

# La nascita del Formaggio ... una lunga Storia



La **nascita del Formaggio** si intreccia con le origini dell'uomo e delle società primitive. Nel momento in cui l'uomo primitivo decise di dedicarsi stabilmente all'agricoltura, imparò ad addomesticare animali come il bovino, l'ovino e il caprino, utili, oltre che per la carne, anche per il **latte**, un alimento prezioso per le sue alte qualità nutritive.

Ma produrre con il latte il primo formaggio non dovette essere cosa semplice... fu necessario un po' d'ingegno e, sicuramente, un po' di distrazione per ottenere dal latte non più fresco o conservato male, la cagliata e quindi il formaggio.

Purtroppo l'origine del formaggio si perde nella leggenda, ma noi possiamo sempre immaginare ...

*... un pastore un po' distratto che dimenticò di consumare il latte appena munto o di conservarlo in un luogo fresco. Con il caldo, il latte si acidificò e si formò una bella **cagliata**. O ancora più probabilmente, il nostro pastore, volendo portare con sé un po' di provviste, in previsione di un viaggio molto lungo, mise il latte in una borraccia, di solito un otre, fatto con lo stomaco di una capra. Il poveretto, che non sapeva che nello stomaco dei ruminanti ci sono degli enzimi che facilitano la digestione del latte, dovette essere molto sorpreso, quando cercò di dissetarsi e al posto del latte fresco si trovò a bere un liquido giallognolo e acido, la cagliata appunto, da cui avrebbe prodotto il **formaggio**.*

La testimonianza più antica della mungitura di animali, risale a 2500 anni fa, si tratta di un bassorilievo **sumero** policromo che raffigura alcune mucche che vengono munte.



I **Greci** attribuivano la scoperta del formaggio alle Ninfe, che avrebbero insegnato ad Aristeo, figlio di Apollo, l'arte di

cagliare e trasformare il latte. Ma è Omero, nell'Odissea, il primo a descrivere in maniera dettagliata la tecnica con cui si preparava il formaggio, l'equivalente di quello che oggi chiamiamo pecorino. Egli descrive infatti, il ciclope Polifemo all'interno della sua grotta, tutto intento ad operazioni di mungitura di pecore belanti, al latte aggiunge poi il caglio e dopo aver atteso un pò, depone la cagliata, appena rappresa, nelle fuscelle.

Sempre in Grecia, Ippocrate, primo medico nella storia dell'umanità, parla del formaggio definendolo "forte, molto riscaldante e nutriente" e Aristotele descrive, invece, la tecnica di coagulazione del latte tramite l'utilizzo di succo di fico.

L'arte della preparazione del formaggio e le tecniche di caesificazione, soprattutto con l'uso di cagli vegetali, erano conosciute anche agli **Etruschi**.

Ma furono soprattutto i **Romani**, ingegnosi come erano, a perfezionare la tecnica casearia e a diffonderla in tutto l'Impero. L'importanza del latte, d'altronde è già presente nel mito sulla fondazione di Roma, la cui storia narra di come Romolo e Remo, una volta abbandonati, fossero stati allattati da una lupa e con ciò salvati da una morte certa.



Gli scrittori latini i hanno lasciato preziose descrizioni delle tecniche casearie romane. Marco Terenzio Varrone descrive i principali tipi di formaggi che venivano consumati nel I secolo a.C. (vaccini, caprini e ovini sia freschi che stagionati) e documenta come la preferenza dell'epoca venisse accordata a quelli ottenuti tramite il caglio di lepre o di capretto, anziché di agnello. Ma le notizie più attendibili si trovano nel trattato di economia agricola di Columella, uno spagnolo trapiantato a Roma nel I secolo d.C. La sua opera rappresenta per noi oggi una fonte

insostituibile di notizie e, ci permette di fare un confronto tra i formaggi antichi e quelli consumati oggi sulla nostra tavola.

La cosa sorprendente è che i formaggi prodotti nella Campagna Romana, di oggi, sebbene meno aromatici e salati di quelli degli antichi Romani, serbano ancora riconoscibili legami con il passato conservando l'integrità di quelle caratteristiche di genuinità, squisitezza, qualità e sicurezza alimentare.



