

Anno XXVIII - N. 4 Giugno/Luglio 1997 Distribuzione gratuita ai soci



CLUB ALPINO ITALIANO

Sezione di Livorno - Via S. Fortunata, 31 - Tel. e Fax 0586 / 897.785

NOTIZIARIO MENSILE

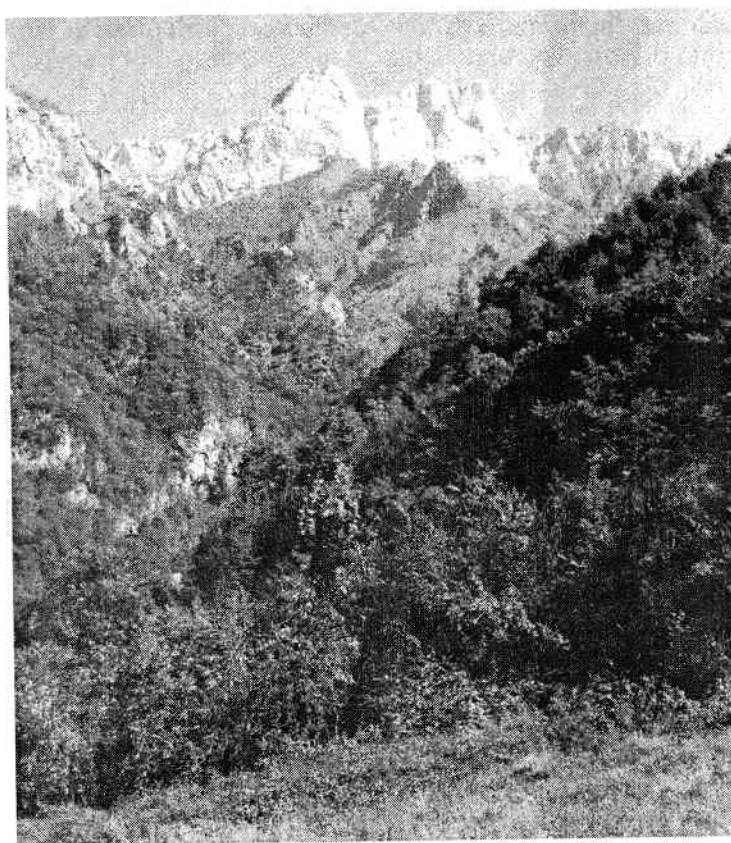
Spedizione in abbonamento postale - Legge 549/95, Comma 27, Art. 2.

Aut. EPI, Livorno - Pubblicità inf. 40%

Direttore Responsabile: Sergio Lucchesi

5 - 7 SETTEMBRE 1997

FINE SETTIMANA NELLE PREALPI LOMBARDE GRUPPO DELLE GRIGNE



La Val Meria verso la Grigna Settentrionale

La lavorazione del latte ed altre considerazioni

(Appunti raccolti curiosando presso Malga Val di Fumo)

DI MARCO MARANDO

La lavorazione del latte ha origini lontane; il più antico documento finora conosciuto sull'argomento, il bassorilievo sumero "Il Fregio della Latte-ria", che descrive le fasi della mungitura e della cagliatura, mette in evidenza come già nel 3° millennio a. C. la tecnica casearia fosse conosciuta. Ed anche Omero, nell'"Odissea", ci offre uno spaccato della vita pastorale quando descrive con dovizia di particolari la fase della mungitura ad opera del ciclope Polifemo.

Il formaggio, il cui nome deriva dal greco *formos* (ovvero la cesta di giunco ove veniva posta la cagliata), è stato benevolmente accolto presso tutti i grandi popoli antichi, che ne hanno apprezzato il gusto e le innumerevoli proprietà nutrizionali. Presso i Romani godeva di grande credito ed era utilizzato sia per nutrire le legioni nelle lunghe marce di trasferimento o in guerra, sia per arricchire il menù delle feste. Da sempre opera dei pastori,

è solo a partire dal XIII secolo che, nel territorio del Ducato di Parma, la lavorazione del latte si evolve, indirizzandosi verso tecniche che preluderanno alla future metodologie industriali.

