

STORIA DEL FORMAGGIO E DEL FORMÀI

È certo che l'allevamento di ovini, caprini e in minima parte di bovini era già in uso da tempo nell'area tra l'attuale Turchia, Siria e Iraq quando (8000 anni a.C.) iniziarono le prime attestazioni sulla manipolazione del latte (dedotte dai residui di grasso del latte rinvenute nei recipienti). Inizialmente i pastori aspettavano che il latte acidificasse naturalmente, poi, probabilmente per un fatto casuale, capirono che si poteva "indurre l'acidificazione" con il caglio vegetale (cardo, cavolo, aglio, limone, aceto) e successivamente riuscirono a estrarre il caglio animale fatto con il quarto stomaco di ovini, caprini e bovini lattanti.

Qual è il formaggio "più antico" al mondo? Antiche testimonianze sono state rintracciate grazie alle analisi molecolari su residui di cibo depositati su vasellame nel villaggio neolitico di Takarkori, in Libia e databili attorno al 5200 a.C. Mentre la recente scoperta in un sito polacco del VI millennio a.C. di residui di grasso bovino in contenitori di ceramica bucherellati (simili a stampi per il formaggio ancor oggi usati presso alcune culture) risalenti al 5500° a.C. ha consentito di attribuire una funzione casearia a questi oggetti e quindi di retrodatare la nascita del primo formaggio europeo.

La più antica raffigurazione della lavorazione del latte è il "Fregio della latteria" di Uruk del 3000 a.C., attualmente conservato nel museo di Bagdad che rappresenta sacerdoti ed esperti caseari nelle operazioni di mungitura. Testimonianze della produzione di formaggio si trovano nella tomba di un Faraone egiziano nel 2800 a.C. e sono del 2300 a.C. i cosiddetti "sigilli del re Etana" rinvenuti in Mesopotamia.



Questi sono una sorta di timbri di pietra cilindrici che riportano scene pastorali e lasciano impressa in positivo l'immagine... una sorta di marchio D.O.P. di quei tempi! Sicuramente si trattava di formaggi di capra e pecora, animali abituati ad... arrangiarsi nel trovare risorse foraggiere inerpicandosi su rocce e pendii. I bovini, più difficili sia da trasportare che da allevare venivano utilizzati soprattutto come "forza motrice" e questo durò fino a dopo il 1000 d.C.

Queste le testimonianze della produzione preistorica del formaggio. I più antichi resti di formaggio (o di un quasi formaggio) sono di 3600 anni fa e sono stati rinvenuti insieme alle "mummie di Taklamakan" nella necropoli della prima età del bronzo di Xiaohe (1980-1450 a.c.) un'area desertica del Xinjiang nell'ovest della Cina (i risultati sono stati divulgati nel 2014). Pur solidificato il "formaggio" conservatori (come i corpi) grazie a particolari condizioni ambientali e alle tecniche di inumazione si è rivelato all'analisi un latte fermentato che diventa solido - formaggio di Kefir - quando lo si mantiene per un certo tempo a temperatura ambiente per spurgare il siero.

È il grande poeta greco Omero (IX-VIII sec. a.C.), che nell' *Odissea* riporta quale fosse nel 1100 a.C. la tecnica di produzione e fa comprendere quale fosse il "ruolo sociale" del Formaggio.

DALLE STALLE ALLE STELLE

Omero...Odissea...Polifemo...

Ancora oggi secondo l'immaginario collettivo è Polifemo ad "incarnare" la figura del "pastore antico". Era un omeone brutto, sporco che viveva in una caverna insieme al suo gregge e si vestiva con la pelle dei suoi stessi animali; perfino deforme con quel suo unico occhio sulla fronte ! Il formaggio era collegato a chi lo produceva e al luogo dove veniva prodotto, pertanto lo si riconduceva a sensazioni olfattive e igieniche...poco allettanti e quindi le classi elevate ne evitavano l'uso per un **PREGIUDIZIO IGIENICO**.

