampo e versatevi il composto lucidandolo alla superficie con un poco di burro fuso. Passate nel forno a calore medio. Cottura di 20 minuti circa.

Rotolo di spinaci

Quando avanzate della pasta all'uovo tiratela in sfoglie sottili.

Preparate un ripieno con:

- spinaci 200 g
- ricotta 100 g
- 1 uovo
- ½ cipolla tritata
- burro 20 g
- grana grattugiato
- sale, pepe, noce moscata

Lessate gli spinaci, sgocciolateli e tritateli fini. Fate rosolare la cipolla nel burro, aggiungete gli spinaci a insaporire per alcuni minuti. Amalgamate in una ciotola la ricotta, l'uovo, gli spinaci, sale, pepe, noce moscata. Allargate la vostra sfoglia di pasta, distendetevi sopra l'impasto e spolverate con abbondante grana. Formate un rotolo, che avvolgerete in carta pergamena o in un telo, legandolo alle estremità. Cuocetelo in acqua salata, sgocciolatelo e ricavatene delle fette che disporrete in una pirofila. Condite con salsa di pomodoro e grana grattugiato.

Crema di mascarpone

Ingredienti

- mascarpone g 150
- 3 tuorli d'uovo
- 1 albume
- 6 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 e ½ cucchiaino di liquore a piacere (rhum o cognac)

Montate a neve ferma l'albume. Montate i tuorli con lo zucchero finché diventeranno spugnosi. Ai tuorli montati incorporate in più riprese il mascarpone, battendo energeticamente; poi delicatamente, l'albume.

Da ultimo unite il liquore. Conservate in frigorifero sino al momento di servire.

5. *Il formaggio nella tradizione cremonese: divagazioni anche poetiche*

Agostino Melega

Rivolgendosi ai beàat (ai beati delle classi facoltose), che riuscivano ad acquistare quanto veniva messo in mostra nelle vetrine di Cremona durante le feste di fine anno, il poeta Giovanni Lonati (1852-1920) usò in *L'alegrìa de'l Nadàal* (L'allegria del Natale) i versi riportati qui di seguito, trascritti con i segni grafematici del *Dizionario del dialetto cremonese*, edito dalla Libreria del Convegno di Cremona, nel 1976:

Che talènt gh'aa i butighéer
a giüstaa quèi cudeghiin,
quèi salàm, quella lügànega,
i zambòon, i bèi strachiin!

Che talento hanno i bottegai / a sistemare quei cotechini, / quei salami, / quella saliccia, / gli zamponi, i begli stracchini!

Va detto che l'indicazione al plurale, dei bèi strachiin, induce a pensare agli stracchini in senso lato. Con tutta probabilità, infatti, accanto allo strachiin véc, stracchino vero e proprio, o cresènsa (crescenza), sorta di formaggio non fermentato, burroso, tipico delle terre lombarde, sarà stato pure esposto el gurgunzóola (il gorgonzola), chiamato in gergo dai Cremonesi allo stesso modo strachiin, prodotto che giungeva altresì sulle tavole delle classi meno abbienti, dove veniva sciolto sulla polenta fresca o abbrustolita.

Ebbene, nell'ambito della cerchia dei bèi strachiin, possiamo anche supporre la presenza del quartiróol, del quartirolò, anch'esso formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino proprio di mucche pascolanti il quartiruòlo, il quarto fieno che non si taglia e si lascia pascolare alle bestie, a metà settembre.

Sempre nella composizione de *L'alegrìa de'l Nadàal*, Giovanni Lonati ci fornisce un'altra precisa informazione sui prodotti caseari messi in mostra dai bottegai dell'epoca. Infatti, in una quartina successiva si legge: «Gh'è furmàc nustràan e svizer» (ci sono formaggi nostrani e svizzeri).

Questa distinzione, fra i formaggi di casa nostra e quelli elvetici, ci porta a ritenere che fra i furmàc nustràan non possa essere mancato il formaggio grana nella sua forma grande de furmàgia, così come la furmagéla, piccola forma quadrata, detta anche strachinéla. Ed altrettanto dicasi per el furmagìn, il formaggio fresco, morbido, prodotto con siero e crema di latte.

La madre di nostra moglie Rosella, negli anni Cinquanta del secolo scorso, partendo da Olmeneta in bicicletta, andava ad acquistare la furmagéla al mercato di Pontevico, punto d'approdo di questo prodotto di pasta morbida con la crosta leggermente più dura, realizzato con latte vaccino, proveniente dalle valli bresciane e bergamasche. Per alcuni, come per Renato Bandera di Cremona, la furmagéla «era saporita ma non stagionata molto».

Ora, è lecito pensare che nelle vetrine dei bottegai citati dal maestro Lonati, non sia mancato pure el càcio (il cacio), prodotto dal latte rappreso, cotto e salato, che la gente comune mangiava spesso col pane e con la pulèenta brestulida. Accanto a questo formaggio di pasta dura, immaginiamo che ci sia stato il suo parente più stretto, il provolone, tipico ed originario dell'Italia meridionale, diverso dal primo solo nella forma, il primo tondo ed il secondo, pur sempre tondeggiante, allungato.

Come abbiamo letto nella poesia di Giovanni Lonati, accanto al fronte dei furmàc nustràan vi era quello dei furmàc svizer. Ebbene, la nostra curiosità ci ha portato ad indagare e scoprire che uno di tali prodotti non giungeva sul mercato locale solo dai cantoni svizzeri, ma anche da un cazél (caseificio) della provincia di Cremona.

Lo abbiamo letto su *Cento cascine cremonesi*, libro curato da Angelo Locatelli nel 1991, con foto di Giovanni Solari, dove abbiamo riscontrato che nell'opificio situato presso la cascina San Gervasio di Paderno Ponchielli veniva prodotto, con il latte dell'azienda, el furmàc de sbriins, ossia il formaggio di pasta dura "Sbrins", un cacio salato simile a quello che si fabbricava nella città elvetica di Brienz, posta sull'omonimo lago nell'Oberland Bernese.

Non si è lontani dal vero nel supporre che nelle vetrine natalizie sia stato messo in mostra un altro tipico formaggio scudocrociato, l'emmenthal, il cosiddetto formaggio di pasta dura con occhi, chiamato in gergo italiano gruèra, in quanto originario di Gruyere, città della Svizzera, e definito in dialetto locale furmàc sbüzàgn o pièen de nazéle, formaggio coi buchi o pieno di fori nasali.

Questo formaggio gruèra o groviera, in dialetto cremonese grüéera, viene pure citato in una lunga poesia di Alfredo Pernice (1871-1944), intitolata *La fam* (la fame), pubblicata la prima volta sul giornale «Interessi cremonesi», il 28 novembre 1910, nelle cui prime due strofe si descrive la dimensione di una famiglia numerosa mentre sta mangiando lo scarso cibo a disposizione:

I gh'éera atùrno in sèt a na pulèenta.
Sèt fàce... sèt garòfoi; cun na céera
de gèent sèensa penséer, püsée cuntèenta
de quèi che màgna a'l Róma quàant l'è séera.

La màan la pasculàava imustasèenta
in més a'n tàavol, dèent a na süpéera:
la bùca l'éera tóta imbarbizèenta
cun di tuchéi de tàra de grüéera.
[...]

Erano (ben) in sette attorno ad una (sola) polenta. / Sette visi... freschi e coloriti; con un aspetto / di persone senza pensieri, più contente / di quelle che cenano la sera all'albergo Roma. // La mano si aggirava imbrattata / in mezzo a un tavolo, dentro una zuppiera: / la bocca era tutta impiastricciata / con residui di groviera troppo invecchiato.

Volendo ritornare alle indicazioni casearie di Giovanni Lonati, siamo convinti che insieme ai formaggi svizzeri sia stata messa in esposizione pure la rübióola, la robiola, un formaggio dolce proveniente da luoghi più vicini, la Brianza e il Bresciano. Questo prodotto, insieme a la funtina (la fontina), di

pasta dolce, grassa, morbida, è catalogato dal dialetto fra i *furmàc* che fà le file (i formaggi teneri che filano), ben diversi dai *furmàc de latèer* (formaggi di latte scremato) e dai *furmàc de tàra* (caci dal sapore forte e di scarto).

Non inserita invece nelle vetrine, ma sicuramente consumata in molte osterie di tutta la Bassa padana, va altrettanto ricordata la cosiddetta robiola bacata, ossia la *rübióola cu' i bèech* (con i vermi).

Del raviggiuolo, invece, formaggio fresco, tenero, schiacciato, di latte di capra o di pecora, non abbiamo trovato tracce nella tradizione del dialetto culinario cremonese. Qualche formaggio pecorino e caprino deve essere stato comunque gradito sulle tavole locali, se è vero com'è vero il trittico suggerito e messo in calce dal detto: «*butéer de vàca, furmài de péegura, maschèerpa de càavra*» (burro di vacca, formaggio di pecora, ricotta di capra). Questo insegnamento per i *bongustai* è stato ben indicato da Paolo Brianzi (1887-1965), sul libro *Proverbi cremonesi di campagna e di città*.

A proposito della *maschèerpa*, va precisato che essa è un latticino caseoso e albuminoso che si separa dal siero rimasto dopo aver fatto il formaggio, aggiungendo limone o aceto o caglio, scaldando l'insieme a fuoco lento. Detto formaggio, di derivazione casalinga, ci è stata descritto nel dettaglio anche da parte di alcuni amici.

Esso, ad esempio, non piaceva per niente ad Alfredo Azzini, originario di Annico, il quale ci ha detto che veniva proposto in famiglia «quando il latte andava a male. Allora per non scartarlo lo si faceva bollire aggiungendovi dell'aceto bianco. Si otteneva così una cagliata piuttosto acida, che si mangiava o spalmata sul pane, o con la polenta fredda o *brestuliida*». Stessa cosa è ricordata da Renato Bandera di Cremona, per il quale «questa specie di ricotta di latte cagliato e bollito veniva addolcita con lo zucchero».

Va precisato che la *maschèerpa* non è imparentata nemmeno alla lontana con un formaggio dovizioso come il *mascherpone* o *mascarpone*, il quale, una volta appaiato al dolce natalizio per eccellenza, ha dato vita alla genesi del detto: «*Macherpòon e panetòon 'l è 'n mangiàa da guluzòn*» (*mascherponi* e *panettoni* sono un mangiare da golosoni).

Altrettanto, la *maschèerpa* non ha nulla a che a vedere con l'origine del proverbio: «*La buca l'è miia stràca fiin che la sà miia de vàca*» (la bocca non si stanca finché non ha gustato il formaggio prodotto dal latte della mucca). Perché era, ed è ancor oggi, solo con pezzettini di formaggio di pregio che si chiudevano, e si chiudono nel Cremonese, gli incontri conviviali.

