

Il caseificio bergamasco tra montagna e pianura (fino ai giorni nostri)

Mentre nella bassa pianura i bergamini (vedi La transumanza dei bergamini) esercitavano la loro attività di produzione su piccola scala di stracchini ("quadri", "tondi", "salva", ecc.) secondo le modalità consuetudinarie, in montagna, nel corso dell'Ottocento, si sono andate meglio definendo quelle produzioni che hanno impresso una duratura impronta a quella che appare ancor oggi la tradizione casearia bergamasca. Nel primo Novecento il sorgere di aziende di produzione casearia in pianura si orientò a produzioni che non entravano in concorrenza con quelle tradizionali (forti di una rete di incettatori e stagionatori) cercando semmai di imitare produzioni di altre aree e produzioni svizzere.

Bortolo Belotti, autore negli anni Trenta del secolo scorso della più impoetante opera sulla storia bergamasca, poteva così osservare che, nonostante lo sviluppo dei caseifici di pianura, l'immagine della tipicità casearia restava legata alla montagna.

[...] Caseifici si hanno specialmente nel Trevigliese e precisamente nei comuni di Romano, Fontanella, Iso, Caravaggio, Calvenzano, Pagazzano, Bariano, Morengo, Casirate, Covo, Fara d'Adda ma una rinomanza particolare hanno pur sempre i formaggi dei Branzi e i latticini di Taleggio

È interessante osservare che Belotti non parlava di "Branzi" o "Taleggio" (secondo un uso al quale siamo ormai abituati) ma che - con notazione di sapore ottocentesco, attenta ad evidenziare l'origine e a cogliere il "polimorfismo" dei formaggi tradizionali - si riferiva, al plurale, ai "formaggi dei Branzi" e ai "latticini di Taleggio". Perché "latticini" e non "formaggi"? Perché gli stracchini, sino a tutto l'Ottocento, venivano considerati una categoria di derivati del latte diversa dai formaggi, termine riservato ai prodotti a pasta cotta.

Dietro i "formaggi dei Branzi" e i "latticini di Taleggio" c'era, in ogni caso, una complessa storia di costruzione della tipicità che coinvolgeva non solo le località in questione ma trame di relazioni con i territori limitrofi e la pianura (con la quale i bergamini rappresentarono per lunghi secoli il *trait d'union*).

Va anche precisato che le due polarità della tipicità casearia bergamasca (Branzi e Taleggio) sono assunte a questo loro ruolo in forza dei flussi commerciali che hanno connesso per lungo tempo le due località del bacino brembano con la città di Bergamo. Giova qui richiamare quanto osservato nella parte "L'alpeggio culla dei formaggi di qualità" laddove vengono elencate le produzioni (in quantità e tipologia) degli alpeggi bergamaschi del 1856 e la loro destinazione che, per la Val Seriana e la Val di Scalve (oltre che per la Valle Camonica, allora bergamasca), era rappresentata dalle cantine di Rovato in grado di attirare, in forza di una solida organizzazione commerciale buona parte della produzione casearia bergamasca necessaria alla provincia di Brescia per compensare una produzione ancora più limitata di quella bergamasca, specie se rapportata alla popolazione. Se Bergamo "terra di formaggi" doveva importarne dal Milanese e dal Lodigiano non era solo per lo svernamento per buona parte dell'anno delle mandrie lattifere dei bergamini ma anche perché, per molto tempo, centri come Rovato e, in minor misura, Rivolta d'Adda attiravano fuori dai confini bergamaschi le produzioni casearie.

I "latticini di Taleggio"

In realtà anche ai "latticini di Taleggio" per tutta una fase importante della storia del caseificio bergamasco (a partire dagli ultimi decenni del Novecento sino al periodo tra le due guerre mondiali) toccò in sorte di dover "espatriare" verso la vicina Valsassina. Questa corrente di esportazione si rafforzò dopo il 1880, con il boom delle "grotte" di stagionatura Valsassinesi (dove grossi imprenditori di pianura investirono ingenti capitali) ma rappresentava altro lo sviluppo di intense relazioni e scambi tra la Valsassina e la Val Taleggio legati alla ripartizione della valle tra lo Stato di Milano (che si estendeva al territorio di Veduggio) e la Serenissima.

È interessante osservare che prima della fase storica tardo ottocentesca, caratterizzata da una intensa produzione e commercializzazione degli stracchini, la produzione principale dei bergamini che caricavano gli alpeggi della valle consisteva in formaggio semigrasso come ci informa Giuseppe Locatelli (*Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume - manoscritto del 1825*).

In precedenza il formaggio d'alpeggio prodotto dai bergamini - dopo una stagionatura in loco per consentirne il trasporto - dopo la metà dell'inverno era raccolto dai "negozianti" e portato, a dorso di mulo, sul mercato di Bergamo. E gli stracchini? Essi erano confezionati dai "casalini", i piccoli allevatori stanziali e dagli stessi bergamini nei periodi di sosta sui maggenghi prima e dopo l'alpeggio. Gli stessi bergamini producevano stracchini durante la transumanza e nel periodo di svernamento in pianura. Con la realizzazione della nuova strada della Bura (dalla Val Brembilla), che "riqualificò" l'antica strada regia da cavalcatoria a carrozzabile, si aprì la possibilità di più facile e rapido smercio dei prodotti freschi (stracchini) verso il mercato di Bergamo. Una circostanza che spinse anche i bergamini a produrre stracchini e agì in concomitanza con la crescita urbana e la conseguente maggior domanda di formaggio fresco da parte di nuovi ceti cittadini.