Fonte di sostentamento primaria per la povera economia delle vallate montane, l'attività casearia è stata per lungo tempo una delle espressioni più significative del paesaggio alpino. Uso il passato prossimo perché oggi il formaggio, incanalato in logiche sempre più industriali, che hanno causato la progressiva perdita di rusticità da parte delle mucche, rischia di perdere gran parte della sua antica e preziosa valenza.

Il centro di questa attività è rappresentata dall'insieme degli edifici e dei vicini pascoli che nelle Alpi Centrali ed Orientali assume la denominazione di Malga; oltre alla stalla, dove vengono convogliate le mucche per la mungitura, il vano principale è costi-

tuito dalla Casera, dove hanno luogo tutte le fasi di lavorazione del latte, mentre sul soppalco, cui si accede con una ripida scala in legno, si trova il ricovero per i malgari, dopo una lunga e faticosa giornata di lavoro.

Qui in Val di Fumo (Trentino) la sveglia suona infatti attorno alle 6,00; alcuni malgari vanno a recuperare le mucche al pascolo, per la mungitura del mattino. Nel frattempo, gli altri cominciano a lavorare il latte raccolto la sera prima; se la temperatura lo consente, con la "spannarola" viene fatta affiorare la panna (che servirà per la preparazione del burro), mentre il latte viene recuperato dalle vasche e meso nella "caldera", il grosso paiolo di rame, la cui capacità è di circa 350 litri.

Una volta che le mucche hanno raggiunto la stalla, viene eseguita la mungitura del mattino; il latte viene aggiunto a quello della sera e messo sul fuoco a riscaldare; appena la temperatura raggiunge i 35°C, il caser, ossia il malgaro più anziano, introduce il caglio (estratto di enzimi coagulanti ricavato dalla mucosa del quarto stomaco del vitello, chiamato "abomaso o quaglio", che fa solidificare la caseina che è nel latte. Questa fase delicata della lavorazione del latte prende il nome di cagliatura presamica; in al-

cune regioni si usa ancora il caglio vegetale, estratto dalla pianta del genere *galium*, diffuso lungo i sentieri dalla fascia mediterranea a quella subalpina.

La caldera viene quindi tolta dal fuoco ed il latte viene lasciato riposare per circa mezz'ora. E' interessante sapere che il coagulo contiene gran parte dei grassi del latte, proteine, vitamine e sali minerali; altre sostanze nutritive e gli oligoelementi rimangono invece nel siero, da cui si estrarrà la ricotta. Rimesso il grosso paiolo di rame sul fuoco ha inizio la separazione della cagliata, mentre la temperatura viene portata a 37°C, per facilitare la fuoriuscita del siero. Il coagulo viene quindi raccolto in recipienti plastici forati (nentre un tempo veniva compresso nella "fassera", fascia di legno con legaccio di canapa) ed appoggiato sul "persur", tavolo in larice lievemente inclinato per facilitare la fuoriuscita dei liquidi; finché sono calde le future formaggelle verranno voltate e girate ogni 10 minuti, poi, man mano che cominciano a prendere consistenza (e quindi ad assumere la forma definitiva), ad intervalli di tempo sempre maggiori. Per un giorno vengono lasciate negli appositi recipienti e portate nel locale di stagionatura, ove vengono salate in superficie; questa

operazione, oltre a conferire loro più sapore, ha lo scopo di aumentarne la conservabilità. Dopo una decina di giorni, le formaggelle sono ormai pronte per essere consumate.

Il burro si ottiene mettendo la panna (che abbiamo ottenuto dalla mungitura della sera) nella "zangara", recipiente al cui interno c'è un'asta con delle pale in legno manovrate elettronicamente (mentre un tempo erano a monovella) che ha il compito di separare la panna dai materiali di scarto; quando il burro comincia ad amalgamarsi viene tolta dalla zangara e viene fatta la "balota", cioè viene ulteriormente battuto su un asse di legno per fare uscire gli ultimi residui. Viene quindi messo negli stampi in legno e parcheggiato in sala stagionatura; va detto che il burro, non contenendo acqua, non ha problemi di deperimento.

Si uniscono quindi gli scarti della lavorazione del burro e del formaggio; ad essi viene aggiunto il "lati", acido che serve per coagulare la rimanenza della soluzione. Il siero viene scaldato fino all'ebollizione ed appena la ricotta comincia ad affiorare viene raccolta in stampi di varie dimensioni a forma conica.

