Storie di formaggi del Pinerolese, val Sangone e val di Susa

Saras del fen, Tomino del Talucco, Toma del Lait Brusc, Reblochon, Murianengo e Cevrin di Coazze

(dispensa a cura di Valter Careglio)

Valter Careglio 1998-2004

Sommario

QUALCHE CENNO SULLA STORIA DEL FORMAGGIO 3
IL FORMAGGIO NEL MEDIOEVO 3
LE FONTI 3
STORIA DELLA TOMA PIEMONTESE 4
SARAS DEL FEN 5
ETIMOLOGIA E ANTICHE ATTESTAZIONI DELLA PAROLA SARASS 5
L'AREA DI ORIGINE 6
DIFFUSIONE DEL SARASS NELL'AREA ALPINA NORD-OCCIDENTALE 6
ARCHETIPI DI CONSERVAZIONE NEL FIENO 7
NELLE LEGGENDE: L'APPORTO DEI SARACENI E DELLE DONNE 7
IL "GHETTO" VALDESE E I SUOI RAPPORTI CON L'EUROPA 8
DALL'AGRO ALLA BOUNO 9
UN'ATTESTAZIONE UFFICIALE: IL SEIRASS DEL FEN NELL'INCHIESTA JACINI 9
TOMINO DEL TALUCCO 10
NEGLI ARCHIVI: DAZI E MERCATI 10
NELLE INDAGINI MINISTERIALI 11
NEGLI STUDI DI SETTORE 11
NELLA TRADIZIONE POPOLARE 12
MURIANENGO 12
PROBLEMI DI IDENTIFICAZIONE 13
REBLOCHON 13
ORIGINE 13
LA "DOP" FRANCESE 14
LA RISCOPERTA 14
TOMA DEL LAIT BRUSC 14
ORIGINE 14
LAVORAZIONE E STAGIONATURA 15
CEVRIN DI COAZZE 16
L'ASSENZA DI ATTESTAZIONI 16
LE INFORMAZIONI DEL DISCIPLINARE SLOW FOOD 17
LA FONTE ORALE 17
LE FASI DI LAVORAZIONE 18
LA VAL SANGONE, UN TERRITORIO DI TRADIZIONI CASEARIE 19
LA LETTERATURA SUL CEVRIN 20

Valter Careglio 1998-2004

Qualche cenno sulla storia del formaggio

Il formaggio nel Medioevo

Se per lo studio della storia dei vini le fonti abbondano, diverso discorso va fatto per la storia dei formaggi, trattandosi di un cibo che tradizionalmente era riservato alla mensa dei poveri.
Attestazioni generiche dei formaggi si hanno dunque dall'XI secolo, ma è solo dal XIII, quando il consumo di formaggio inizia a diffondersi tra tutte le classi sociali che cominciamo a distinguere le diverse specie di formaggi.

Compaiono infatti le prime attestazioni nei *Conti delle castellanie* sabaude e degli enti ecclesiastici in cui i formaggi figurano come dono al feudatario, all'abate o al vescovo. Delle numerose varietà che emergono, quattro appaiono particolarmente ricorrenti:
1) La *rubeola*, antenato della nostra attuale robiola;
2) il *seracium*, antenato dei nostri ricotta e seirass (da non confondere con la prima perché fatto con il siero ma con l'aggiunta di latte, come un cacioricotta);
3) il *brocius*, cioé il nostro attuale brus, piccante e fermentato con l'aggiunta di alcoolici e spezie;
4) il *caseus*, che indica diversi tipi di formaggio grasso o semigrasso e tra questi sicuramente la toma.