Durante il **Medioevo**, il formaggio, soprattutto quello stagionato, divenne alimento molto diffuso in quanto, essendo molto nutriente e di lunga conservabilità, se ne poteva di fatto disporre per tutto l'anno.

Furono soprattutto gli ordini monastici, i Cistercensi e i Benedettini, ad applicarsi alla tecniche casearie, consentendo così la persistenza di queste tecniche e dei prodotti fino ai nostri giorni.

# Dal Latte ... ... al Formaggio



Il termine **formaggio** deriva dal greco *formos*, cioè il canestro di vimini destinato appositamente alla produzione del formaggio.

I Romani chiamavano invece il formaggio *caseus*, da cui attraverso le voci del tardo latino e del primo medioevo si è definitivamente stabilizzato in **cacio**.



L'elemento principale per fare il formaggio è il latte, che può essere di mucca, capra o pecora. Questi animali che vivono negli allevamenti, devono essere sottoposti, tutti i giorni, a **mungitura**, cioè deve essere prelevato il latte dalle loro mammelle. Una mucca, una



pecora o una capra può essere munta a mano dall'allevatore, o con appositi macchinari, usati nei grandi allevamenti, detti **mungitrici**.

Il latte appena munto viene portato al **caseificio**, per trasformarlo in formaggio.

Nel caseificio il latte viene **riscaldato**. Successivamente viene fatto **solidificare**, aggiungendo una sostanza acida che prende il nome di **caglio**.

Con l'aggiunta del caglio si ottiene una massa gelatinosa che prende il nome di **cagliata**. Se dalla cagliata si separa il siero, cioè la parte più liquida, si può preparare **la ricotta**.

La cagliata, invece, viene messa in una **fuscella** cioè un contenitore forato e, aggiungendo vari e diversi ingredienti per dare sapore, si ottiene **il formaggio**.

Per **la mozzarella** e **i formaggi a pasta filata**, la cagliata va invece lavorata con le mani e fatta solidificare in fretta, immergendola subito in acqua fredda.

## Formaggi di ieri ... e di oggi

Tra i tanti formaggi prodotti oggi nella Campagna Roma, ne esistono due che sono stati ripresi direttamente dal passato di Roma antica, o meglio dalla descrizione che ci dà Columella, nella sua opera il "de Re Rustica": il **Pressato a Mano** e il **Caciofiore**.

### **PRESSATO A MANO DI COLUMELLA**

Il "pressato a mano" è un formaggio di pecora pressato e poi affumicato con legno di melo, che ha una consistenza simile alle odierne paste filate.

Così ce ne parla Columella: *"Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo "pressato a mano". Infatti il latte, leggermente rappreso nel*

*secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e,*



*gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora (affumicato) con legna di melo o fumo di paglia*" (Lucio Giunio Moderato Columella, "De Re Rustica", 50 d.C.).

Si tratta, insomma, dell'antenato della pasta filata, che a differenza degli altri formaggi, la cui cagliata va messa nella fucella, veniva lavorato a mano e immerso in acqua fredda.

Non solo, ma questa tradizione, oltre che nella Campagna Romana, si mantiene ancora intatta in Polonia, sui monti Tatra, che era il confine dell'impero romano, in cui è prodotto l'Oscypek, un formaggio a pasta pressata con acqua bollente.

### COME SI PRODUCE:

In un recipiente contenente il latte di pecora mantenuto ad una temperatura costante di 38°C viene aggiunto a filo, del caglio di agnello e si lascia coagulare per circa un'ora. La cagliata viene quindi tagliata per far spurgare il siero e poi ridotta in pezzi della grandezza di un chicco di riso. L'impasto, dopo aver riposato per una ventina di minuti circa, si raccoglie ancora tiepido con un mestolo forato, e trasferito in un contenitore di acqua bollente dove viene pressato a mano per eliminare tutto il siero. Una volta pressata, la pasta ottenuta viene passata in salamoia a 18°C per 7-8 ore circa e affumicata con legno di melo.