Sono rimasto colpito dal fatto che della lavorazione del latte niente va

perduto; anche l'ulteriore residuo non viene infatti buttato via, poiché viene dato in pasto ai maiali (che sembrano apprezzare con grande soddisfazione).

Quella del malgaro, nonostante la cornice romantica che da sempre accompagna il suo lavoro, è una vita molto dura, dettata da ritmi e da compiti che si ripetono giornalmente. E se l'attività casearia in senso stretto occupa gran parte del suo tempo, non vanno dimenticate le occupazioni di supporto, non meno importanti. C'è infatti da pulire le mungitrici, cosa che di norma viene fatta con l'acqua e periodicamente con appositi detersivi; dopo ogni mungitura (una al mattino e una al pomeriggio) occorre poi riportare la mandria al pascolo, variando le zone in modo da sfruttare in maniera più razionale l'alpeggio. E poiché la fonte di energia per la lavorazione del latte è costituita dal legno da ardere (su cui verrà spostata, per mezzo di una specie di braccio mobile, la caldera), bisognerà andare in giro per la vallata, alla ricerca di tronchi morti; il loro trasporto alla malga avverrà sia a spalla che a cavallo, sia utilizzando, con il sistema della "fluitazione" (largamente usato dai paesi nordici) la corrente del torrente Chiese. Quanto poi alle manze che non hanno partorito, verranno dirottate

svolazzare, e volgendo lo sguardo verso il lago è possibile vedere il germano reale ed altre anitre selvatiche, nonché la garzetta, volare radenti l'acqua per procurarsi il cibo, così come lo svasso e l'airone cinerino, veri e propri fiori all'occhiello dell'Oasi: in totale vi si trovano trenta specie accertate.

Sostando sulle sponde di questo lago, che è pur sempre artificiale, o esplorando questa zona, non si avverte la sensazione di essere nell'area di una cava attiva, tanto è l'impegno per il ripristino di questo ambiente. Oltre al centro accoglienza, è stato realizzato anche un piccolo centro agro-ippico, dove, in appositi recinti, vivono bellissimi cavalli avignonesi, animali particolarmente predisposti a muoversi in ambiente montano ed in mezzo alla neve, si ammirano, i porcellini vietnamiti, le capre tibetane, ed altri animali domestici ed esotici. Le spese per il ripristino e la manutenzione di quella zona, sono sostenute dalla Calcestruzzi Torino; non crediamo che facciano opera di beneficenza, ma piuttosto evidenziano una sensibilità ecologica ed un'apertura mentale nel vedere le cose nella realtà e capire che non possiamo rapinare indiscriminatamente l'ambiente perché è contro il nostro stesso interesse. Il progresso non si identifica necessariamente con il perseguimento del massimo profitto.

Dal 1987, il complesso è stato visitato (le visite sono gratuite e guidate da esperti di Pro Natura di Carmagnola, dal Prof. Oscar Casanova e da sua

figlia Elena: unica condizione, la prenotazione un margine di almeno due settimane) da numerose classi di asili e scuole e da comitive non scolastiche.

Tutto questo nell'Oasi del Ceretto è una realtà concreta, generata, progettata e messa in opera da due schieramenti che, ad un'analisi superficiale, possono apparire contrapposti per interessi, ed invece hanno dimostrato che è solo necessario avere una mentalità aperta e senza pregiudizi, forza motrice di base per una sensibilità ambientale che conduce ad una collaborazione chiara e trasparente nell'interesse generale: in questo modo è facile entrare nella determinazione che l'uomo può attingere alle risorse del territorio che lo ospita, ma deve anche dare qualcosa ad esso, proprio per la sua sopravvivenza e per quella coscienza ecologica ancora non sentita in molte fasce della nostra società.

L'Oasi del Ceretto, per quanto ci è dato sapere, è unica nel suo genere; i protagonisti, nel lontano 1981, con questo progetto fecero una scommessa e una sfida, che oggi possono ben dire di aver vinto. Sarebbe molto bello che una simile scommessa avvenisse anche nelle nostre zone, in particolare nel Parco Regionale delle Alpi Apuane, considerando naturalmente la diversa realtà territoriale; lanciamo l'appello a chi di dovere, per iniziare occorre solo la volontà e dimostrare così che economia, lavoro e salvaguardia ambientale possono benissimo convivere. E in questo contesto, pensiamo che si possa veramente parlare di progresso!