A questo si sovrapponeva un **PREGIUDIZIO SOCIALE**. Il formaggio, essendo un prodotto conservato, era cibo adatto ai poveri, serviva per sfamare. Secondo i "codici alimentari" era adatto alle persone umili che non potevano acquistare giornalmente prodotti freschi. Così pensava anche Giulio Lucio Moderato Columella (4-70 d.C.), scrittore romano di agricoltura, che nel *De re rustica* descrive dettagliatamente le regole per la sua produzione: caglio, temperatura latte, tipologia della pasta, salatura, stagionatura e ne suggerisce l'uso nei giorni non festivi. Mentre il famoso cuoco romano Marco Gavio Apicio (25 a.C.; 37 d.C.) nel suo *De re coquinaria*, lo utilizzava solo come ingrediente dei suoi piatti a base di talloni di cammello, mammelle di scrofa, gru, fenicotteri, lingue d'uccello, fegato grasso d'oca e primizie e altri prodotti provenienti da lontano.

Infine c'era poi un **PREGIUDIZIO DIETETICO**: i medici dell'epoca guardavano con sospetto le "trasformazioni" che portavano il latte a divenire formaggio. Ippocrate (460-377 a.C.), medico greco, proponeva alcune considerazioni sui suoi aspetti nutrizionali, definendo il formaggio: **FORTE** perché prossimo al momento nascita, **NUTRIENTE** parte più corposa del latte, **RISCALDANTE** perché grasso e **LEGANTE** essendo coagulato con latticello di fico o caglio. Anche lo scienziato e filosofo greco Aristotele (384-3 a. C. - 322 a.C.) scrive della coagulazione del latte con lattice di fico, fiori di cardo o con caglio dello stomaco dei capretti e agnelli. Consumato con fichi, olive, cipolle, mele. Ma il formaggio restava comunque cibo di sopravvivenza.



Fu un turco Galeno di Pergamo (attuale Bergama 129; Roma, 216), medico di corte dell'imperatore Marco Aurelio che prendendo spunto dalle considerazioni di Ippocrate e Aristotele elaborò una classificazione degli elementi della natura atti a correggere le sue imperfezioni. Ed è per questa sua teoria che ancora oggi tutti noi gustiamo i vari elementi combinandoli in modo da riuscire ad ottenere il gusto al quale secoli e secoli di cucina galenica ci hanno abituato. E così l'uomo-animale ricerca determinati sapori e abbina determinati alimenti senza sapere il perché.

Galeno partiva dalla considerazione che la natura è imperfetta, infatti esistono le malattie. Per correggerla si devono combinare le quattro forze (caldo, freddo, secco, umido) corrispondenti ai quattro elementi della natura (sole, terra, vento, acqua). Ogni alimento doveva essere catalogato secondo queste forze. Il formaggio era un alimento caldo (come il latte della mammella) e secco (per la stagionatura che necessita di aria) e quindi doveva essere abbinato a un alimento freddo (proveniente dalla terra) e umido (che necessitasse di acqua per crescere)...la pera; così anche per prosciutto e fichi, radicchio e uova sode.

Con la teoria dei "giusti abbinamenti" il pregiudizio dietetico all'uso del formaggio venne superato, ma non solo il formaggio venne nobilitato dal connubio con le pere "effimere, deteriorabili e stagionali e quindi rare" e perciò considerate cibo per ricchi. Iniziò così l'ascesa "sociale" del formaggio.



Attorno al 1000 i monaci benedettini iniziarono la bonifica della pianura padana che con i suoi ampi spazi garantiva un buon foraggio sufficiente anche per l'allevamento di bovini per il latte. Nei secoli seguenti la produzione di formaggi vaccini si diffuse rapidamente anche perché la regola religiosa imponeva più di cento giorni di alimentazione di "magro" e quindi il consumo dello stesso aumentò vorticosamente.

