

Con una nuova sagra

Gerola celebra la Maschéropa de l múunt (d'Alpe)

Si è tenuta a Gerola, a fine giugno, la prima edizione della Sagra della Maschéropa, organizzata dalla Pro Loco comunale, sempre più impegnata nel creare eventi legati alle tipicità e alle risorse naturali della zona, con itinerari enogastronomici fondamentali per scoprire i luoghi e le culture produttive degli impareggiabili formaggi locali.

La Sagra della Maschéropa, è nata per



celebrare la salita agli alpeggi delle Valli del Bitto, Bitto che è il re dei formaggi d'Alpe e di cui la Maschéropa rappresenta il più nobile "derivato": quella gustosissima ricotta che ha in sé l'inconfondibile carattere del fuoco di legna, delle erbe e dei fiori alpini, del latte di capra, utilizzata (20%) per "nobilitare" quello vaccino.

Di particolare interesse le escursioni guidate lungo i sentieri della salita agli alpeggi e le visite guidate dei pascoli caratterizzati dalla presenza dei "caléc", i leggendari ripari in muratura all'interno dei quali il vero Bitto della tradizione e la Maschéropa vengono caseificati con il latte appena munto.

Ristorazione ligure

Un disciplinare che tutela la tradizione

La Liguria corre in soccorso dei suoi produttori in campo agroalimentare e istituisce il "disciplinare per la difesa della tradizione gastronomica ligure", coinvolgendo nel progetto alcuni tra i più importanti ristoratori della regione: Bruxaboschi di Genova, Il Fiorile di Borghetto Barbera, Stevano di Cantalupo Ligure, Palazzo Fieschi di Savignone, I Barba, La Brinca e i Mosto a Ne' in Val Graveglia, La fornace di Barbabù di Vado Ligure e l'Antico Genovese di Varazze. In questi ristoranti i menù vedono ora una grande presenza di piatti regionali basati su materia prima locale, e vino e formaggi puntano molto sul territorio.

Il "disciplinare della tradizione gastronomica ligure" è stato voluto dalla sezione genovese del Conservatorio delle Cucine del Mediterraneo di Arles (Francia), col fine di creare e tutelare un archivio della memoria agroalimentare, dei saperi, delle pratiche e delle espressioni della cultura legate alle produzioni e alle ricette delle cucine mediterranee.

Il presidente della sezione genovese del Conservatorio, Giovanni Rebora, ha sottolineato quanto sia necessario «aiutare i produttori locali a saldare sempre di più la loro attività con quella dei ristoratori». «Quel poco che è stato fatto sinora», ha proseguito Rebora, «lascia già intravedere che la strada intrapresa è quella giusta: i segnali positivi arrivano dalla qualità dei cibi e dalla riscoperta di gusti e genuinità che si temevano ormai scomparsi».

Tra i formaggi liguri che entrano nella preparazione di piatti locali: il Bruzzu (ricotta di pecora), il Caprino d'Alpeggio, il Caprino da Grattugia (ideale per il pesto), il Formaggio d'Alpeggio di Triora, la Zucno' (nella foto a destra), la Prescinseua (salsa alle noci), il San Stè (anche da grattugia), la Suola da pecora Brigasca.

Sono legati alla pecora Delle Langhe, razza tutelata dalla R.a.r.e.

Due formaggi 'fedeli' alla storia

Si chiamano Formaggella Savonese e Zucno' e sono prodotti ancora da latte crudo, secondo metodi risalenti al XV sec. d.C.

Il territorio del savonese è diviso tra il fiorente e chiassoso turismo della costa, e l'entroterra, più silenziosa e nascosta, fatta di paesi abbarbicati, di piccole valli che si snodano al convergere delle Alpi Marittime con l'Appennino.

Qui l'agricoltura non può competere con le produzioni del vicino Piemonte e la zootecnia è confinata ai piccoli allevamenti domestici in cui l'attività pastorale si lega strettamente a quella contadina (ciascuna famiglia ha la sua piccola stalla con animali da latte), secondo gli usi secolari di cui si ha traccia nelle fonti storiche. La tradizione di produrre formaggio, poi, ha profonde radici nella storia locale, e di ciò si hanno chiare testimonianze scritte risalenti sino al XV secolo.

Un indice della diffusione degli ovini sul territorio già in epoche remote lo danno anche i numerosi toponimi "feia", sparsi un po' in tutta la Val Bormida che sono da collegarsi a questo tipo di allevamento. "Feia" in Piemontese arcaico vuol dire pecora, e qui sta a individuare quei terreni, in genere scoscesi, buoni giusto per pascolare questi animali.