La *maschèerpa* a sua volta, anche *salàada* (salata), è servita lungo i decenni non tanto per saldare vincoli d'amicizia a tavola, ma per coniare un modo di dire rivolto direttamente ai *mascalzoni* conciati per le feste: «*Te gh'èet truàat chél de la màascherpa*» (finalmente hai impattato "quello della ricotta"), alludendo al cibo non proprio prelibato fatto forzatamente ingoiare al bislacco di turno.

Ma questo ragionamento non lo avrei fatto se fossi partito dalla *maschèerpa* assaggiata da bambino da Anselmo Gusperti, ossia di un impasto «fatto friggere con l'aggiunta di un po' di cipolla al latte andato a male». Si otteneva, dice Anselmo, «un piatto veramente appetitoso».

Altra testimonianza è quella di Dante Fazzi di Pieve San Giacomo, il quale ci ha confidato che «una volta, nelle famiglie povere, la maschèerpa si otteneva con latte acido e precipitato estratto dal succo di limone».

Dobbiamo aggiungere a questo punto che pure il poeta Giovanni Lonati accenna ad un formaggio scadente, gramo, ma senza una definizione precisa, pari a quello descrittoci da Alfredo Azzini. Infatti, con tale prodotto poco piacevole, era costretta a cibarsi Mènica, la domestica di una famiglia benestante. Il riferimento lo troviamo nella serenata *A la sèerva de Cà Magròtula* (alla serva di Cà Magrottola):

Che bàla a l'è pulèenta,
la bróoda e 'l furmài gràm,
quàai vòolte na particula
de màans o de salàm.

In ballo c'è sempre polenta, / un intruglio brodoso e il formaggio sgradevole, / qualche volta una particola / di manzo e di salame.

A proposito del formaggio con i vermi saltellanti, a nostra moglie Rosella è venuto in mente che esso veniva offerto agli avventori in osteria ad Olmeneta, il paese della sua infanzia. Questa tàra o furmàc cu' i bèech, o come ci ha detto Enrico Vidali «furmàc che'l gh'aa ciapàat el càalt e che 'l camina» (formaggio che ha preso il caldo e che cammina) non era per nulla gramo. Anzi, all'opposto, esso era ritenuto una specialità ed una vera leccornia. «Era talmente aromatico – dice Renato Bandera – che 'n tucheliin (che un pezzettino) bastava per un pezzo.

Nel saggio pubblicato sul libro *Il mondo dell'osteria*, il ricercatore soresinese Walter Venchiarutti scrive: «Era una gara di velocità, tra gli spauriti animaletti che si staccavano rapidamente dal formaggio e i buongustai che li fermavano tragicamente con dei pezzi di polenta fredda». Walter, con una battuta, commenta: «I ghe curiiva adrée a i bèech» (rincorreavano quei bruchetti).

Il piluccare ed inseguire i vermi del formaggio, al pari d'un gioco infantile, rimanda al libro di Carlo Ginzburg intitolato, per l'appunto, *Il formaggio e i vermi*. Il cosmo di un mugnaio del '500. Dove però non si parla di attività ludica, ma del gioco della vita, attraverso il racconto della causa intentata dall'Inquisizione al mugnaio friulano Menocchio, il quale, durante il processo che lo avrebbe portato al rogo, attraverso l'esperienza quotidiana della nascita dei vermi dal formaggio putrefatto, esprimeva la dottrina, condivisa da tutti i dotti del tempo, della generazione spontanea del vivente dall'inanimato, e spiegava così la nascita degli esseri viventi, a partire da quelli più perfetti, gli Angeli.

Scrive Ginzburg: «Nel proporre quest'analogia egli riecheggiava senza saperlo miti antichissimi e remoti. In un mito indiano, già menzionato nei Veda, l'origine del cosmo è spiegata con il coagularsi – simile a quello del latte – delle acque del mare primordiale, battuto dagli Dei creatori». Per respingere queste tesi cosmogoniche a sfondo caseario, e per mettere in guardia la gente a non rischiare di finire come il povero Menocchio nelle mani della giustizia del terrore, probabilmente si diffuse la paura e la cautela di non farsi coinvolgere da coloro che «i fà créder che la löna l'è na furmàgia» (fanno credere che la luna è una forma di formaggio).

Un altro detto popolare cremonese che fa al caso nostro, espresso dalla frase «el gh'aa truàat chél de'l furmàc» (ha trovato quello del formaggio) è simile a quello già visto a proposito della maschèerpa. Ma il detto de chél de'l furmàc ha tutto un altro impianto, come ci ha raccontato Giampietro Tenca di Gussola.

La storia, tratta da Giampietro dal libro *Proverbi mantovan* di Giovanni Tassoni, dice: «Al tempo in cui si tiravano su le braghe con le carrucole, un contadino si recò in città col suo cagnaccio al guinzaglio e una forma di cacio sotto il braccio. Proprio vicino alla porta daziaria, dovette assentarsi per una sua faccenda per pochi minuti e affidò la custodia del formaggio al fedele seguigio. Un gabelliere ch'era lì dappresso, scorgendo il formaggio e credendolo incustodito, si avvicinò per prenderselo e portarselo via. Ma il cane, ringhiando, gli saltò addosso e talmente lo malmenò, che davvero il gabelliere s'accorse a sue spese d'aver trovato “quello del formaggio”».

Tornando ai poeti in dialetto che ci stanno accompagnando nel cammino attorno ai formaggi più ricordati localmente, veniamo ad incontrare a questo punto Alfredo Pernice (1871-1944), che ci porta a leggere una sua composizione intitolata *I spàres* (Gli asparagi), datata 21 aprile 1927. Da essa, tratta dall'antologia *Poesie in dialetto cremonese*, curata dal critico Gian Luca Barbieri, abbiamo raccolto questi versi trascritti anch'essi in modo innovativo:

In de'n cunvèent de sùur – a culasiòn –
le gh'ìiva tràt in pée na sparezàada.
De chéle sparezàade d'ucaziòn
che pòorta el bòn umùur tra la brigàada.
Töt pareciàat in biànch el tavulòn.
Butéer da fàa la bùca imbalsamàada.
Furmàc stravéc - bèl gràs – en véer grandòn.
Spàres ... i pusèe bèi de la valàada.

In un convento di suore – a colazione – / avevano organizzato una mangiata di asparagi. / Una di quelle mangiate di asparagi d'occasione / che portano il buon umore nella brigata. // Tutto apparecchiato in bianco il tavolone. / Burro da riempire la bocca di balsamo. / Formaggio stravecchio – bel grasso – un vero grana. / Asparagi... i più belli della valle.

Quel grandòn, quel furmàc de gràana bel grasso, cade su quegli asparagi allo stesso modo indicato dal verbo *furmajàa* o *furmagiàa*, parola raccolta nel glossario posto in appendice al libro di Camillo Colli Lanzi (1899-1969) *Uomini, donne, bestie, burattini* significante il “cospargere di formaggio grattugiato le vivande”.

Uno dei *cazéi* (caselli o caseifici), dove si produceva e si produce ancora el grandòn, denominato oggi Grana Padano, è posto presso la cascina Pieve Fiamena di Scandolara Ripa d'Oglio. Fra questi opifici storici va ricordato inoltre quello situato nella cascina Dosso Pallavicino di Cicognolo, dove prima e dopo la seconda guerra mondiale si produceva provolone. Altrettanto non vanno dimenticati i *cazéi* della cascina Mondini di Cappella Picenardi e della cascina Mottaiola dello stesso paese, e quello posto nella cascina Tezze Due di Cremona, così come in una cascina di Gadesco Pieve Delmona, chiamata ancor oggi significativamente “Casello”.

Così non vanno dimenticate le strutture collegate ai caseifici chiamate giaséere (ghiacciaie), costruzioni in cotto a cupola che d'inverno si riempivano del ghiaccio dei fossati e di neve, per conservare bene i formaggi nella successiva stagione estiva. La stagionatura degli stessi prodotti iniziava proprio lì, sui gradoni digradanti della giaséera. In alcuni caseifici questo processo avveniva invece in un ambiente diversamente collocato, ossia nell'apposita "stanza di stagionatura", dove le forme venivano rigirate una volta al giorno.

Va precisato che i caseifici aziendali erano concepiti alla stregua di santuari, di luoghi sacri, di templi, come scrivono Peppino Barbista, Giacomo Bassi, Aldo Carera e Renzo Cattaneo sul libro *Vivere di cascina*. Ed avevano tale dimensione sacrale, pur se impregnati dall'aria umida ed appesantita dal fumo delle fascine, che bruciavano in continuazione per far fuoco sotto le caldaie dove veniva lavorato il latte.

Tra fumo ed umidità, tra piàte (recipienti di rame larghi e bassi) e spanaróole (ciotole di rame o di legno per togliere la panna dal latte), tra sàangule (zangole per il burro) e taséi (succhielli per assaggiare il formaggio e verificarne la qualità), gli uomini del caseificio lavoravano guidati dal cazèer, detto anche càp-cazèer (capo-casaro), dalle cui frequenti alzate di voce è nato il detto: «El vùuza 'me 'n cazèer» (urla come un casaro), simile a quello di «vùuza me 'n campèer» (urla come una guardia campestre).

Solo con la presenza di un capo-casaro, i suoi aiutanti potevano appropriarsi del grado di cazèer. Per questo rigoroso rispetto della gerarchia nelle fasi della lavorazione, possiamo dire che il caseificio oltre ad essere considerato come un tempio, aveva le prerogative di una caserma militare. Produrre formaggio e burro era una mansione estremamente seria e delicata. L'attenzione era massima. Far uscire prodotti di qualità cattiva o addirittura pessima, poteva significare il licenziamento per il capo-casaro.

Su *Vivere in cascina* leggiamo pure che «tutta l'attività di trattamento del latte era molto legata al tipo di formaggio che si voleva ottenere, perciò variava per tener conto delle procedure e delle tecniche necessarie per il formaggio grana piuttosto che per i formaggi molli o per quelli di pasta filata».

A proposito delle competenze secolari di questi cazèer padani, Piero Camporesi, su *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, scrive che Francesco Petrarca conobbe un cremonese, del quale era diventato amico, e che, agricola insignis, «aveva assistito al prodigio del liquido latte trasformato, metamorfosi ingegnosa, in solide, compattissime forme». E gli aveva riferito anche quanto aveva osservato in un caseificio, ossia che attraverso «la gran'abbondanza de'l latte che cavano dagli animali (...), fanno le forme di cascio alcuna volta tanto larghe e grosse che risultano per diametro larghe due piedi e mezzo e grosse oltre tre onze, del peso di duecento libre commune. Certamente (...) par cosa meravigliosa da considerare, come sia possibile a trattare nella calcara tanta copia di latte coagulato e preso a tanta perfezione».