Il Locatelli nelle sue preziose osservazioni sulla Val Taleggio ci informa anche della persistente tradizione (che proseguirà almeno per tutto l'Ottocento) di produzione di formaggi pecorini. Un aspetto dimenticato - a differenza della produzione dei formaggi caprini - di quella variegata e densa cultura casearia che ha caratterizzato (e caratterizza) le valli orobiche.

Un radicato pregiudizio, legato ad un'immaginario "industrial-modernista" - che ripudia l'idea di una "Lombardia pastorale" come una contraddizione in termini, (tanto più se in versione "pecoreccia" - tende a far affermare a molti che nelle valli lombarde non si siano mai prodotti formaggi pecorini. Sono i limiti della memoria storica affidata all'oralità (che non riesce a "registrare" aspetti anche importanti della vita sociale oltre il secolo e mezzo). Le fonti dicono il contrario. E per fortuna che ci sono. Il Locatelli, per tornare alla nostra ricca fonte che apre squarci interessanti sulla Val Taleggio del primo Ottocento, per nulla condizionato dai pregiudizi contro pecore e capre che al tempo erano molto diffusi, rimproverava ai convalligiani taleggini il mancato utilizzo del latte ovino che, a sua detta, era invece, convenientemente trasformato in formaggi di pecora e formaggi misti in Valle Brembana, Valtorta, Valsassina e Valle Imagna.

[...] utile vistoso doveriasi trarre dal Latte mungendo le Pecore, principiendo sottrarne una porzione agli Agnelli dopo un mese dalla loro nascita, e dopo due mesi e slattandoli totalmente. Il Latte si doveria convertire in piccole forme di formaggio ottimo assolutamente nel suo gusto, e migliore di qualunque altro per la sua pinguedine; questo consiglio era forse deriso dai miei Compatriotti di pertinace sempre nel loro pregiudizj ed erronee consuetudini. Quandanche però mi



sembra vederli beffeggiarlo perché non ammesso da consimili loro antenati; mi si permetta nulla osta di mandarli [condurli] nelle limitrofe nostre vallate di Vallbrenbana, Valtorta, Valsassina e Valleimagna. Qui gli verranno mungere costantemente le pecore e formare gli indicati saporitissimi formaggini, e altrimenti mescendo con latte di Vacca, e fabbricandone le così dette preziose Bernarde

Osserviamo che il “Bernardo” è un formaggio citato da diverse fonti. Un decreto dell’effimera Repubblica Bergamasca del 18 aprile 1797 indica i “formaggi di pecora, così detti Bernarde”. Recentemente l’Atlante dei prodotti tipici: i formaggi dell’Istituto nazionale di sociologia rurale (edito nel 1991) lo indica come formaggio ‘misto’ di latte bovino e caprino secondo un modello comune a diversi altri formaggi in cui, con l’esaurirsi del ruolo di animali da latte degli ovini, la componente di latte ovino è stata surrogata con il latte caprino. Un percorso simile è rintracciabile per i “formaggini della Brianza” (o di Montevicchia).

Nonostante la svolta della seconda metà dell’Ottocento che spinse a favore della specializzazione della Val Taleggio nella produzione di stracchini (“quadri” e “tondi”) all’esposizione bergamasca del 1870, dove si tenne un concorso di “latticini”, la giuria distigeva solo tra stracchini “comuni” e stracchino “uso Gorgonzola” prodotto, non a caso, a Vedeseta (dove tutt’ora si produce lo *Stracitunt*). Gli stracchini prodotti a Taleggio erano ancora semplicemente “stracchini” ma da questa valle continuava a provenire anche il “formaggio”. Il “formaggio”, ovvero il formaggio d’alpeggio grasso o semigrasso oltre che della Val Taleggio, proveniva al Consorso da Branzi, Valgoglio e Oltressenda alta. Bianzone (Val Cavallina) era presente con la “formaggella” (anch’essa tutt’oggi in auge). Della pianura era presente solo la ditta Silvestri di Calcio (con “formaggio”), evidente uno stagionatore incettava prodotti sugli alpeggi della Val Seriana e che operava in concorrenza con il vicino centro besciano di Rovato.

La specializzazione della Val Taleggio per gli “stracchini quadri” (che mise in ombra, come nella vicina Valsassina, le altre produzioni tradizionali) fu rafforzata dalla crescente domanda degli stagionatori della Valsassina. Dopo il 1880 vennero realizzate nuove grandi casere a Maggio (facilmente raggiungibile dalla Colmine di San Pietro che collega Valsassina a Val Taleggio) e in altre località. Erano casere di dimensione foggia (per quei tempi) “industriali” realizzate con capitali di commercianti e protoindustriali caseari locali ma anche milanesi e lodigiani.