Qui la razza ovina più diffusa è quella Delle Langhe, presente anche in Piemonte e ottima produttrice di latte. Nei sessanta allevamenti di tipo tradizionale si allevano circa 1.500 capi, dal cui latte si ottengono due formaggi tipici molto interessanti, la Formaggella Savonese e la Zucno', per i quali sono in corso le pratiche di ottenimento della Dop.

La Formaggella (se ne hanno notizie certe risalenti al XIX secolo) ha mantenuto inalterate nel tempo le antiche metodiche di produzione, conservando le originali caratteristiche organolettiche del prodotto. È un formaggio a latte crudo prevalentemente ovino (in piccola parte si fa uso di latte caprino o vaccino), caratterizzato da coagulazione lattica. La buccia è bianca nel formaggio fresco e nella stagionatura si forma una crosta di color paglierino più o meno intenso con il procedere dell'asciugatura. La pasta non presenta occhiature e il suo colore va dal bianco all'avorio più o meno deciso. Il sapore è fragrante, moderatamente salato, non piccante, con caratteristico aroma acido nel formaggio fresco, delicatamente più sapido e intenso con l'avanzare della asciugatura.

Secondo l'uso locale viene consumato nelle prime due settimane dalla produzione o altrimenti avviato ad una moderata asciugatura, mai protratta oltre il mese dalla produzione.

La Zucno' (giuncata) è prodotta invece da solo latte ovino crudo, con una resa-latte che si aggira tra il 35 e il 40%. Le forme hanno uno scaldo di circa due centimetri, mentre la superficie varia a seconda delle dimensioni del grattico (detto "zuncherora") che, secondo la tradizione, è realizzato con una stuoia di giunchi su cui la cagliata viene posta a sgrodare.

La superficie esterna è di colore bianco (lucido per via dell'alta percentuale d'umidità), priva di crosta. La pasta, compatta e umida di siero, non presenta occhiature, ha la consi-



La Formaggella Savonese e, in basso nella pagina, la Zucno' (giuncata)

stenza tipica della cagliata fresca e si rompe facilmente alla pressione. Il profumo tenue e pulito ricorda il latte fresco di pecora, mentre il gusto è caratterizzato da note dolci ben pronunciate, talvolta con retrogusto di nocciola e mandorla e sentori di fieno essiccato. Secondo tradizione, la Zucno' viene consumata con una spolverata di zucchero o caffè.

La ridotta produzione di questi due formaggi ne limita la reperibilità ai negozi di generi alimentari e ai ristoranti della zona, oltre che ai punti vendita di cui alcuni dei produttori si sono dotati.

Valentina Riolfo, R.A.R.E. (Razze

Autoctone a Rischio d'Estinzione)

Pecora delle Langhe • La scheda

È una tra le migliori razze ovine italiane ad attitudine prevalentemente lattifera: autoctona dei rilievi delle Langhe, è diffusa in parte della provincia di Cuneo, della Liguria, e in misura minore anche in Italia centro-meridionale

Caratteristiche morfologiche e produttive

Taglia: grande

Testa: regolare priva di corna, caratterizzata dal marcato profilo montonino

Orecchie: lunghe rivolte in basso ed in avanti

Tronco: lungo e stretto

Arti: lunghi e leggeri

Vello: bianco, aperto, con bioccoli ondulati e appuntiti

Pelle: rosa

Unghie: ambrati

Altezza media al garrese: 77 cm. (femmina), 82 cm (maschio)

Peso medio: kg. 65-70 (femmine), 83-88 (maschi)

Produzioni medie di latte: (al netto della poppata):

da 85 lt (primipare) a 150 lt (pluripare)

Grasso: 6-7%

Proteine: 5-6%

Formaggella Savonese and Zucno': two cheeses 'true' to history

There is a marked contrast in the province of Savona, between the bustling, noisy tourism of the coast and the quieter, hidden inland territory, made of villages perched on hillsides and little valleys winding through the meeting place of the Maritime and the Apennine Alps.

Agriculture here cannot compete with nearby Piedmont's produce and animal husbandry is limited to small mixed farms where each family has a few dairy animals, according to centuries-old traditions which are mentioned in historical documents. The cheesemaking tradition, too, is deeply rooted here, and there is written evidence of it as far back as the XVth century.

Proof that sheep were widespread in olden times comes from the many place names containing "feia", recurring all over Val Bormida. In ancient Piedmontese dialect, "feia" means sheep, and it is used to indicate land, mostly on steep slopes, which is good only for sheep grazing.

The most common breed here is the Langhe sheep, an excellent milk producer also bred in Piedmont. The sixty traditional style sheep farms have a total of about 1500 sheep, from whose milk two wonderful typical cheeses are produced, the Formaggella Savonese and Zucno', both of which are awaiting PDO status.