Questo cremonese anonimo, questo agricola insignis, scrive ancora Piero Camporesi, «conosceva la bravura dei plasmatori di caci, maestri di un'arte meccanica collegata da un filo sottile all'arte della coltivazione degli orti, alla cultura delle erbe e dei fieni. Essi creavano dal latte il formaggio come gli agricoltori, spremendo la terra, ne mungevano i raccolti. Sensibili nelle mani come scultori,

scrutatori dei cicli lunari come gli astrologi e i negromanti, attenti ai venti e alle stagioni come i contadini, geometri naturali di forme tonde, enormi come le lune piene, i casari domavano nelle caldaie il liquido riottoso e lo modellavano in sbalorditive ruote commestibili».

Una vera e propria chicca nella storia dei caseifici è leggibile sul libro di Angelo Lodatelli, intitolato *Karol Wojtyła. La vacanza di un futuro Papa nella Bassa Bresciana*, Seniga 1947. Vi si parla di don Karol, giovane prete polacco in vacanza, ospite dell'amico don Francesco Vergine, nativo nel borgo bresciano citato nel titolo.

Ebbene, nella cascina della famiglia dell'amico del futuro Papa «c'erano il caseificio e un piccolo allevamento di maiali, cresciuti con il siero del latte lavorato: una buona fonte di reddito insieme al commercio dei latticini». Una parte del provolone prodotto, insieme al burro, «veniva caricato su un calesse e portato a vendere al mercato di Cremona». La restante prevalente parte veniva venduta ad Antonio Auricchio, fondatore dell'omonima ditta di Gazzo, frazione di Pieve San Giacomo. E va aggiunto che questo grande imprenditore caseario ha sempre riconosciuta la qualità superiore del provolone prodotto dai Vergine, inserendolo al primo posto in una classifica d'eccellenza, seguito stretto stretto dal formaggio della cremonese Plac.

A proposito invece dei caseifici posti in cascina, Giuseppe Ghizzoni ci ha confidato che era proprio da lì, con la complicità di qualche custode, che partiva la rete di vendita abusiva del formaggio di scarto, il cosiddetto *furmàc cu' i bèech* del quale abbiamo già riferito. Un tempo in detti caseifici non vi era infatti quella meticolosità tecnologica e scientifica del giorno d'oggi, per cui poteva capitare che le forme del formaggio scoppiassero o si rompessero per problemi di sbalzi di temperatura o di altro. Ecco, proprio in quelle fessure del grana, dei caci e dei provoloni entrava la cosiddetta "mosca del formaggio", la *Piophila casei*, che, depositate le uova, dava l'avvio al processo della nascita dei vermi, i quali, in mezzo a tanta abbondanza saporita, diventavano belli grassi e satolli (*sadù*).

Ora, prima d'inoltrarci ancor più nella galassia del formaggio, di questo straordinario prodotto del latte, appreso dall'uomo del neolitico attraverso prove ed errori, al pari di altre conquiste di civiltà ed inserito nella storia dei miti popolari, desideriamo avvalerci ancora di una poesia in dialetto, attraverso alcuni versi della composizione *Carnevalada* scritta da Francesco Sandri (1877-1956) di Vescovato, tratta dal libro *Riis e fazóoi* (Riso e fagioli):

E piàas pulèenta e léegor
i gnòch i tajadéi
invisciulàat nel vergìn
butéer e gràana fiin,
bagnàat sèensa mizéeria
da ' n bòn bicéer de viin!

E piace polenta con la lepre / gli gnocchi le tagliatelle / ben ben rigirati nel burro vergine e grana grattugiato finemente, / bagnati in abbondanza / da un buon bicchiere di vino.

Ci permettiamo di commentare dicendo che quel *furmàc da gratàa* (formaggio da grattugiare), quel grana diventato fine, fatto scendere sugli gnocchi e sulle tagliatelle vescovatine, è interpretato e gustato dal poeta come una manna caduta dal cielo.

A proposito del grana, Giuseppe Barlassina, amico d'infanzia abitante ora a Lecco, ricorda le interminabili discussioni a tavola, ad Annicco, la domenica, fra sua madre ed il prozio Primo, per stabilire con sicurezza il modo più idoneo per verificare la qualità di questo formaggio. Ossia: quando e come si poteva riconoscere con precisione che il grana era veramente di qualità? Nel momento in cui esso rimaneva attaccato al cucchiaino? Oppure al fondo del piatto dei marubini?

Lasciando questo dilemma amletico alla curiosità e alla verifica dei lettori, dobbiamo passare ora alla goduria delle *crööste de furmàc* (croste del formaggio).

Sono ricordi, quelli che vedremo, che rivalutano il senso d'un antico proverbio che dice: «In mancànsa de furmàc, gh'è bòn àanca la cröösta», frase significativa che bisogna accontentarsi anche del poco che rimane a disposizione. Al contrario, le testimonianze raccolte parlano di queste croste non come un avanzo, ma come una ghiottoneria.

Alfredo Azzini, ad esempio, rivive le *crùusti* (chiamate così nel dialetto di Annicco) non certamente come un cibo riduttivo. Egli, infatti, non le pone per nulla allo stesso livello delle *pelàje de strachiin* (delle bucce dello stracchino). No, lui, le *crùuste*, se le sogna ancora adesso. Infatti confessa: «Adoravo le croste di formaggio grana, all'epoca di colore nero, che venivano messe sulla piastra della stufa ad abbrustolire o addirittura nella minestra mentre bolliva. Le croste erano veramente una leccornia».

«La crosta di grana, ormai grattugiata fine al limite – aggiunge a propria volta Renato Bandera – veniva fatta abbrustolire sui cerchi arroventati della stufa a legna, con i bambini seduti tutt'intorno. La crosta spandeva in cucina un odore di “unghie di cavallo” bruciate dal maniscalco, perché perdeva la parte grassa sulla piastra. Diventava molle e un po' affumicata ma appetitosa».

Per altri bambini, invece, queste croste di formaggio erano un sogno proibito. Intendiamo riferirci ai piccoli ospiti dell'orfanotrofio di Cremona, come ricorda Arnaldo Scazzoli, quando il solo formaggio che appariva in quel particolare ambiente, nel 1945, veniva estratto a cucchiainate da un contenitore di latta. «Il formaggio veniva denominato “olandese”, e veniva aggiunto alla magra minestra».

Per Giuseppe Azzoni, invece, «un personale struggente ricordo» è quello del *tuzél*, la rifinitura da scarto attorno alle forme di formaggio. Egli racconta: «Ero un bambino di cinque, o otto o nove anni. Per qualche tempo ho abitato a Vil-lapasquali, in faccia al caseificio Bocchi del paese. Andavamo in due o tre amici in mezzo alle larghe vasche del latte. E quando si metteva il grana in forma ci davano i ritagli che uscivano dalla fasce. Ricordo il fresco ombroso dell'ampio salone nell'estate, i piedi nudi sul pavimento di cemento liscio, il profumo del latte e il gusto del *tuzél* che non saprei descrivere ma era come... da favola».

Vittorio Pellegrini, da parte sua, ci ha spiegato che le fasciature per dar forma

al formaggio erano chiamate nel dialetto di Pieve San Giacomo fasèri, ed erano le pezze di stoffa di lino che servivano anche per il prosciugamento del liquido rimasto nelle prime ore della lavorazione. Ci ha pure detto che el tuzél si otteneva «provvedendo con una lama-rasoio a togliere le insolite sporgenze spurie, creando così spezzoni di venti-trenta centimetri di lunghezza di formaggio tenero dalla forma di biscia, e di un piccolo triangolo dal sapore invitante. Questo lavoro di pulizia veniva fatto periodicamente, prima di porre le furmàge (le forme di grana) sulle scaléere, gli assiti di piani sovrapposti, dove avveniva la stagionatura partendo dal piano più basso, man mano spostando il prodotto verso l'alto per il periodo d'invecchiamento». Vittorio inoltre ci ha confidato: «Quando noi bambini venivamo informati che nel caseificio avveniva l'operazione del taglio di quella goduria, ci precipitavamo là dopo il tempo di scuola, e ci aggrappavamo alle grosse inferiate del caseificio dei fratelli Agostino e Giuseppe Aiori, gridando: "tuzél..., tuzél..., tuzel..."», come fosse un gioco. Dopo un poco di tempo, in risposta a quelle urla gioiose, il casaro di turno appariva sorridente con una manciata del fatidico alimento. E per tutti era una gran festa!».

Avvicinandoci alla chiusura dell'articolo, anche noi cercheremo ora di ricordare qualcosa dei nostri rapporti personali col formaggio. E ci viene in mente quando nel dicembre del 1961, dopo aver visto un film al cinema Corso, mangiammo per la prima volta la pizza ai quattro formaggi, nella prima pizzeria aperta a Cremona in corso Campi, la Marechiaro. Prezzo di tutta la pacchia, del cinema e della pizza, seicento lire. Non ricordiamo più quali fossero i formaggi di quella pizza battesimale. Immaginiamo che siano stati la mozzarella, il gorgonzola, la provola e il taleggio, oppure il gorgonzola, la mozzarella, la fontina e le scaglie di grana, con tutte le varianti possibili del caso.

Altro plurimo episodio, che abbiamo potuto condividere con cari amici, riuniti per anni il sedici agosto, in occasione della festività di San Rocco, a casa del giornalista Luciano Dacquati, riguarda il piatto tradizionale degli "gnocchi al pomodoro", con rituale spolverata di grana grattugiato. Da parte nostra, invece, non abbiamo mai avuto occasione di gustare un piatto più elitario, quello degli "gnocchi ai quattro formaggi", segnalatoci da Ennia Ceriali Scotti.

In questo piatto di gnocchi prelibati, primeggiano il gorgonzola dolce, il mascarpone, la robiola e la fontina. L'amica ci ha fornito pure la ricetta. Questa: «Una volta bollita l'acqua salata e messi a cottura gli gnocchi, si devono nel frattempo mettere in una padella i quattro formaggi, tagliati a dadini, facendoli cuocere a fuoco lento. All'acqua di cottura degli gnocchi, va aggiunta una bustina di zafferano ed il sale. Quindi gli gnocchi scolati ed uniti alla crema vanno fatti saltare per qualche minuto. Va fatta poi una spolverata con il pepe e col grana grattugiato. Il piatto va servito ben caldo decorandolo a piacere con un po' di timo». Rosella, nostra moglie, ha promesso però che presto li metterà in tavola.

Da parte sua, Angelo Locatelli ci ha inviato un messaggino sul cellulare per ricordarci "i peperoni al formaggio", vale a dire i peperoni che venivano preparati "alla piastra", come si direbbe oggi. Questi ortaggi «venivano tagliati in quattro pezzi e poi appoggiati a cuocere sulla stufa con sopra adeguate scaglie di formaggio».