Impegnando nella produzione di stracchini la filiera professionale dei bergamini e degli stagionatori (che stavano diventando veri e propri industriali) e inserendola in un ampio mercato si crearono i presupposti per un perfezionamento e una standardizzazione (relativamente alle tecniche artigianali del tempo) del prodotto. Stava nascendo il “Taleggio”, frutto dell’incontro tra una radicatissima tradizione e nuove circostanze legate all’evoluzione dei mercati e al ruolo di nuovi attori. L’afflusso degli stracchini dalla Val Taleggio alla Valsassina si venne intensificando mano a mano che crescevano le casere e l’importanza delle ditte valsassinesi. Esse, già a cavallo del nuovo secolo, imboccarono però ben presto anche altre strade (realizzando stabilimenti in pianura e in altre regioni) ma alcune, in particolare la Cademartori e la Mauri, restarono legate alla produzione del territorio e il “Taleggio” assurse con il loro decisivo contributo i connotati di un prodotto di importanza nazionale. La bergamasca Val Taleggio venne così proiettata nell’immaginario nazionale quale culla del più pregiato degli stracchini (a parte quello “tondo” di Gorgonzola).

Venne però ad aggravarsi per la provincia di Bergamo quel deficit di formaggi che già Maironi da Ponte lamentava all’inizio dell’Ottocento. Verso la Valsassina, per di più, si dirigeva anche una piccola corrente di esportazione dalla Valtorta con carovane di muli e “portantine” (donne robuste) che, ogni settimana, portavano attraverso i piani di Bobbio la pasta di formaggio a coagulazione lattica (l’*Agri* di Valtorta) in Valsassina.

Nonostante il grande sviluppo della produzione valsassinense (che assumerà presto una vera e propria dimensione industriale spostandosi prima verso Lecco e Maggianico e poi nell’area di Melzo) anche la produzione – su un piano molto più artigianale - degli stracchini che rimanevano a stagionare in Val Taleggio si fece molto onore tra Otto e Novecento riuscendo a farsi apprezzare – nonostante la potenza di fuoco delle azioni di marketing delle ditte valsassinesi - sui mercati nazionali e internazionali. Essa ottenne medaglie a Melzo, a San Pellegrino (Esposizione d’Arte Industriale San Pellegrino nel 1910) e a Parigi (*Exposition Internationale de Cuisine d’Alimentation e d’Hygiene* del 1909). Rivenditori e ristoratori oriundi taleggini contribuirono a far conoscere quello che gradualmente, anche a Milano, diventò definitivamente il “Taleggio” ma che, in precedenza, era conosciuto come “stracchino di Milano” essendo prodotto dai bergamini anche negli immediati dintorni della metropoli lombarda e stagionando a ridosso delle mura cittadine, non solo nel *Burgh di Furmagiatt* a Porta Ticinese ma anche in depositi fuori Porta Orientale (dove affluiva, la produzione della Martesana).

Il ciclo di stagionatura e di commercializzazione degli stracchini taleggini rimane però confinato, ancora tra le due guerre, in un ambito di piccolo commercio. Sono ancora rivendite e osterie i punti di riferimento per i piccoli produttori locali. Fu solo nella seconda metà del Novecento che in Val Taleggio gli operatori si dotarono di cantine più ampie e funzionali rispetto a quelle tradizionali. Presto, però, la limitata raccolta della produzione locale non poteva più sostenere l’attività di queste ditte (anche perché l’esodo rurale e la crisi della zootecnia di montagna stavano riducendo drasticamente la produzione). Così diverse ditte ancora attive si sono trasferite nella zona pedemontana nelle vicinanze di Bergamo (Villa d’Almè, Ponteranica). Altre ditte, invece (vari rami delle famiglie Arnoldi e Arrigoni) hanno mantenuto la sede a Peghera in Val Taleggio affiancando alla stagionatura di prodotto locale (Coop. Sant’Antonio di Vedeseta principalmente) quella di prodotto proveniente dalla pianura dove la grande disponibilità di latte ha consentito, nel corso del Novecento, di trasfondere la radicata tradizione e competenza dei bergamini in iniziative di tipo industriale. Da segnalare, sempre relativamente alla Val Taleggio la costituzione – avvenuta il 2 dicembre 1934, con soci diciassette vedesetesi e diciassette taleggini, del Consorzio Produttori stracchini di Taleggio. Un’iniziativa purtroppo presto abortita a causa della prevalenza dello spirito individualistico ma indicatrice della consapevolezza del valore del prodotto locale e dell’esigenza di tutelarlo.