Formaggella (the existence of which is documented with certainty in the 19th Century), has kept the ancient production methods unchanged, thus preserving the original

Pietro Nervi: «Vanno difesi il capitale naturale e umano»

Il Lagorai ha il suo marchio

È stato creato dal designer Gianni Rocca e verrà impresso sulle forme a partire dall'attuale produzione estiva



Tre fette di formaggio disegnano un muso di vacca stilizzato e attorno ad esso, a far da cornice, la scritta circolare "Originale - Malghe del Lagorai". È questo il marchio di auto-certificazione a delimitazione geografica che, a partire da questa stagione estiva, tutelerà il formaggio prodotto in dieci malghe dei territori montani a ridosso della media Valsugana trentina.

È questo un primo e significativo passo che concretizza una delle finalità prioritarie della Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai: il rafforzamento della cultura agro-pastorale del Lagorai, splendido ecosistema montuoso del Trentino orientale, dove la "vicenda del latte", per complesse ragioni storiche e antropologiche, è ancora eccezionalmente vitale.

Il disciplinare di produzione, elaborato collegialmente dai soci - malghesi unitamente al comitato scientifico - e che puntualizza e privilegia gli antichi sistemi di cura dei pascoli, di alimentazione animale e di lavorazione artigianale del latte crudo d'alpeggio in "casèra", è stato recepito dalle malghe lagorine di Trencia,

Fravort, Colo, Casapinello, Setteselle, Prima Busa, Cagnon de sora, Valsolero, Valpiana e Montalon.

Alla conferenza stampa per la presentazione del marchio il professor Pietro Nervi, docente di Economia Politica Montana e Forestale presso la facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Trento e membro del Comitato Scientifico dell'Associazione, ha affermato che «l'iniziativa è lodevole e la sua peculiarità sta nel garantire un prodotto locale che si differenzia dal prodotto tipico. Infatti perchè un prodotto sia definito tipico è sufficiente che i requisiti corrispondano a determinati parametri, senza tuttavia garantire la provenienza del luogo di produzione. Noi vogliamo che questo non succeda. Ciò che verrà prodotto e porterà questo marchio, dovrà provenire dalle Malghe certificate dalla protezione di delimitazione geografica propria del disciplinare di produzione, a difesa del capitale naturale ed umano, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente».

Il disegno del marchio "Originale - Malghe del Lagorai" è stato ideato da Gianluigi Rocca, noto docente di disegno presso l'Accademia di Brera e appassionato cultore delle economie pastorali trentine e verrà affidato - per l'incisione del timbro a fuoco - alla storica incisoreria Bevilacqua di Verona che personalizzerà ogni timbro con il nome della Malga, la sua altitudine e la scritta "Trentino".

Chi fosse interessato ad avvicinarsi a questa bella realtà casearia, potrà partecipare al convegno "Dalla riconquista delle proprie malghe al marchio di tutela. Il caso del Lagorai", che si terrà a Castegnato sabato 9 ottobre nell'ambito della manifestazione "Franciacorta in Bianco" (vedi articolo in prima pagina).



Un bell'esemplare di Pecora delle Langhe, dal cui latte si ricavano i tradizionali Zucno' e Formaggella Savonese

characteristics of the cheese. It is english text made from milk,

mostly ewes' (a small amount of goats' or cows' milk is used too), which is curdled. The rind is white in the fresh cheese and when seasoned it goes a deeper shade of straw-coloured and as it dries. There are no 'eyes' in the cheese and the colour varies from white to markedly ivory. Its taste is fragrant, slightly salty, not strong, with a typical acid aroma in the fresh cheese, which becomes more marked as the cheese ages.

Local custom is to eat it within two weeks or to age it slightly, never over a month.

Zucno' (reed) is made only from uncooked ewes' milk, with a productivity ratio against the milk of 35-40%. The cheeses are about 2 cm high, but their diameter varies according to the size of the mat (called "zuncherora"), traditionally made from reeds, on which the curd is drained.

The outer surface is white (shiny because of the high relative humidity), without a rind. The cheese is compact, without any 'eyes', damp with whey. Its consistency is typical of fresh curd and it breaks easily if pressed. The light, clean aroma reminds one of fresh ewes' milk, while the taste has slightly stronger sweet tones, sometimes with an aftertaste of hazelnut and almonds and an idea of drying hay. Zucno' is traditionally eaten with a sprinkling of sugar or coffee.

The limited production of these two cheeses also limits their availability to local restaurants and grocers, in addition to the direct points of sale that some producers have set up.