Per concludere, diremo che siamo venuti a conoscenza, indagando qua e là, di una sorta di leggenda che veniva raccontata d'inverno nei cosiddetti filòs, o veglie al caldo delle stalle. La storia, che appare a questo punto come el furmàc sö la minéestra (come il formaggio sulla minestra), è la seguente: «C'era una volta una nave stracarica di caci cremonesi, che partita dal porto di Genova, si stava dirigendo verso la costa africana per raggiungere la fiera dei formaggi più buoni del mondo, indetta dall'emiro di Tripoli, in Libia. Ebbene a Villasimius, in Sardegna, la nave, investita da venti impetuosi, andò a sbattere contro un faro e lentamente s'inabissò. Tutto l'equipaggio fece in tempo a salvarsi, mentre per la nave col suo carico prezioso non ci fu nulla da fare, e finì con l'andar giù. Gli unici ad essere contenti di quella sciagura furono i tritoni e le sirene del mar Tirreno, perché con quelle forme di cacio cominciarono a giocare, lanciandosele come fossero delle palle, o trasformandole in bocce o birilli. Ben presto però uno di quei formaggi, infilzato da un pesce spada dispettoso, si ruppe. Ad una sirena venne allora in mente di assaggiarne una scaglia. E mentre gustava quel pezzettino di formaggio, esclamò in linguaggio marino: "Mag forgio!" (Che buono!), traducibile in dialetto cremonese con un "Ma cùma 'l è sauriit!" (Ma com'è saporito!). Da lì iniziò una grandiosa scorpacciata di cacio in fondo al mare. Tutti accorrevano. Nel mar Tirreno era iniziata una grande festa. Anche re Nettuno gioì del fatto e per lungo tempo non ci furono più tempeste e naufragi fra quelle onde».

Pure la storia del bastimento e dei caci cremonesi naufragati, si concludeva come tutte le altre fole raccontate nei filòs, ossia con la classica formula che dice: «Mèt el pé in sö la viida che la stòria l'è bèle finiida» (metti il piede sulla vigna che la storia è già finita). Ed è pure così anche per il nostro racconto sui formaggi della tradizione cremonese.

6. *Il dialetto: modi di dire, proverbi e poesie*

Il *Vocabolario cremonese italiano*, pubblicato da Angelo Peri nel 1847, offre numerosissimi termini e modi di dire dialettali, relativi al formaggio, espressioni ormai quasi sparite nell'uso e per questo li ho riportati, così come sono scritti, perché non vadano dimenticati. Dal *Dizionario del dialetto cremonese*, edito nel 1976, ho trascritto alcuni modi di dire e proverbi. Si sa, i proverbi, frutto di esperienze di vita, hanno la forza dell'immediatezza e ci aiutano a ricordare il passato. Ne ho tratti altri dalla testimonianza di Piera Lanzi Dacquati a cui si rimanda. Da Luciano Dacquati (*Ròbe de na vòlta*, 1980) ho riportato una mascherata in tema "formaggesco". Seguono due poesie scritte proprio per l'occasione da due amici che ringrazio.

Angelo Peri, *Vocabolario cremonese italiano*, (1847)

Mascherpa: quei residui lattei che col fuoco si cavano dal siero e cuocendo si rassodano. Ricotta.

Mascherpeen: lo definisce il vocabolario milanese, specie di latticino squisito che si ottiene dal fior di latte fatto bollire e medicato appena ch'ei bolle con una dose moderata di aceto o di agra, e riesce consistente come il butirro e di colore assai bianco. Mascherpòn. Mascarpone.

Fourmagélla: piccola forma di cacio di latte di pecora. *Caciuolo - Ravagiuolo*

Fourmagéer: venditore di formaggio, ma da noi è sinonimo di bouttigheer, bottegaio, pizzicagnolo, venditore di salame, lardo, cacio, olio e simili. Il bottegaio, in primo significato è chi esercita o tiene bottega...

Fourmagg e fourmàj: latte di vacche, di pecore ecc. cagliato e preparato in forme. *Formaggio, Cacio.*

Fourmagg battalmatt. Sorta di formaggio vaccino, pochissimo insalato, che trae il suo nome dall'alpe di Betalmat nella val Formazza, in Svizzera dove si fabbrica. Par quindi che debba ritenere il nome del luogo donde ei viene... ad imitazione di esso si son fatti anche i caci dolci della Valtellina.

Fourmagg che fa le file: *cacio che fila.*

Fourmagg coùlla tara: formaggio che comincia a guastarsi. *Cacio infracidato* o più esattamente *Cacio con fradiciume*, e fracidume dicesi quel che noi chiamiamo tara (parte guasta del cacio).

Fourmagg de lattéer: sorta di formaggio che col latte sfiorato (spannaat) fanno i lattivendoli di città. Trovo in Cherubini che si chiama in Toscana *Cacio baccellone*.

Fourmagg de gràna: così chiamiamo il più fino, e più vecchio e stagionato formaggio. In Toscana lo dicono *Cacio parmigiano* o semplicemente *Parmigiano*, ma a volerlo chiamare più secondo verità, bisognerebbe dirlo *Cacio lodigiano* o semplicemente *Lodigiano*.

Fourmagg de sbrinz: cacio insalato che si fabbrica a Brienz nei Grigioni, Sbrinzo.

Fourmagg sbusagn, o pien de naséle. Formaggio magro e tutto pieno di fori. **Fourmagg triit o grattat:** formaggio che grattato alla grattugia (grattarola) fu ridotto in bricciolini. *Formaggio grattugiato o grattato*.

Métteghe o métteghe dènter el fourmàj: dicesi di vivanda, il condirla con cacio grattugiato. *Caciare, incaciare*.

Metter seu 'l fourmàj: spargere di cacio grattugiato. *Caciare, incaciare*, dei quali due verbi sinonimi il participio è spiegato per: sparso di cacio grattugiato, come che l'idea dei verbi sia condire con cacio grattugiato, ma si possono ripetere idee uguali, essendo infatti, anche lo spargere di cacio un condire. Né io avrei fatto questa osservazione, se non fosse che dei nostri due modi il primo importa che il cacio sia un immischiato e talora anche cotto insieme cogli altri condimenti delle vivande, e l'altro dice solamente che la vivanda condita e cotta si sparge di cacio, il quale nuovo condimento, p. es. della minestra, son taluni che non amano.

Esser en tòch de fourmàj: suolsi dire di persona cattivella, maliziosetta.

Esser grand come 'n sold de fourmàj: dicesi scherzosamente per lo più a fanciullo che sia di bassa statura.

Trouvaa quel del fourmàj: è detto di audace che si abbatta in chi può rintuzzarlo. *L'un diavolo pagar l'altro*, per es. L 'il po trouvaat quel del fourmaj. *Finalmente l'un diavolo pagò l'altro*.

Fourmaggia: il cacio ridotto a forma per lo più rotonda, il che fassi con un recipiente che i nostri contadini chiamano fassèra (forma o cerchio di legno da fare il cacio).

Fourmaggiin: sentesi questo diminutivo di fourmagg dalle nostre donne come per vezzo, quand'elle parlano con i bambini. Ancora così si chiama chi rivende solo formaggio e tutt'al più anche burro.

Dizionario del dialetto cremonese, (1976)

Modi di dire

*L'è 'l furmac sö la minéestra. È quel che si vuole
Truàa chél de 'l furmàc. Trovare il castigamatti
E'ser en tòch de furmàc. Essere malizioso*

Proverbi

*In mancàansa de furmàc, gh'è bòn aanca la criùsta
Butéer de vàca, furmài de péegura, maschèerpa de càavra
Mascherpòon e panetòon l'è 'n mangiàa de gulusòon*

Dalla testimonianza di Piera Lanzi Dacquati (p. 25 del presente lavoro)

Pàan che càanta, viin che sàalta e fourmài che piàans. Pane croccante, vino frizzante e formaggio con la lacrima.

Te dà miia gost el taiadél se gh'è miia insìma en po' de tridél. Le tagliatelle non hanno sapore se non si mette sopra del formaggio grattugiato.

Na schiida de furmàc la fa pusè diuuls el stramàc. Un pezzettino di formaggio rende più gradevole il materasso, aiuta cioè a dormire meglio.

La bùca l'è màai stràca se la sèent miia de vàca. Il pasto non soddisfa se non si conclude con un pezzettodi formaggio.

Luciano Dacquati, *Ròbe de na vòlta* (Cremona 1980)

Le “mascherate”, tipiche del carnevale, erano spettacoli dati nelle stalle da giovani mascherati. Si sono conservati alcuni testi: *La mascheràada de la frìtula, del barbèer* e questa che si riporta: *La mascheràada de la vàca mòra*.

Era interpretata da due personaggi: uno era vestito da bergamino e l'altro, carponi, fingeva d'essere la mucca, presso la quale era posto un secchio di acqua e calce a rappresentare la metafora del latte.

Il bergamino cantava:

Vàca mòra dà zò el làt
Che farèm di bòn furmàc;
bòn furmàc l'è di padròn,
la maschèerpa l'è digarzòn,
el lateziin di puariin
e la scòta di nimaliin.

A questo punto la “vaca” dava un calcio al secchio, bagnando e sporcando il pubblico presente.

Il formaggio nella poesia dialettale cremonese

EN CÀCIO... PARTICULÀAR

Quàant s'è puaréet tàme Sàant Quintiin,
cun pòoch càalt, pòoch magnàa e nièent de viin,
e gnànca en ghèl per fàa balàa 'n urbiin,
la viita l'è bèen düura!

Se màgna dùma dela raspadüura.

Ah, de chèl che se gh'aa miia se fa sèen sèensa.

cu é mè màgni tàara e la pulèenta.

Ma l'altàer dé gh'è rivàat en me bòn amiis

“Pèpu – el m'à dít – tè pòorti el Paradiis!

Gh'ò fàt en piaséer a jöön, cu é el m'à dàt

dù bèei tòch de pàan e d'en furmàc

ch'el se ciàama Pruvulòn,

te sentaréet, mò, cùma l'è bòn.”

Càt, fia, el gh'ia re òn.
 Dùuls e sauriit insèema, cun misüura;
 mancàva duma en bèel bicéer de viin
 per sèntese la bùca en véer giardiin.
 Ma 'po gh'òo pensàat sö. Gh'òo diit "Bùnèt,
 sèensa sustàansa la crès miia, la pàansa:
 cùma töt, àan chéesto el gh'aa en difèt,
 àanca se l'è pròpria bòn, de prima màan,
 sèensa la càrne... l'è en furmai "vegetariàan".

Mariagrazia Rossi Bonetti

UN FORMAGGIO PARTICOLARE. Quando si è poveri come S. Quintino¹ / con poco per scaldarsi, poco da mangiare e niente vino / e neanche un centesimo da dare in elemosina ad un povero orbo² / la vita è molto dura. / Si mangiano solo degli scarti. / Ma di ciò che non si ha si fa sempre senza. / Così io mangio la "tara"³ con la polenta. / Ma l'altro giorno è arrivato un buon amico / che mi ha detto: "Ti porto il Paradiso" / "Ho fatto un piacere ad un Tale, così mi ha regalato / due bei pezzi di pane e di un formaggio che si chiama Provolone. / Sentirai come è buono". / Aveva proprio ragione! / Era (quel formaggio) dolce e saporito ad un tempo / con gusto misurato. / Mancava solo un bel bicchiere di vino / per sentirsi la bocca profumata come un giardino. / Ma poi ci ho pensato su / e mi sono detto: "Bonetti, senza la sostanza la pancia non cresce! / Come tutto al mondo, anche questa cosa ha il suo difetto / e questo formaggio anche se è veramente buono e di qualità / ha il suo (difetto⁴): senza la "carne"... è un formaggio vegetariano.