I “formaggi dei Branzi”

L’importanza del mercato dei Branzi (in passato sempre indicati al plurale) era già attestata all’inizio dell’Ottocento. La dispersione dei centri dove era attiva la raccolta dei formaggi d’alpeggio venne superata grazie al decollo, iniziato già nel Settecento, della Fiera settembrina di San Matteo. I formaggi di Branzi e di Carona (ovvero dei loro alpeggi) erano già oggetto di vasta reputazione. Una curiosa attestazione in proposito ci proviene da una fonte particolare: il trattato anti capre (1813) di Giuseppe Guatieri, Ispettore Generale ai Boschi del Regno d’Italia napoleonico, un’opera di ben 335 pagine dedicata interamente a dimostrare la nocività dei caprini. Il forestale osservava che i formaggi di Branzi e Carona “di grande fama” erano decaduti a causa della falsificazione (sic) consistente nell’aggiungere latte di capra. Ovviamente il preteso “decadimento” era asserito dal tecnoburocrate solo per poter sostenere le sue faziose argomentazioni contro l’animale per eccellenza



“amico del montanaro”.

Il già conosciuto Maironi da Ponte - che per redigerla percorse tutta la provincia bergamasca non mancando di spingersi sin sugli alpeggi – nella sua opera *Dizionario odeporico o sia storico politico naturale della provincia bergamasca*, edita nel 1819, ci informa che ai Branzi:

[...] sul finir di settembre da ogni parte della provincia concorrono negozianti a far provvista di formaggio giacchè la vicinanza anche delle ville di Carona di Foppolo e di Cambrembo luoghi di stazione di numerosissime mandre fa quivi affluire in gran copia il genere.

A Branzi affluiva la maggior parte della produzione di Bitto realizzata in Val Tartano e nelle stesse Valli del Bitto oltre che nell'alta Val Brembana. Era senza ogni dubbio una delle più importanti fiere del formaggio della Lombardia, di certo al più importante dei formaggi d'alpeggio. Negli Atti del Consiglio provinciale di Bergamo (1874) leggiamo che:

[...] nel paesello di Branzi ricorre ogni anno una famosa fiera di formaggi, dove sono messi in vendita i prodotti di tutte le Alpi della Valle Brembana, e di gran parte della Valle Seriana e della Valtellina per una massa non minore di 5.000 chilogrammi

Branzi divenne un importante centro caseario tanto che vi arrivavano partite di Lodigiano dalla pianura, quelle alle quali la buona aria di montagna avrebbe potuto giovare e togliere qualche difetto.

Ancora all'inizio del Novecento veniva esitata a intere partite ai Branzi tutta la produzione di Bitto della Val Tartano e delle valli orobiche minori, gran parte di quella della Valle del Bitto di Albaredo (al di là del Passo di San Marco) e anche una parte di quella della Valle del Bitto di Gerola, culla – attestata da secoli – della produzione del “formaggio della Val del Bitt”. Ci informa di queste circostanze niente meno che Arrigo Serpieri, fondatore della scuola di estimo rurale, economista agrario di primo piano e sottosegretario alla bonifica integrale nel governo Mussolini. Egli fu autore, per incarico della Società Agraria di Lombardia, di buona parte delle relazioni pubblicate negli *Atti dell'inchiesta sui pascoli alpini* delle provincie di Sondrio, Como e Bergamo. I dati sulla bassa Valtellina sono contenuti nel fascicolo *I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese* (1904). Allegato ad esso venne pubblicato lo studio del tecnico caseario Giuseppe Melazzini su: *Il caseificio in Valtellina*. Riferendosi all'area del formaggio grasso, il Melazzini distingueva due tipologie: quella destinata al mercato di Branzi e quella destinata al mercato di Morbegno. Esse si differenziavano non solo per l'uso (da parte di chi conferiva il prodotto a Branzi) dello zafferano (che cessò dopo la prima guerra mondiale), ma anche per alcuni importanti parametri di lavorazione. Melazzini alle note più tecniche premette alcune informazioni. Egli precisava che il “formaggio Branzi” era chiamato così chiamato perché destinato ad essere venduto a Branzi in occasione della fiera di San Matteo del 21 settembre. Qui esso era venduto a partite intere, mentre a Morbegno, alla fiera di bestiame, merci e formaggio del 14 ottobre, era venduto a partite di poche forme sulla base del prezzo già stabilito alla fiera di Branzi. Il prodotto destinato a Branzi, indicato da Melazzini anche come “uso grana”, si distingueva dal “formaggio Bitto” esitato a Morbegno per la maggiore durezza, determinata dalla cottura ad una temperatura più alta.

Si, passa tosto alla cottura con fuoco abbastanza vivo così da portare il tutto in mezz'ora o tre quarti d'ora alla temperatura di 58-45° R. [47,5-56 °C] pel formaggio uso grana; 54-58° R. [42,5-47,5°C] per il Bitto.

È facile osservare che le caratteristiche del Bitto che si sono venute fissando nel corso del Novecento riflettono la tendenza all'unificazione delle due tipologie anche se è prevalsa, con la standardizzazione introdotta dal disciplinare della Dop, la tendenza ad identificare il Bitto con un formaggio a pasta cotta che si avvicina maggiormente alla tipologia che il Melazzini identificava con il “Branzi”. Non è difficile risalire ai motivi di questa evoluzione. Il “Bitto” che affluiva a Morbegno era – come riconosciuto dal Melazzini - più “simile al Bettelmatt” (quindi cotto a temperatura più bassa, più morbido e meno durevole); quello che affluiva ai Branzi era “simile allo Sbrinz”, ovvero a un formaggio duro, da grattugia. Il grosso della produzione del “Bitto” affluito a Morbegno proseguiva in passato a Como (grazie alla facilità dei trasporti lacustri) dove avveniva la stagionatura e di qui raggiungeva (almeno in parte) Milano dove, producendosi “Grana” in quantità alle porte della città, non era certo necessario disporre di un altro formaggio “da grattugia” (peraltro a Milano era ben noto e consumato anche lo stesso Sbrinz).