Nel 1477 venne pubblicato il testo *Summa lacticinorum* di un altro medico italiano, Pantalone da Confidenza. Questo trattato è, in assoluto, la prima monografia a stampa attorno ad alimenti omologhi, nella fattispecie ai prodotti derivati dal latte. Diviso in tre sezioni, sviscera vari argomenti: latte, coagulazione e tipologie di cagli, confezionamento di formaggi e burro, salatura, stagionatura, tipologie di formaggi e considerazioni mediche sui formaggi più adatti per collerici, flemmatici, melanconici...concludendo nelle ultime pagine con un'importante affermazione che "sdoganò culturalmente" il formaggio:

"personalmente ho visto re, tra i quali il cristianissimo Luigi re di Francia, innumerevoli duchi, conti, marchesi baroni, soldati, nobili, mercanti, plebei di entrambe i sessi, i quali fanno uso di formaggio, ed esso sembra essere apprezzato da tutti".

Il formaggio era finalmente assunto agli onori delle tavole nobili e gli vennero dedicati numerosi sonetti quale indispensabile integratore di energie fisiche e di potenza sessuale.

Dalla fine del Seicento grazie all'invenzione del microscopio si scoprirono i microrganismi e da lì partirono le diverse tecnologie casearie. Numerose le testimonianze sulla produzione di formaggi nella bergamasca. Nel *Baldus*, 1517, Teofilo Folengo, detto Merlin Cocai, elogia la forza degli zanni-facchini di Clusone è generata proprio dal locale formaggio: "montagna di Clusone" manda facchini in tutto il mondo che mangiano ottanta once [2,200kg] di formaggio grasso per ogni pasto, per questo stanno saldi sui piedi, perché «col mangiare formaggio rafforzano la schiena». Mentre Bartolomeo Bolla celebre e sfuggente personaggio bergamasco, poeta, zanni e giullare giramondo (Germania, Francia, Inghilterra) in una delle sue opere, *Nova Novorum* Novissima del 1604, racconta con orgoglio di essere «nato e cresciuto in una valle dei Bergamaschi, ove si apprezza di più il formaggio e la polenta che la filosofia». Frate Celestino da Bergamo scrive nel 1618 che a Parre «si trovano sempre mascherpe, e formagelle di pecora vecchie e buonissime». In effetti, i dati sull'allevamento di ovini, caprini e bovini raccolti già nel 1556 dal capitano della Serenissima Juanne da Lezze riportano numeri molto alti (Val Seriana inf: 7700 ovini, 794 bovini; Val Seriana sup: 7300 ovini, 6003 bovini; Val Gandino: 6900 ovini, 577 bovini). Proporzioni simili riporta il censimento del 1617 in Val Brembana (14000 abitanti, 18000 ovini). Successivamente con il diffondersi della maiscoltura e dell'industria manifatturiera venne intrapresa una vera e propria guerra all'allevamento di pecore e capre che creavano danni sia alle piantagioni che ai boschi necessari per fare la carbonella utile alle produzioni aziendali. Pecore e capre vennero sostituite con l'allevamento bovino e quindi i formaggi divennero di latte vaccino. Importante testimonianza è data in tal senso dall'abate Giovan Battista Angelini che a metà del Settecento nel suo Vocabolario dove elenca le specialità casearie dell'epoca «*Fiorit, Mascherpa, zoncada o cagliata, robiula o rabiola, formai de cavra, de pecora, de vaca, formai de carona, strachì de viaz*». Infine ha ribadire l'importanza dei formaggi bergamaschi fu nel 1931 la prima edizione della *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano: «Importante è la produzione del latte e l'industria dei latticini: stracchino di Taleggio... formaggio di Branzi... bernardo di Clusone... robiole di Val Imagna e di Valtorta... puine della Val Brembana e Seriana... formagelle di Val di Scalve... Agrì di Valtorta... mascherone... mascherpa».

E a conferma dell'importanza che il formaggio, cacio, ha da sempre avuto in questi luoghi si deve rammentare che il piatto che, da sempre, rappresenta il territorio e già nominato da Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense guelpbo ghibellinum* quando racconta che per festeggiare la fine della tirannia di Bernabò Visconti i bergamaschi il 13 maggio 1386 prepararono centinaia di *casonzeli, casoncelli*... da *caseus*, naturalmente!