EL FURMÀC

Se, a Cremùna, te séet sediit zò a tàula
 e te vóoret béer na bùna "pàula",
 fàate purtàa en bucòn de gràana
 che 'l è el rè de la pianüura padàana.

Opüür, se te pàset dàvaanti a n spàcio,
 cùmpura püür en tuchél de càcio:
 el sumiilia a 'l pruvulòon dùuls o picàant
 che, per el palàato, 'l è pròpia n incàant.

Urmàai töt i gh'à i tiimber [IGP] o [DOP]
 che, a 'l dé d'incóo, jè màai de tròp:
 difàti sùuntum siör de làt bòone nustràan
 e, àanca se i bergamiin i mùuns pö a màan,

1. S. Quintino, martire. Alto medioevo. Si dice fosse un servo di un signorotto e che fu cacciato per maldicenze. La tradizione popolare lo dà per poverissimo.

2. Si capisce, da questo detto, come fosse importante la vista prima dell'avvento degli occhiali alla portata di tutti. Infatti molti artigiani che non potendo più vedere bene lavoravano male, perdevano il lavoro e diventavano poverissimi.

3. Formaggio avariato ma commestibile.

4. Per persone che non mangiavano quasi mai carne, essere una cosa vegetale era un difetto.

sàalta fóora en furmàc de prima qualità
che tóti i céerca per la gràan buntà:
'l è n furmàc bòn e de sustàansa
bàasta stàa miia lé a mizüràa ... la pàansa.

Se po' te véen in mèent de mangiàa 'l strachìin
che 'l rìva da 'l milanées, dùu pàs chì viziin,
finìs la stòoria "cu 'l pée sö la viida"
e tàastel sö na fèta de pulèenta... brestulii!

Giacinto Zanetti

IL FORMAGGIO. Se, a Cremona, sei seduto a tavola / e vuoi bere una buona "paola",* / fatti portare un boccone di grana / che è il re della pianura padana. // Oppure, se passi davanti a uno spaccio, / compra pure un pezzetto di cacio: / assomiglia al provolone dolce o piccante / che, per il palato, è veramente un incanto. // Ormai tutti hanno il marchio [IGP] o [DOP] / che, al giorno d'oggi, non sono mai troppi: / difatti siamo ricchi di latte buone e nostrano / e, anche se i bergamini non mungono più a mano, / ne esce un formaggio di prima qualità / che tutti ricercano per la gran bontà: / è un formaggio buono e di sostanza / basta non soffermarsi a misurare ... la pancia. // Se poi ti venisse in mente di mangiare lo stacchino / che è originario del milanese, due passi qui vicino, / termina la storia "col piede sulla vite" / e assaggialo su una fetta di polenta ... abbrustolita!

* pàaula: piccola scodella per il vino rosso.

7. *Antologia*

7.1 Il formaggio nella letteratura

È il paese favoloso in cui si immaginavano raccolte tutte le delizie, i cibi più ghiotti e prelibati. Così ne parla il Boccaccio:

Il Paese di Bengodi

In Berlinzone, l'opulenta terra dei Baschi in cui ci si poteva permettere di legare le vigne con le salsicce, in una contrada che si chiamava Bengodi «eravi una 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, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva: e ivi presso correva un fiumicel di vernazza, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro un gocciol d'acqua».

Giovanni Boccaccio
(1313-1375)

Boccaccio, *Decameron*, VIII, 3

E questo è il dotto commento di Massimo Montanari

Il Paese di Cuccagna

...In Italia, il paese di Bengodi, rappresentato in una novella del Boccaccio, ha al suo centro una montagna di formaggio grattugiato, con in cima un pentolone colmo di brodo di cappone, nel quale si cuociono in continuazione maccheroni e ravioli. Nei secoli successivi questo magnifico paese sarà anche raffigurato in disegni e stampe, sempre con la montagna al centro, e tutt'attorno laghi di burro e di latte, mentre dal cielo piovano piccioni arrosto pronti per essere addentati. Quando gli europei scoprirono l'esistenza di un continente sconosciuto al di là dell'Oceano, lo immaginarono sul modello del Paese di Cuccagna: in qualche modo diedero corpo all'utopia, la localizzarono in uno spazio preciso, ancorché lontano e misterioso. Un anonimo poeta modenese nella prima metà del Cinquecento lo cantò come "Paese di Buona Vita", ma non pensò che potesse offrire cibi nuovi ed esotici, bensì, in abbondanza, quelli a lui noti e più desiderati. Laggiù "una montagna di casio grattato sola si vede in mezzo la pianura, che in cima una caldara gli han portato", proprio come nel Bengodi di Boccaccio. E quella caldaia, "larga un miglio, sempre bolle, cuoce maccheroni", e "cotti che son, fuori li manda", così che "s'incasian (si informaggiano) giù per il monte. Le fonti mandano vino, e fiumi di latte servono a far saporite ricotte; starne e capponi sono ovunque, gli asini si legano con le salsicce; e quando piove "piove raffioli". Questo Mondo Nuovo rimase per secoli nell'immaginario popolare. I contadini italiani che nell'Ottocento partivano alla volta dell'America ancora la pensavano come il luogo dei fiumi di latte, dei pomodori e delle carote giganti. La fame genera sogni gastronomici.

Massimo Montanari, *Il riposo della polpetta*, Laterza ed., Bari 2009, p. 94

Una cronaca della seconda metà del sec. IX riporta il più antico riferimento a quel tipo di formaggi a pasta molle ricoperti da una muffa protettiva divenuti

*Le imprese
di Carlo Magno
(secolo IX)*

poi celebri nella gastronomia francese. Carlo Magno mostra di non avere mai assaggiato nulla di simile e si comporta di conseguenza in modo da meritare un rimprovero dal vescovo che lo ospita. Ma poi l'apprezzamento è entusiastico:

I formaggi del re

Durante quello stesso viaggio [Carlo] giunse inaspettatamente da un vescovo preposto ad una località da cui necessariamente doveva passare. E dato che quel giorno non voleva mangiare carne di quadrupedi o volatili, perché era sabato, quel vescovo, non avendo potuto trovare immediatamente del pesce a causa della povertà della regione, ordinò che gli si servisse dell'ottimo formaggio, bianco e grasso. Il parco Carlo, abituato ad adattarsi ad ogni luogo e situazione, per non aggravare l'imbarazzo del prelado, non chiese altro e, preso il coltello ed eliminata la crosta del formaggio, che gli sembrava abominevole, si cibò della parte bianca. Il vescovo allora, che assisteva al pasto come fanno i servitori, gli venne più vicino e gli disse: "Perché fai questo, mio signore ed imperatore? Quella che tu elimini è la parte più buona". Allora Carlo che non sapeva ingannare e non pensava di poter essere ingannato da alcuno, ascoltando il suggerimento del vescovo si portò alla bocca una parte della crosta e, masticandola lentamente, la inghiottì come se fosse burro. Poi manifestando la sua approvazione per il consiglio gli disse: "hai detto il vero, mio buon ospite – E aggiunse – Non dimenticare di mandarmi ad Aquisgrana ogni anno due casse piene di questo formaggio". Il vescovo costernato al pensiero di non poterlo fare e sentendosi quasi in pericolo di perdere la sua carica e il suo ministero, gli rispose "Mio signore, posso acquistare i formaggi ma temo di confondere quelli di questa specie con altri, e di essere poi colpevole dell'errore ai vostri occhi". Allora Carlo cui nulla, neppure le cose strane e sconosciute, potevano sfuggire o essere tenute nascoste, disse a quel vescovo che non conosceva neppure le cose tra le quali era stato allevato: "Tagliali tutti a metà, poi riunisci con uno stecco di legno appuntito quelli di questa specie e mandameli in una cassa: tieni gli altri per te, per il tuo clero e i tuoi servitori". Ciò fu fatto per due anni di fila e il re ordinò con condiscendenza di accettare un dono di tal fatta; il terzo anno venne il vescovo in persona a offrire ciò che portava da tanto lontano e a costo di tante fatiche. Allora il giusto Carlo, commosso dalle sue premure e dai suoi affanni, fece dono a quella sede vescovile di una ricca fattoria, da cui quel vescovo e i suoi successori potessero trarre frumento e vino secondo le necessità loro e dei familiari.

Montanari Massimo, *Convivio*, Laterza, Bari 1989, pp. 241-42

Teofilo Folengo scrisse in latino maccheronico il *Baldus*, la parodia di un poema epico cavalleresco, che ebbe un grande successo editoriale e numerose ristampe. Nel narrare le gesta di Baldo, il Folengo rappresenta il formaggio come un alimento universale, contributo imprescindibile dell'arte poetica e la vicenda inizia sotto fitte neviccate di formaggio grattugiato, colate di burro, valanghe di maccheroni che rotolano da montagne di formaggio tanto alte da raggiungere la luna. Il formaggio rappresenta il cibo rustico per eccellenza, adatto a giovani scapestrati, sempre pronti a mangiare senza prudenza, perdigiorno, ruffiani, lestofanti, amici del giovane Baldo (IV). Il formaggio è adatto agli uomini di fatica, ai rozzi lavoratori come i facchini che, dalla Bergamasca scendono in pianura a lavorare.

**Teofilo Folengo
(1491-1544)**

[...] *Caseus ingrossat sennum*

[...] Sunt bergamaschi maiore ex parte
fachini,
non bergamascos habitantes dico per
urbem

70 Bergomeam, quorum prudentia magna
relucet,
sed quos passutos castagnis atque panizza
mandat Clusonis totum montagna per
orbem.

Nil penitus secum portant veniendo de-
orsum,
sed quando sursum redeunt pro quanta
gaiardas

75 robba super spallas calcatim fertur ab illis!
Sunt homines bassi, grassi, grossique qua-
derno,
semper habent pectus, stomacumve pila-
mine foltum:

struzzus nempe minus poterit smaltire
piombum,
quam possunt duri ferrum padire fachini.

80 Mangiant ottantas per pastum quemlibet
onzas
pinguis formazzi, sic stantes in pede saldi,
formazzi quoniam solidant mangiamine
schenam.

«Caseus ingrossat», dicit Pizzanfara, «sen-
num».

Attamen in nostris haec norma est falsa
fachinis,

85 sunt ne rudes illi proprias defendere cau-
sas?

Plus bergamasco dat vermocanus ab ore
quam centum chiachiarae quibus floren-
tinus abundat.