Per valutare l'importanza della produzione di formaggio “di monte” (da intendersi sempre come d'alpeggio”) che affluiva a Branzi vale la pena riportare il quadro degli alpeggi dell'alta Val Brembana così come emerge dall'*Indagine sui pascoli alpini della Provincia di Bergamo* del 1907. Variamente denominato “Bitto”, “Tipo Bitto”, “Formaggio di monte” (segno di una sovrapposizione esso era poi invariabilmente commercializzato come “Branzi”).



Tabella- produzione alpeggi alta Val Brembana (inizio Novecento)

<i>Valle</i>	<i>Nome alpeggio</i>	<i>Comune</i>	<i>Paghe</i>	<i>Prodotto</i>
Val Mora	Ponteranica	S. Brigida	60	Formaggio grasso tipo Bitto
	Parissolo	S. Brigida	60	Formaggio grasso tipo Bitto
	Valli	S. Brigida	37	Burro e formaggio magro
	Avaro	Cusio	173	Formaggio grasso tipo Bitto
	Foppa	Cusio	100	Formaggio grasso tipo Bitto
	Colle	Averara	100	Formaggio grasso tipo Bitto
	Ancogno	Averara e Mezzoldo	180	Formaggio grasso tipo Bitto
	Gambetta	Averara e Mezzoldo	80	Formaggio grasso tipo Bitto
	Cantedoldo	Averara e Mezzoldo	90	Formaggio grasso tipo Bitto
Val di Mezzoldo	Azzarino con Fioraro e Monte Nuovo	Mezzoldo	172	Formaggio grasso tipo Bitto
	Azzarino-Calveti	Mezzoldo	90	Formaggio grasso tipo Bitto
	Cavizzola	Mezzoldo	82	Formaggio grasso tipo Bitto
	Siltri	Mezzoldo	58	Formaggio grasso tipo Bitto
	Terzera	Mezzoldo	107	Formaggio grasso tipo Bitto
	Cavallo	Piazza Torre	97	Formaggio grasso tipo Bitto
	Monte Secco	Piazza	45	Formaggio grasso tipo Bitto
	Torcola vaga	Piazza	118	Formaggio grasso tipo Bitto
	Torcola soliva	Piazza	94	Formaggio grasso tipo Bitto
	Toragello	Mojo de'Calvi	58	Formaggio grasso tipo Bitto
	Toracchio	Mojo de'Calvi	80	Formaggio grasso tipo Bitto
	Foppolo	Vago	Valleve	30
Arale V.		Valleve	300	Formaggio grasso tipo Bitto
Scessi		Valleve		
Fontanini		Valleve	60	Stracchino
Saline		Valleve	70	Formaggio grasso tipo Bitto
Piazzoli		Foppolo	35	?
Arete		Foppolo	100	Formaggio grasso tipo Bitto
Rovera		Foppolo	28	?
Cadelli		Foppolo	20	?
Dordona		Foppolo	18	?
Valle di Carona e Val Secca	Carisole	Carona e Foppolo	700	Branzi
	Val Sambuzza	Carona	133	Formaggini freschi
	Sasso	Carona	191	Branzi
	Armentagra	Carona	118	Branzi
	Mersa	Carona	72	Branzi
	Foppe	Carona	66	Branzi
	Acquabianca	Carona	105	Stracchini di Gorgonzola
	Sardignana	Carona	55	Branzi
	Foppobne	Carona	33	?
	Lago Gemello	Branzi	173	Branzi
	Valle Oscura	Branzi	80	Branzi
	Monte Colle	Branzi	133	Branzi
	Mezzena	Roncobello	197	Branzi
	Grumello	Roncobello	45	Branzi
	Zoppo	Bordogna	30	?

Società agraria di Lombardia, 1907. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. Vol II, Fasc. III "I pascoli alpini della provincia di Bergamo" Milano, Premiata Tipografia Agraria

Con la mostra del formaggio di Morbegno, nata nel 1907, e la realizzazione di una Casera sociale sempre a Morbegno nel 1910 il flusso verso la cittadina orobica valtellinese conobbe una rapida crescita sottraendo a Branzi una notevole quota di prodotto. Questa tendenza, insieme alla fissazione dei bergamini dopo la prima guerra mondiale, determinò la crisi del commercio del Branzi coinvolgendo anche gli stagionatori della città di Bergamo che dovettero orientarsi verso nuove prospettive commerciali. Anche perché lo sviluppo della produzione di latte nella pianura portava all'ampliamento della produzione del "Grana" che diventava prodotto di sempre più largo consumo sostituendo il Branzi quale prodotto da grattugia. Così i commercianti bergamaschi, o almeno alcuni, si inserirono essi stessi nella filiera del "Grana", cui commercio costruirà le sue fortune la ditta Zanetti, mentre il formaggio Branzi trovò una sua nuova vocazione come formaggio da tavola.