### COME SI PRESENTA:

*Agli occhi:* la forma è a zuccotto.

*Al tatto:* Consistenza morbida leggermente granulosa.

*Al taglio:* La pasta ha una consistenza simile alla pasta filata.

*Al naso:* Ha un odore di latte fresco.

*In bocca:* gusto dolce mediamente salato.

## CACIO FIORE DI COLUMELLA



*Il "cacio fiore" è una sorta di antenato del pecorino romano realizzato con il caglio del carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*).*

*Così ce ne parla Columella: "Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapparendere con il fiore di cardo*

*silvestre o coi semi del cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento". (Lucio Giunio Moderato Columella, "De Re Rustica", 50 d.C.).*

### COME SI PRODUCE:

Il caglio vegetale è l'elemento chiave che caratterizza il formaggio di Columella. Proprio per l'azione degli enzimi contenuti in un fiore, quello del cardo, si ottiene un formaggio unico al mondo: la crosta giallognola racchiude un cuore di formaggio quasi liquefatto, dalla cremosità sorprendente e dal sapore intenso, non salato, lievemente amaro.

I fiori blu-violacei dei cardi selvatici si raccolgono durante l'estate e si essiccano al buio per 4-5 giorni. I petali essiccati si fanno macerare nell'acqua per un giorno. Si filtra il tutto con telo sintetico e si ricava il caglio. In un recipiente contenente latte di pecora a temperatura di 38°, si aggiunge il caglio vegetale e si lascia per un'ora circa. Si procede, quindi, con una lama lunga e liscia, alla prima tagliata della cagliata, e dopo 20 minuti alla seconda tagliata, in modo da ottenere dei pezzi

irregolari e grossolani. La cagliata, così ottenuta, si adagia, per 24 ore, in alcuni contenitori per far spurgare il siero. Dopo essere stata salata a secco, si fa stagionare per 35-40 giorni, a 7°-10°.

### COME SI PRESENTA

*Agli occhi:* la forma è a mattonella.

*Al tatto:* la pasta è morbida e talvolta cremosa.

*Al taglio:* morbido e deformabile.

*Al naso:* ha un odore pungente di vegetale.

*In bocca:* gusto dolce, leggermente acidulo.

# Come si degusta un formaggio

La tecnica dell'assaggio di un formaggio viene fatta attraverso varie fasi, in cui l'assaggiatore deve cogliere, sfruttando ben tre dei suoi sensi, tutte le caratteristiche del prodotto.

Unica regola fondamentale: i formaggi vanno degustati non freddi, ma a temperatura ambiente.

- 1. Vista:** bisogna osservare l'aspetto complessivo del formaggio, sia all'esterno che, nel momento in cui viene tagliato, all'interno. Questo esame permette di comprendere molte caratteristiche del prodotto, se è stagionato in grotta o in cella, se è formaggio di vacca o di animali da stalla ecc.
- 2. Olfatto:** questo esame è il più affascinante e il più inafferrabile. L'odore va valutato annusando il formaggio per qualche secondo e provando a scomporlo cercandone tutti gli elementi. Prima si cerca di comprendere l'odore complessivo del formaggio (intenso o debole), poi si devono cogliere gli aromi lattici e infine, gli aromi di altro tipo, come sentori vegetali, di frutta secca, di speziato, di floreale, ecc.
- 3. Gusto:** in bocca si valuta l'intensità del gusto, assaggiando sempre piccole porzioni e ripetendo, se necessario l'assaggio. I sapori sono dolce, salato, acido, amaro e sono facili da identificare. Ma, oltre all'intensità del gusto, si valuta anche la consistenza del formaggio che può essere: duro, deformabile gommosa, adesiva, granulosa ecc.

La degustazione di un formaggio è una cosa molto complessa.

Tuttavia, è bene sapere che: degustatori non si nasce, si diventa, quindi, per diventare degli esperti, non ci resta che assaggiare tanti buoni e gustosi formaggi!