Baldus, XII

Il formaggio ingrossa l'intelligenza

Per la maggior parte i facchini sono ber-
gamaschi; non dico i bergamaschi che
abitano nella città di Bergamo, dei quali
è ben nota la grande saggezza, ma quelli,
pasciuti di castagne e di paniccia, che la
montagna di Clusone manda in tutto il
mondo. Non portano assolutamente nulla
con sé quando vengono giù, quando in-
vece tornano su, oh! quanta roba portano
ammassata sulle spalle robuste! Sono uo-
mini bassi, grassi, grossi di sedere; hanno
il petto coperto di pelo folto; uno struzzo
poi potrà digerire il piombo meno facil-
mente di quanto i forti facchini possano
digerire il ferro. Mangiano ottanta once
di formaggio grasso per ogni pasto, per
questo stanno saldi sui piedi, perché col
mangiare formaggio rafforzano la
schiena. «Il formaggio ingrossa – dice
Pizzanfara – l'intelligenza». Però questa
massima si dimostra errata nel caso dei
nostri facchini: sono forse essi incapaci di
difendere le proprie cause? Un vermocàn
detto da una bocca bergamasca è più ef-
ficace delle cento chiacchiere di cui ab-
bonda un fiorentino.

Teofilo Folengo, *Baldus*, XII
(traduzione di Mario Chiesa)

Ercole Bentivoglio, nobile ferrarese, pubblica nel 1557 un componimento poetico in lode del formaggio dopo averlo celebrato come il più antico cibo degli uomini, indispensabile completamento di ogni buona vivanda e ottimo integratore di energie fisiche. **Ercole Bentivoglio (1507-1573)**

In lode del formaggio

Formaggio è 'l primo nutrimento umano
sprezzato sol da gente cieca e grossa,
che dice che gli è pasto da villano.
Perché la forza ne mantien nell'ossa;
e non cred'io che l'uom senza mangiarne

compiutamente essere gagliardo possa.
 Che più che tordi, che fagiani e starne
 giova il formaggio a far la buona schiena,
 più che vitel e bue, più ch'altra carne.
 L'amante tutta notte si dimena
 senza posarsi mai con la sua amica,
 s'egli un buon pezzo n'ha mangiato a cena.
 Non potrebbe il villan durar fatica
 ne l'arar e nel mieter a l'ardente
 estivo sol la desiata spica.
 Non sarebbe 'l fachin tanto possente
 ch'egli portasse tante cose in collo
 che tutti di bisognan a la gente,
 se pria non fusse molto ben satollo
 di buon formaggio, e non avesse dato
 a buon fiasco di vin prima un buon crollo.
 Né zappator sarebbe né soldato
 ch'a le fatiche sue stesse costante,
 senza gustar di questo cibo grato.
 Ogni staffetta et ogni viandante
 Che va pel mondo, pratico nocchiero,
 pratico frate, pratico mercante,
 perché lo faccia nel cammin più fiero
 e che lo faccia ber con appetito,
 son mette sempre un pesso entro 'l carniero.
 Un uom per goffo serìa mostro a dito,
 se qualche nozze facesse per sorte
 senza formaggio, o qualche buon convito.
 Minestre senza lui, tortelli e torte
 non posson, né vivande esser perfette,
 anzi insipide, sciocche, ingrante e morte..
**Però la prima cosa che si mette
 in tavola è 'l formaggio di Lombardia
 da quelle genti accorte e benedette,
 che mai non voglion che si levi via
 insin a tanto che non si sparecchi
 e la cena o 'l disnar fornito sia.**

Massimo Montanari, *Nuovo convivio*, Laterza, Bari 1991, pp. 42-43

Il medico milanese Giovanni Rajberti scrive *L'arte di convivare spiegata al popolo* per consigliare alla gente semplice “un pranzetto alla buona”, basato sulle portate fondamentali e specialmente sui piatti tradizionali della cucina milanese, perché non “scimmiotti” i pranzi illustri, ma, adeguandosi a un principio di moderazione, stia a tavola in allegria e cordialità con gli amici. «Facciamo dunque i nostri pranzetti moderati, tranquilli, in piccola e scelta brigata: chè il vero e supremo piacere di siffatte adunanze sta nella buona e simpatica società». Un capitolo intero è dedicato al formaggio grana, che è prodotto lombardo (e non parmigiano come sfacciatamente e falsamente si dice) e che, al confronto

**Giovanni Rajberti
(1805-1861)**

degli altri formaggi è nella stessa posizione di Giove nel confronto degli dei minori.

Il formaggio di grana

[...] gli uomini di buona volontà e di buon senso suggellano e, direi quasi, cementano il pranzo con una buona scheggia di granone. Qua, versami il Gattinara vecchio, che pel formaggio, e specialmente per questo, non ci vogliono vini per burla. Io me ne intendo, ve', e ti dico che il Grana sta a tutti gli altri formaggi del mondo come Giove Olimpico alla marmaglia degli Dei minori. E quantunque non abbia il nobilissimo angolo facciale di cento cinque gradi che gli diede il divino scalpello di Fidia, ce lo faremo noi col coltello, di cento dieci, di cento cinquanta, di mille gradi! Vedi che fila di seta lascia dietro al taglio... Noi qui gli abbadiamo poco, come al sole, perché è cosa nostra e commune: ma all'estero gode una riputazione immensa, e lo vendono i droghieri, e crescendo l'incivilimento finiranno a venderlo gli orefici, perché è un vero granito d'oro e, col diffondersi dei lumi, si acquisterà a peso d'oro. Mi ricorderò sempre che, da giovinetto di quattordici o quindici anni al più, mi occorre di fare una trottata a Corsico, villaggio a quattro miglia da Milano, fuori di Porta Ticinese: dove erano ricchi depositi di formaggi per la stagionatura. Un buon vecchio dal ventre enorme, e dalle gambe che pareano colonne, e con un faccione rubicondo da luna piena, s'incaricò di condurmi a vedere alcune casare [magazzini di stagionatura dentro i caseifici]: e nel farmi percorrere a colpo d'occhio quella sterminata grazia di Dio, mi diceva: "Queste sì sono le vere biblioteche, signor abatino; e libri che si leggono tutti e fanno buon pro: non come quelli dei loro studi che fanno diventar magri e morire prima del tempo" [...] Indovina un poco che nome danno al formaggio di grana i così detti linguisti che sono i veri carnefici della lingua? Lo chiamano formaggio parmigiano, oppure il parmigiano, senz'altro, tanto la parola sembra loro chiara ed evidente. Ma non è cosa da buttar via la testa?. Parma! Che cosa c'entra quella città col formaggio di grana? [...] Alcuni altri, per esempio, lo chiamano formaggio lodigiano: vial manco male, perché almeno comincia ad esserci della verità: ma la verità non c'è tutta. Il grana è come Omero che fu disputato da molte patrie, anzi meglio: perché il nostro formaggio ne ha proprio molte, mentre l'Orbo divino non poteva che averne una. Dunque la patria del nostro eroe non è solo la provincia di Lodi, ma anche quella di Milano: giacché appena fuori di Porta Ticinese, di Porta Vigentina e di Porta Romana si fa la formaggio di prima qualità: eh, Milano nelle cose belle e nelle cose buone c'entra quasi sempre: è il vizio della mia patria. Insomma, qualunque denominazione desunta da paesi è una ingiustizia in diritto e una stoltezza in fatto, perché dovunque si fa questo formaggio è conosciuto sotto al solo e preciso nome di formaggio di grana.

7.1.2 *La cucina futurista di Marinetti e Fillia, ed. Sonzogno, Milano 1932*

Ho ricercato l'uso del formaggio, proposto in qualche ricetta o menu particolare, in questo provocatorio testo, che voleva rivoluzionare la cucina, che dichiarava guerra all'esterofilia e sosteneva che bisognava liberarsi dalla vecchia ossessione del volume e del peso, assumendo come principio guida l'abolizione della pastasciutta, favorendo il riso in sua sostituzione. Questo il risultato: abbondante formaggio grattugiato è consigliato per insaporire due risotti: il *Tutoriso* (formula [ricetta] dell'aeropittore futurista Fillia) e il *Risotto futurista all'alchechingi* (formula dell'aeropoeta futurista Paolo Buzzi). Nell'*Alfabeto alimentare* (altra ricetta di Fillia) «tutte le lettere dell'alfabeto vengono ritagliate

con grande spessore, in modo di farle restare diritte, nella mortadella di Bologna, nel formaggio, nella pasta frolla e nello zucchero bruciato: si servono due per commensale, secondo le iniziali dei suoi nomi, che decideranno così l'accoppiamento dei diversi alimenti». Nella *Tavola parolibera marina* (formula dell'aeropoeta futurista Marinetti) ci sono frammenti di ricotta sparsi qua e là sopra un mare di insalata ricciutella, in cui naviga un mezzo melone d'acqua con a bordo un comandantino scolpito nel formaggio d'Olanda. Nelle *Arancine di riso* (del parolibero futurista Arm. Mazza) si usano dadi di formaggio (fontina o mozzarella, o caciocavallo, o provolone fresco), da inserire con salame o prosciutto crudo a pezzetti, pinoli e uva passa in pallottole di risotto allo zafferano o al pomodoro, ben cotto perché i grani di riso possano aderire l'uno all'altro. Un'intera sezione del libro *I pranzi futuristi determinanti* è dedicata a suggestivi menu particolari, ottenuti accostando armoniosamente diversi cibi. Il formaggio compare solo una volta nel *Pranzo desiderio bianco* (ricetta di Filia) dove, tra le candide vivande servite (torrone, burro, panna, riso bollito e uova) «viene portata una grande zuppiera con latte freddo nel quale furono immersi piccoli cubi di formaggio mozzarella e acini d'uva moscata».

7.1.3 Altre curiosità

Numerosi antichi testi di cucina evidenziano l'apprezzamento indiscusso e riconosciuto ai formaggi, pur con qualche limite al suo consumo imposto dalla dietetica a partire dai precetti della «Scuola salernitana»: dato con parca mano il formaggio è sano. Viene anche smentito il pregiudizio secondo il quale il formaggio era solo cibo per poveri.

- Il cacio arrostito sullo spiedo sia servito al signore su una fetta di pane sottile *Libro della Cucina*, 1300.
- Personalmente ho visto re, tra i quali il cristianissimo Luigi, re di Francia, innumerevoli duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, borghesi, mercanti, plebei di entrambi i sessi i quali volentieri fanno uso di formaggio ed esso sembra essere apprezzato da tutti. Pantaleone da Confienza nel 1400, *Trattato dei Latticini*
- [...] il formaggio dà forza al corpo e sapore alle vivande ed i Lombardi, gente accorta e benedetta, metton formaggio a tavola all'inizio e alla fine del pranzo [...] Ercole Bentivoglio di Ferrara nel 1500
- [...] formaggio duro, grasso, tomino, marzolino, mozzarelle... sono tra le provvigioni necessarie alle dispense della corte dei principi e dei papi secondo il Messisbugo e lo Scappi
- e lo Stefani, il cuoco dei Gonzaga, nella lista di vivande per banchetti esalta marzolini di Firenze e provature romane, ma per l'eccellenza così si esprime: per la precedenza nella bontà dei formaggi, tra loro contendono Piacenza e Lodi. Quanto a me non saprei contro quale di queste città decidere la causa, senza farle un torto manifesto perché il formaggio di Lodi non si può nominar che non si lodi né quello di Piacenza si può gustar che non piaccia

- LXI aforisma di Anthelme Brillat Savarin (1755-1826) ne *La fisiologia del gusto* dice: «Un dessert senza formaggio è come una bella donna a cui manca un occhio». Questa massima sul formaggio a fine pasto si ritrova in numerosi proverbi del nord Italia: *No se alsa da tavola mai se la boca no sa de formai* e *La bocca l'è minga stracca se la sa no de vacca*.