Gli altri formaggi d'alpeggio

Come abbiamo visto nella parte L'alpeggio culla dei formaggi di qualità la produzione delle valli Seriana e di Scalve nell'Ottocento era ragguardevole, pur non raggiungendo per quantità e prezzi quella dei formaggi grassi dell'alta Val Brembana. Gaetano Cornalba della Regia Stazione di caseificio di Lodi scrisse su *L'industria del latte* nel 1904 un interessante scritto (*Appunti sul Caseificio delle malghe Il formaggio di montagna*) che integra quanto illustrato, sulla base delle fonti Ottocentesche e del primo Novecento per l'alta Val Brembana e la Val Taleggio. Il Cornalba, informato allo spirito dei tecnici del tempo che consideravano poco più che dei bruti i casari di montagna (e quelli di pianura di discendenza bergamina) definisce il caseificio d'alpeggio "un primitivo affatto, arcaico". La sua attenzione si concentrò sull'alpeggio del comm. Silvestri alla Cantoniera della Presolana (chissà se imparentato con quel Silvestri stagionatore a Calcio che aveva presentato il suo formaggio all'Esposizione bergamasca del 1870?). In questo alpeggio oltre al burro:

si fabbrica uno stracchino, che in certo qual modo richiama il quartirolo, alto come questo ma di forma rotonda, del peso di Kg. 1.5 a Kg. 5, grasso o mezzo grasso a seconda delle circostanze, piuttosto dolce, che lassù viene comunemente chiamato formaggella. Ma questo articolo forma oggetto di assai piccola esportazione da quelle vallate e più che altro serve per il consumo delle famiglie, che là si alimentano quasi esclusivamente di latte e dei prodotti del latte. Si fa anche una specie di formaggio detto Rebiola che viene pure consumato sul luogo. Il prodotto più rinomato e più importante del caseificio di quelle alpi è il formaggio così detto di montagna [ecco la solita traduzione sbagliata dal bergamasco mut] a pasta cotta, di diversa grandezza a seconda dell'importanza delle malghe: così si hanno forme di 8, 10 fino a 20 kg. circa. La forma ricorda quella del grana, meno alto di scalzo; giovane si mangia come companatico, ma invecchiando diventa molto duro, specialmente e la crosta la massa interna diventa molto forte e piccante e serve piuttosto come condimento. Occorre alle volte di riscontrare in esso un forte odore caprino; è che presso alcune malghe si tengono e capre e pecore ed il loro latte viene mescolato con quello delle vacche per fare il formaggio.

È interessante qui ricordare quanto osservato nella parte L'alpeggio culla dei formaggi di qualità circa la derivazione del "Grana" dalle produzioni d'alpeggio dei "bergamaschi" (gli allevatori della montagna che praticavano la transumanza e che, tra XIII e XV secolo iniziarono ad indirizzarsi sull'allevamento bovino da latte). Fino alla seconda metà del Novecento il "Grana" era molto diverso da quello attuale e molto più simile ai formaggi di monte semigrassi dell'area che va dalla Val Seriana all'alta Val Sabbia. Due sono gli elementi per noi interessanti nelle osservazioni del Cornalba: 1) la grande variabilità di pezzatura (che lascia supporre che in passato si producessero anche forme di maggiori dimensioni); 2) la somiglianza della forma con il "Grana" (il grana di un secolo fa, si intende). L'aver ricondotto il "Grana" ad un'origine "monastica" piuttosto che ai montanari bergamaschi rappresenta una trasparente operazione culturale e di marketing (non scevra da pregiudizi ideologici). Oggi, però, parrebbe venuto finalmente il momento per rendere merito alla montagna bergamasca di aver regalato alla pianura padana un grande patrimonio caseario.

Quanto al "formaggio di monte" della Val Seriana, nonostante i poco lusinghieri apprezzamenti per la mancanza di igiene, i locali primitivi, e via discorrendo, Cornalba, espressione di una cultura molto diffidente verso i montanari, non può fare a meno di apprezzare le caratteristiche del prodotto:

Per la maturazione del formaggio occorre poco più di un anno, passato il quale è buono tanto da mangiare come da grattugiare. Inoltrandolo nell'età il formaggio di montagna diventa sempre più duro e piccante. Presenta questo formaggio una pasta compatta, un bel colorito giallo oro che si conserva inalterato quando viene tagliato; è piacevole al gusto con tendenza al piccante. È molto usato nei paesi di montagna come condimento rafforzando col suo forte sapore il gusto delle vivande e viene presentato in molti luoghi di villeggiatura alpina come formaggio da dessert ed incontra le simpatie dei consumatori. Entra questo formaggio nella categoria dei semi grassi, ma però il contenuto in grasso è un po' maggiore della media ordinaria per la maggiore ricchezza del latte in grasso e per una minore scrematura. Dal punto di vista alimentare si può ascrivere ai formaggi fini.