E per finire Colette, la famosa scrittrice francese golosissima di formaggi, nel 1958 scriveva «Se avessi un figlio da sposare, gli direi: diffida di una ragazza che non ama il vino, i tartufi, il formaggio e la musica. Se mia figlia mi domandasse consigli su cosa deve portare a un picnic le direi: se porti il dolce, i commensali saranno soddisfatti. Se scegli dei formaggi, ti saranno grati» (da *Paysages et portraits*, 1958)

7.1.4 Alcune osservazioni sull'uso del formaggio nel tempo

Formaggio - Silvia Malaguzzi, *Dizionari dell'arte, Il cibo e la tavola*, Electa, Milano 2006.

Il primo formaggio fu forse un derivato del latte di pecora, ma venne subito seguito da quello di capra e vaccino. Nel mondo antico sia greci che etruschi e romani ne facevano largo uso e questi ultimi non lo consideravano degno solo delle mense contadine ma anche dei banchetti più eleganti. Dal IV secolo d. C., quando il digiuno pasquale si estese fino a quaranta giorni, l'astinenza dalla carne fu estesa anche alle uova e ai latticini; nei paesi protestanti il prodotto caseario continuò ad essere consumato in Quaresima divenendo alimento dei periodi di digiuno. Durante l'alto Medioevo i monaci, ma anche i contadini presso i castelli feudali, allevavano le capre sia per la carne che per il latte e il formaggio. Questa lavorazione non cessò nemmeno in epoca rinascimentale e nel Seicento, ma è sul finire del Settecento con la moda arcaica delle pastorellerie che i cibi genuini come latte e formaggio furono più che mai apprezzati. In Francia, soprattutto, il formaggio si espresse in infinita varietà; Dumas nel suo libro di gastronomia racconta che furono i romani a portare in Gallia il formaggio e cita tra le qualità più note il brie, il camembert, il livarot, il roquefort e il parmigiano. Come concentrato dell'alimento per antonomasia, trasformato in prodotto conservabile a lungo, il formaggio era considerato un miracoloso dono della Provvidenza. Nell'esegesi biblica il formaggio rappresenta la solidità della mente e la rettitudine del ragionamento. Prodotto derivato, con il burro, dall'originaria purezza del latte, anche il formaggio connota il desco dei cenacoli cristici e l'iconografia mariana della Vergine, in una prospettiva simbolica di rinascita spirituale legata al suo essere prodotto di trasformazione.

I formaggi in tavola - Capatti Montanari, *La cucina italiana*, Laterza, Bari 1999.

Il servizio dei formaggi in tavola è collocato in «quel momento di sosta che precede le molli voluttà dei dolci e che segue il soddisfatto benessere dell'appetito placato» (*Il Quattrova illustrato*, Domus, Milano 1931). I formaggi sono prodotti grassi e salati di bottega che richiedono lo stesso pane e vino dei salumi, e, dissociandosi dalla frutta, si incuneano sempre più profondamente fra le carni e il dessert. La loro storia è curiosa. Erano ...un cibo da villani, centellinato da medici e cuochi, abbinato con la frutta se vecchio, condito con zucchero se fresco. Per secoli vengono considerati, nelle

cucine, ingredienti più che prodotti di diretto consumo da esporre tali e quali sulla tavola, o meglio vi arrivava il parmigiano in fettucce e i marzolini spaccati, in mezzo ai frutti, secondo criteri compositivi di natura morta. Gli elogi che il formaggio raccoglie nel primo Cinquecento vengono da letterati amanti del paradosso e da signori che ben conoscevano la ricchezza dei pascoli e delle mandrie, come Ercole Bentivoglio bolognese e Giulio Landi conte piacentino. Quando l'antipasto di salumi comincia la sua decadenza, il formaggio viene recuperato dalla tavola fine, con la cauzione della gastronomia francese, in un posto a sé stante. Questo può situarsi all'inizio; nel secondo Ottocento, è uso nelle mense signorili servire, calde, al principio, provole in carrozza, gallette col gorgonzola, e chizze reggiane riformulate con nomi francesi. Ma sempre più è dopo gli arrostiti. Il servizio moderno dei formaggi nasce con il risveglio di un interesse per i prodotti artigianali, locali, e per quelli industriali storicamente affermati, con una crescente attenzione ai vini. *Il Quattrova* è tra i primi libri di ricette a lanciare la moda, propone non solo parmigiano e gorgonzola ma anche la mozzarella. Sono le signore, le padrone di casa che liberano il formaggio dall'ostracismo, ingentilendone il servizio, proteggendone con una campana di vetro gli effluvi. In questa prima fase, la forma o il taglio sono raramente esposti in tavola, la crosta continua ad apparire molto sconveniente e il prodotto viene condito (mozzarella con fettine di tartufo), imburrito (gorgonzola), per non dir cotto. Si tratta di una rappresentazione che prefigura l'esistenza di un'area autonoma di sapori caseari, disgiunta dall'idea di ripugnanza, di lordume. L'accettazione della crosta naturale segnerà il grande passo, da un interesse non scevro da diffidenza a un amore sincero. Con il superamento dell'odore talora pungente talora fetido, cade anche il tabù delle muffe, delle occhiature, delle gradazioni di giallo, delle macchie dai colori strani, considerati come il blu poco commestibili, e il servizio di almeno due formaggi, uno piccante, l'altro dolce e cremoso, si impone. Negli ultimi cinquant'anni la fine del pasto viene rimodellata, inserendo questo prodotto antico, misconosciuto. Nella ristorazione esso prende addirittura il posto della frutta fresca, prima dei dolci.

7.2 Dai giornali

Elogio del formaggio

di Paolo Martini

Temperatura, conservazione, abbinamenti e fretta sono le cause più comuni dei piccoli errori che si possono fare quando si mangiano formaggi. Ecco, secondo un grande esperto come Andreas Österreicher (diplomatosi 'sommelier dei formaggi' in Austria, ora responsabile qualità della Federazione latterie di Bolzano), quattro passaggi da evitare.

«Sette»
3 febbraio 2017

1. Mangiarlo freddo. Normalmente i formaggi vengono mangiati poco dopo essere stati tolti dal frigorifero e invece si dovrebbero consumare intorno ai 14-16 gradi di temperatura, quelli freschi; e addirittura a temperatura ambiente, fino a 25 gradi, gli stagionati. Solo così possono riemergere tutti i sapori, che sono ricchissimi, soprattutto per quanto riguarda i formaggi di malga provenienti da mucche allevate solo con fieno di montagna.
2. Divorarlo in fretta. Per assaporare davvero un formaggio di qualità non bisogna masticarlo in fretta, ma lasciare al palato tutto il tempo necessario per valutare la gamma dei sapori.
3. Conservarlo sottovuoto. Anche se è un'ottima tecnica di conservazione, particolarmente indicata in caso di trasporti lunghi, la sotto-vuotatura priva comunque i formaggi di alcuni dei sapori originali: non bisogna mai dimenticare che il formaggio è un organismo vivo e delicato.

4. Abbinarlo al pane. Molti formaggi a lunga stagionatura non vanno assolutamente mangiati con il pane, i cracker o altri farinacei, che ne uccidono un po' l'impatto. Meglio con il miele, ai millefiori soprattutto, ma anche, in casi particolari, il miele di castagno e alcune mostarde, purché in piccole dosi; per formaggi freschi va benissimo l'abbinamento con la frutta, per esempio i bocconcini di mozzarella con le fragole.

Quando si chiamava solo "mozza"

Cominciano a essere significative le quote di produzione al Nord anche per quanto riguarda la mozzarella di bufala, le cui origini storiche sono indiscutibilmente rintracciabili in Campania, tra il casertano e la piana del Sele, complici anche i disastri ecologici perpetrati dalle mafie in queste floride terre. Resta intatta l'etimologia dal napoletano del nome stesso.

A lungo nei secoli questo delizioso formaggio filante si è chiamato solo "mozza", antico sostantivo femminile di origine verbale, da "mozzare", per l'uso di legare a metà il cacio o di tagliarlo in due per ricavarci quelle che appunto, con un diminutivo che è entrato in uso già dal lontano 1400, si chiamavano mozzarelle. Secondo l'agronomo Ottavio Salvadori Del Prato, autore di alcuni libri di riferimento in materia di formaggi (insegna alla scuola superiore di specializzazione lattiero casearia di Lodi), la mozzarella sarebbe nata per trasformare subito, con la filatura a caldo, che ne riduce subito l'acidità, il latte munto dalle bufale in Campania, dove le alte temperature medie ne rendevano impossibile la conservazione.

Sorpresa, la mozzarella è un prodotto chiave del Nord!

A proposito di mozzarella, è quasi da non credere che i principali produttori e distributori italiani siano ormai al Nord: il marchio italiano che ha scalato le classifiche di vendita negli ultimi anni, soprattutto per quanto riguarda il consumo professionale nelle pizzerie, è la Brimi, acronimo dal tedesco Brixen Milch, la latteria cooperativa di Bressanone. Quest'azienda che ha sede ai piedi di un comprensorio sciistico tra i più importanti, Plan De Corones, realizza ormai l'80 per cento del fatturato con le varie tipologie di mozzarella. Combinazione, per quota di mercato, l'altra azienda italiana che copre grandi quote di mercato nella mozzarella è nata a Bologna, ed è la Granarolo. Per non dire della Santa Lucia, Galbani, che viene prodotta nel più grande stabilimento europeo di mozzarelle, in quel di Corteolona, provincia di Pavia, ed è ormai solidamente sotto il controllo dei francesi del Groupe Lactalis, con base a Laval, nel dipartimento della Mayenne, Loira del Nord.

Il latte della felicità.

Tecnologia e salute, i caseifici si reinventano. Playlist musicali per "coccolare" le mucche ed energia elettrica dagli scarti dei formaggi di Sara Bettoni

Formaggi che fanno partire un motore, mucche coccolate, latticini con il "libretto di circolazione". I caseifici lombardi mescolano tendenze biologiche e tradizioni centenarie. Il primo caso è quello di Plac, cooperativa che riunisce un centinaio di produttori di latte nel Cremonese. Qui quattro anni fa è partita una sperimentazione con l'obiettivo di fare formaggio e poi creare biocombustibili da quello che altrimenti andrebbe buttato. «L'ottantacinque per cento del latte è composto da siero – spiega Cesare Baldrighi, presidente Plac – il resto è grasso, proteine, lattosio e sali minerali». E proprio nel siero sta il segreto per trasformare il caseificio in un produttore di energia. Dopo aver separato le sieroproteine con una speciale membrana, lo si fa fermentare una prima

«Corriere della Sera»
22 febbraio 2017

volta e si ottiene il bio-idrogeno. Lo stesso che permette di guidare automobili di nuova generazione con celle a combustibile. Una seconda fermentazione crea biogas.