La predominanza della produzione del "formaggio di monte" semigrasso non deve far pensare che anche in Val Seriana non si producesse formaggio grasso. Non solo la tecnica del formaggio grasso non è scomparsa tra i casari di questa valle ma se teniamo conto di una fonte iconografica interessante quale la pala settecentesca raffigurante S. Lucio - patrono dei casari e degli alpeggi - un angioletto sorregge una maestosa fetta di un formaggio che assomiglia in modo straordinario all'attuale Bitto storico di lunga stagionatura, identico per la convessità dallo scalzo, dal colore della pasta, dalla "scagliatura" (che ricorda quella del "Grana"). Inutile sottolineare che la pala è il frutto del mecenatismo dei ricchi bergamini dorghesi.

Sviluppi recenti

Dopo la stagione delle Latterie sociali e turnarie, che fiorirono numerose nel primo Novecento per contrastare la crisi della zootecnia e della produzione di formaggi (lagata in buona misura alla scomparsa dei bergamini), si svilupparono nel secondo dopoguerra iniziative di maggiori dimensioni come la Latteria sociale di Branzi. Essa avviò la produzione anche invernale del celebre formaggio (in versione semigrasso) aprendo un nuovo capitolo di storia del caseificio bergamasco e mantendendo, sia pure in forme nuove, la formidabile tradizione di Branzi. Alla Latteria sociale di Branzi si affiancarono presto quella di Valtorta (che si è orientata verso il Formai de Mut e, in anni recenti, al già citato Agrì di Valtorta), la Latteria di Scalve (con la Formaggella della Val di Scalve) la coop Sant'Antonio di Vedeseta (Taleggio, Strachitunt) e, da pochissimi anni, la Coop valli e laghi di Sarnico. Tutte queste iniziative hanno compensato il declino degli alpeggi, un declino, però, che da qualche anno appare interrotto grazie al rinnovato prestigio della produzione d'alpe e alla disponibilità di non pochi giovani a cimentarsi nell'attività di casaro d'alpe. Il rilancio dell'alpeggio è passato anche attraverso la nascita delle dop Formai de Mut e Bitto e le più recenti tendenze alle lunghe stagionature che fanno dei formaggi prodotti sulle Orobie bergamasche quelli a più lunga stagionatura al mondo.

La montagna, oltre alle tradizionali produzioni di alpeggi e alle nuove iniziative legate alle Latterie sociali (e in anni recenti anche a latterie aziendali specializzate in formaggi di capra o della tradizione) ha però mantenuto, specie nella fascia più prossima alla pianura un'attiva tradizione di stagionatura che ha sostituito il flusso secolare delle mandrie che scendevano in pianura per produrre latte con un flusso di formaggi che salgono in montagna per la stagionatura.



La pianura

Nella pianura, come già osservato, la produzione “storica” era rappresentata dagli stracchini prodotti per lo più dai bergamini che svernavano al piano. Nel Novecento sorsero anche nella pianura bergamasca le Latterie sociali e nuovi caseifici privati che spostarono gradualmente il fulcro dell’attività casearia della montagna alla pianura. Ciò almeno per quanto riguarda la produzione vera e propria perché per quanto riguarda la stagionatura alcuni centri di montagna (Val Taleggio) e gli sbocchi delle valli in prossimità di Bergamo hanno dato vita ad un importante ramo di attività.

Va precisato che lo sviluppo dell’industria casearia nella pianura bergamasca ha riguardato solo la bassa pianura dove era possibile la praticoltura (l’alta pianura, asciutta era tenacemente legata alla mezzadria, nel cui contesto si allevava solo qualche capo da carne). Anche nella bassa pianura, però, lo sviluppo caseario fu piuttosto tardivo sia per la minore dimensione delle strutture agrozootecniche (rispetto al Lodigiano e al Cremonese) sia per la forte presenza dei bergamini, che continuarono qui più a lungo che altrove ad essere protagonisti di una piccola economia di trasformazione. Nella pianura bergamasca l’avvio della cooperazione nel settore fu di parecchio posteriore a quello della montagna (dove le latterie sociali fiorirono a decine all’inizio del Novecento) ma anche di altre realtà di pianura come il Mantovano e il Cremonese (nel Lodigiano, invece, sulla scorta del fallimento di un precoce esperimento cooperativo nacque e si sviluppò la prima industria casearia italiana, la Polenghi). Le prime cooperative lattiero-casearie della pianura bergamasca risalgono agli anni Venti (Calvenzano, Cologno al Serio, Romano di Lombardia, Fontanella). Nel 1920 sorse anche uno stabilimento industriale a Caravaggio che fu acquistato nel 1928 dalla Invernizzi. Brignano Gera d’Adda e Torre Pallavicina nacquero negli anni Quaranta.

Un gruppo più numeroso di cooperative di produzione casearia sorse negli anni Cinquanta. La spinta alla formazione di cooperative, dettata dall’esigenza di contrastare quello che si stava affermando come un monopolio delle grandi industrie lattiere, proseguì sino agli anni Sessanta quando la quota di latte trasformato in latticini o in latte alimentare (1.200 tonnellate) si ripartiva equamente tra industrie e cooperative. La crisi delle cooperative iniziò già negli anni Sessanta e oggi, mentre la cooperazione lattiero casearia in montagna ha conosciuto persino una ripresa, nella pianura sopravvivono solo due latterie sociali: quella di Calvenzano e quella di Torre Pallavicina. Quanto alle industrie private il loro ruolo crescente della bassa pianura bergamasca venne confermato quando la Emilio Mauri di Pasturo (Valsassina) spostò il proprio stabilimento di produzione dallo storico polo di Rovato a Treviglio nel 1951. La crescita del polo lattiero-caseario trevigliese è proseguita ancora per decenni. Mentre le latterie sociali entravano in crisi l’industria ha continuato ad espandersi utilizzando anche latte proveniente dalle vicine provincie di Milano e di Cremona. Negli anni Ottanta la produzione della Invernizzi si concentrò nello stabilimento di Caravaggio. L’acquisizione da parte della multinazionale francese Lactalis degli storici marchi di origine valsassinense (Invernizzi, Locatelli, Cademartori e Galbani) ha però determinato un’inversione di tendenza. Nel 2014 la Lactalis ha deciso di chiudere lo stabilimento di Caravaggio, mantenendo la produzione a Casale Cremasco e Certosa di Pavia.

Restano in campo, oltre a una grande ditta come la Mauri, diverse unità produttive di medie dimensioni (Taddei, Battista Arrigoni, Defendi, Giovanni Invernizzi) che, in tempi recenti – mentre altre aziende hanno puntato su formaggi “di fantasia” di ogni tipo – si sono caratterizzate con linee di produzione legate alla tradizione del caseificio bergamasco affiancando ai diversi prodotti a marchio dop della famiglia degli stracchini altri che si richiamano, a volte reinterpretandola, alla tradizione. La produzione di Grana Padano è invece limitata a poche unità (la latteria sociale di Torre Pallavicina e ai caseifici agricoli San Giorgio di Cividate al Piano e Chiapparini di Romano) ed è comunque marginale rispetto a quella delle provincie vicine mentre il Provolone valpadana in provincia di Bergamo viene solo stagionato. L’orientamento verso i punti di forza tradizionali del caseificio bergamasco per alcune aziende di pianura rappresenta un elemento di continuità e nel suo complesso va considerato come un “ritorno alle origini”. Un discorso a sé va fatto per il Branzi e lo Strachitunt che la montagna ha gelosamente difeso come proprie produzioni esclusive.

L’attuale impronta del caseificio bergamasco (fortemente interessato a valorizzare una tradizione di notevole reputazione e a sottolineare, le origini “montagnine”) rappresenta uno sviluppo tutto sommato recente. All’inizio della storia del caseificio di pianura le Latterie sociali e altre imprese di non grandi dimensioni non potevano cimentarsi né in prodotti innovativi (appannaggio delle maggiori imprese nazionali) né nella produzione di Grana lodigiano (proveniente da un centro di produzione affermato e molto vicino) né in un mercato del “tipico bergamasco” ancora largamente dominato dalle filiere di produzione-stagionatura-commercializzazione legate alla montagna. Esse furono pertanto quasi obbligate a cimentarsi in prodotti “esotici” (Sbrinz, Emmentaler, Fontina) secondo una linea che aveva caratterizzato anche alcune delle prime industrie casearie del Milanese che, negli ultimi decenni dell’Ottocento avevano puntato su queste produzioni per arginare l’aumento vertiginoso delle importazioni di formaggio d’oltralpe.

Non si può non completare il quadro, sia pur sommario, di questa storia del caseificio bergamasco, senza ricordare il ruolo di quegli stagionatori-commercianti che avevano costruito la loro attività soprattutto sul Branzi (il formaggio grasso d’alpeggio). Si è già ricordata la crisi del Branzi, legata alla crescita del polo commerciale di Morbegno (che assorbiva, chiamandolo “Bitto” il prodotto che in precedenza affluiva a Branzi) e al processo di fissazione in pianura dei bergamini, che apriva larghi vuoti in alpeggi per tanto tempo sovra caricati. A questi motivi va anche aggiunta la concorrenza del Grana lodigiano che gli sviluppi dei commerci e dei trasporti (e una migliore organizzazione delle aziende di stagionatura e commercializzazione milanesi e lodigiane) rendeva gradualmente meno “di lusso” tanto da subentrare gradualmente – come già ricordato - nelle abitudini dei bergamaschi che in precedenza utilizzavano per condimento il Branzi (stagionato in parte a Branzi e in parte a Bergamo). Sul nuovo orientamento al commercio del Grana lodigiano crebbe negli anni del primo dopoguerra la ditta Zanetti, oggi una primaria realtà nazionale nel settore, che negli anni Quaranta acquisì uno stabilimento per la produzione di “Grana” in quel di Marmirolo (Mantova) là dove esisteva una crescente disponibilità di materia prima e lontano da un’area che era già “terreno di caccia” delle grandi industrie casearie.