Ma quanto metano si può generare così? A fare i conti è Francesca Malpei, docente di trattamento delle acque di rifiuto al Politecnico di Milano. L'ateneo (dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale) ha infatti messo a punto il progetto insieme alla Cattolica di Cremona e ad alcune aziende, con finanziamenti della Regione. «Da ogni metro cubo di siero si possono ricavare circa otto chilogrammi di sieroproteine riutilizzabili nel campo alimentare - specifica Malpei - e tredici normal metri cubi di metano». Questo vuol dire che gli scarti di un solo giorno dell'azienda Plac possono far rombare motori da 400-500 kilowatt. La sperimentazione continua fino a quest'estate, poi sarà il momento di diffondere i risultati. Le aziende interessate potranno brevettare il modello e venderlo su vasta scala. «È un progetto di grande impatto - commenta Fabio Perini, presidente di Fedagri-Confcooperative Lombardia, di cui fa parte Plac - che potrebbe diventare un'opportunità per l'intera filiera. Siamo orgogliosi che tra i partner in gioco ci sia una delle nostre cooperative, a conferma della sensibilità di questo settore per i temi dell'innovazione e della sostenibilità».

Altro stabilimento, altra idea. Questa volta protagoniste sono le mucche delle 210 stalle socie della cooperativa Soresinese, che fornisce la materia prima a Latteria Soresina. Vacche che vengono "coccolate" per ottenere prodotti più buoni. Tra gli allevatori, c'è chi inventa una playlist di canzoni rilassanti da far ascoltare agli animali mentre vengono munti. O chi accende l'aria condizionata in stalla per scongiurare il caldo soffocante. Iniziative che, accanto al controllo dell'alimentazione e degli ambienti, intendono migliorare le condizioni negli stabilimenti. «Il lyfe style delle mucche è molto importante per il benessere dell'umanità» racconta Tiziano Fusar Poli, a capo della realtà cremonese.

In base al progetto, un veterinario certificherà le buone pratiche degli allevamenti.

A queste due esperienze si unisce quella del caseificio di Volta Mantovana dell'azienda Santangiolina Latte, storica cooperativa lombarda che riunisce 300 soci, con un progetto cofinanziato dal Ministero dell'Ambiente ed eseguito dal Politecnico di Milano e dal Distretto Latte Lombardo. L'iniziativa ha fatto le pulci al Grana Padano, calcolando quanta anidride carbonica produce un chilo di formaggio stagionato nove mesi, dall'origine all'arrivo in tavola del cliente. Una traccia chiamata carbon footprint.

Dallo studio emerge che la maggior parte delle emissioni riguarda la pre-produzione, mentre la produzione nel caseificio incide solo per il 10 per cento. «La certificazione è stato un punto di partenza - spiega Martin Sanna, direttore operativo di Santangiolina. Meno gas serra vuol dire una filiera più efficiente e rispetto per l'ambiente. Nei prossimi mesi acquisteremo un generatore di vapore che recupera parte dell'energia dispersa». Si passa così dal 90 al 95 per cento di rendimento.

Il carbon footprint verrà poi esteso agli altri formaggi da produzione.

Accademia italiana della cucina. Corso d'assaggio dei formaggi in collaborazione con l'Onaf
di Vittoriano Zanolli

Molti, moltissimi amano i formaggi, ma quanti di noi sanno come degustarli?

Nell'anno dedicato dall'Accademia Italiana della Cucina ai latticini, patrimonio della gastronomia italiana, la Delegazione di Cremona, in collaborazione con l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio, ha promosso due serate a Palazzo Pallavicino che hanno introdotto gli accademici al mondo dei formaggi, sconosciuto ai più.

«La Provincia»
21 maggio 2017

Il vice delegato Andrea Carotti ha fatto gli onori di casa.

Il delegato Marco Petecchi e l'accademica onoraria Carla Bertinelli Spotti hanno presentato l'insegnante, Annalisa Rebecchi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, esperta nel settore di microbiologia degli alimenti.

Rebecchi ha sviluppato la sua attività in particolare nello studio dei batteri latticini e degli enterococchi.

Sottoposti all'analisi e alla valutazione sono stati nella prima seduta i seguenti formaggi: robiola di Rocca Verano, taleggio, pecorino sardo, pecorino toscano e gorgonzola piccante. Ecco i vini che hanno accompagnato i formaggi: Lugana Pasini San Giovanni 2016, Pinot Nero Cantina Produttori Bolzano e Albana Passito Casa de' Monzi.

Nel successivo incontro sono stati esaminati salva cremasco, caciocavallo silano, formaggio di malga, erborinato di capra e grana padano invecchiato 30 mesi.

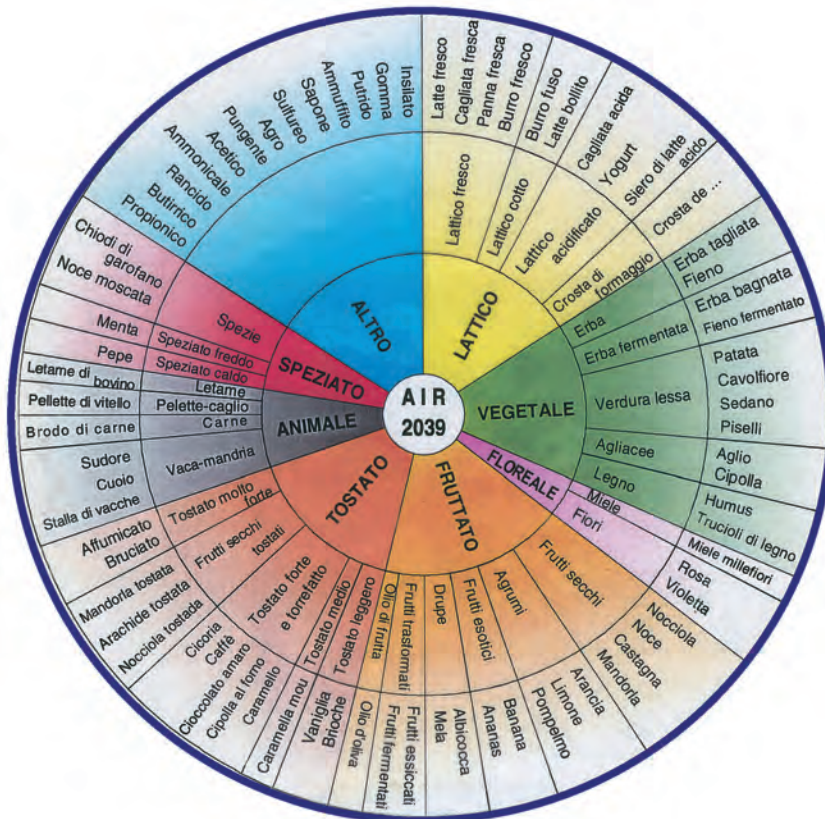
Per l'abbinamento coi vini sono stati proposti il Poggiobello Chardonnay e il Rosso dei Poderi Barone Pizzini sangiovese igt.

Annalisa Rebecchi ha preliminarmente illustrato la 'ruota' dei descrittori del gusto e aroma che è alla base di ogni valutazione.

Poi ha spiegato la terminologia dell'assaggio dei formaggi, curata dal comitato tecnico scientifico dell'Onaf. Queste le fasi da seguire: dall'esame dell'aspetto esterno del formaggio (forma, facce, scalzo, superficie, aspetto, colore) poi si procede ad esaminare quello interno (pasta, sottocrosta, occhiatura, erborinatura, struttura della pasta).

Si passa quindi all'esame olfattivo individuando odori e aromi e, infine, a quello gustativo (sapori, aromi, sensazioni trigeminali, struttura).

Il quinto e ultimo esame è quello relativo alle sensazioni finali imperniate attorno alla persistenza, cioè alla permanenza delle percezioni gustative dopo la deglutizione.



La Ruota dei descrittori degli odori e degli aromi - AIR2039

Bibliografia

- Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Insor, ed. Franco Angeli, Milano 1991
- BERTINELLI SPOTTI CARLA - SARONNI AMBROGIO, *I Cremonesi a tavola*, Cremonabooks, Cremona 2004 e 2005
- CAPATTI ALBERTO - MONTANARI MASSIMO, *La cucina italiana*, Laterza ed., Bari 1999
- DACQUATI LUCIANO, *Ròbe de na vòlta*, ed. de Lo sport cremonese, Cremona 1980
- Dizionari dell'arte: *Il cibo e la tavola - Formaggio* di Silvia Malaguzzi, ed. Electa, Milano 2006
- Dizionario del dialetto cremonese*, ed. Libreria del Convegno, Cremona 1976
- Guida all'Archivio storico della camera di Commercio di Cremona*, a cura di Carla Almansi Sabbioneta, Cremona 1998
- I 30 anni di storia. Auricchio 1877-2007*, Cremona 2007
- Imprese e intraprese a Cremona (1802-1910)*, a cura di Carla Almansi Sabbioneta, Cremona 2009
- 1787: La Camera di Commercio conta le sue imprese. Storie di mercati, mercanti ed artigiani in Cremona dal Trecento all'Ottocento*, a cura di Carla Almansi Sabbioneta, Cremona 2008
- MONTANARI MASSIMO, *Convivio*, Laterza ed., Bari 1989
- *Nuovo Convivio*, Laterza ed., Bari 1991
- *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*, Laterza ed., Bari 2008
- *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Laterza ed., Bari 2009
- PANTALEONE DA CONFENZA, *Trattato dei latticini (1477)*, a cura di Emilio Facioli, ed Grana Padano, Milano 1990
- PERI ANGELO, *Vocabolario cremonese e italiano (1847)*, Forni ed., Bologna 1970
- RAJBERTI GIOVANNI, *L'arte di convivare, spiegata al popolo*, (1851) Salerno ed., Roma 2001

Ricettari

- LANCELOT DE CASTEAU, *Ouverture de cuisine*, Liegi 1604
- Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, riedizione del testo originale del 1916, a cura di Bertinelli Spotti Carla, Cremona Fiere ed., Cremona 2009
- MARINETTI - FILLIA, *La cucina futurista*, ed. Sonzogno, Milano 1932
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Slowfood ed., Bra (Cuneo) 1998
- SARONNI AMBROGIO, *La cucina scacciacrissi*, Cremona Fiere ed., Cremona 2009
- VISIOLI GALETTI LIDIA, *Cui pée sòta 'l tàaol*, II ed., Cremona 2006