Le fonti

Gli studiosi di storie di formaggi utilizzano quali fonti di partenze le opere di alcuni medici e tra queste: il *De sanitatis custodia* di Giacomo Albini della prima metà del Trecento e l'*Opus preclarum* di Antonio Guarnerio. Tuttavia per poter tratteggiare un quadro accurato della geografia caseria, bisogna attendere il 1477, quando il medico ducale originario di Moncalieri, Pantaleone da Confienza, pubblicò la sua *Summa Lacticiorum*, un'opera dalla quale non si può prescindere per la ricostruzione della storia di qualsiasi formaggio dell'area alpina e transalpina. Essa è infatti considerata dagli studiosi la più antica trattazione organica e sistematica conosciuta sui prodotti di derivazione dal latte, non a caso definita da Irma Naso "l'incunabolo della letteratura casearia europea, che si esprime per la prima volta in forma di valutazione pertinente intorno ai singoli prodotti, al loro aspetto esteriore, nonché alle caratteristiche organolettiche, con un'aggettivazione ricca e calzante e con frequenti motivi di comparazione, sia sul piano della qualità dei prodotti in se stessi, sia a livello dei metodi usati per la loro confezione e conservazione"[1].

La trattazione è divisa in tre parti. Nella prima (17 capitoli) viene affrontato il problema della formazione del latte, in rapporto alle specie animali e alle variabili che possono condizionarne la qualità; particolare attenzione viene poi dedicata alle forme di coagulazione del latte ed alle specificità dei prodotti caseari che possono derivare dalla diversa preparazione, stagionatura, salatura e conservazione. La seconda parte (14 capitoli) - quella per noi di maggiore interesse - propone una classificazione, delle diverse varietà di formaggio, dedicando ben 7 capitoli alla produzione casearia cisalpina nord-occidentale e i restanti ai formaggi d'oltralpe. La terza parte contiene infine interessanti notazioni mediche di scienza dell'alimentazione relative al formaggio del quale Pantaleone sembra peraltro assai ghiotto.

La *Summa* relativamente alla nostra ricerca offre - come vedremo - interessanti informazioni sui formaggi di Coazze, del Moncenisio e della val di Lanzo.

Per l'Ottocento oltre a possibili informazioni che possono essere ricavate dal *Dizionario geografico degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, di Goffredo Casalis (Torino, 1842), una certa ricchezza di informazioni sui formaggi si può ricavare dall'*Inchiesta agraria* promossa dal deputato della destra storica Stefano Jacini alla fine degli anni settanta e redatta (1883) relativamente al Piemonte dall'onorevole Francesco Meardi: all'interno di essa abbiamo, ad esempio, una vera attestazione "ufficiale" del *Murianengo*, così come del *saras del fen*, con una descrizione accurata delle di lavorazione e delle rispettive zone d'origine.

Per i primi anni del Novecento resta invece fondamentale l'opera riportata nella bibliografia sulla cultura alpina di F.Confienza, dedicata ai "Margari della Provincia di Torino".

[1] Naso Irma, *Formaggi del Medioevo. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro Editore, Torino, 1990.

Valter Careglio 1998-2004

Storia della toma piemontese

Dalle nostre fonti medievali possiamo ipotizzare che sotto l'appellativo *caseus* si celasse in molte realtà casearie proprio la toma, un prodotto nato originariamente in alpeggio e da qui diffusosi nel corso del Medioevo e dell'Età Moderna anche in pianura, pur mantenendo una sua tipicità variabile in relazione alle condizioni ambientali (toma d'alta valle, toma di bassa valle, toma di pianura) e alle variabili che in ciascuna area i casari decidevano di introdurre.

Non è difficile per noi comprendere come questo prodotto, dalla montagna si si sia diffuso ovunque, considerando che il margaro, che migrava continuamente dall'alpeggio alla pianura, coniugava la sua attività di allevatore con quella di casaro che produceva burro, tome e ricotte.

Così lo descrive Francesco Confienza, membro della Reale Accademia di Agricoltura, in una relazione del 1917: "Col nome di margari sono chiamati i pastori che nella stagione autunnale (settembre e ottobre) discendono dai monti nella pianura, con le loro scorte vive, per trascorrervi l'inverno. Taluni margari ritornano nella zona montana in fine marzo e ai primi di aprile, altri in fine maggio o nella prima decade di giugno; questi ultimi sono chiamati margari di loggia, mentre i primi sono conosciuti col nome di margari propriamente detti. I margari di loggia (i quali in primavera provvedono in pafte all'alimentazione del bestiame mediante il pascolo di alcuni prati detti, localmente, primaverili o di loggia) sono caratterizzati dall'avere le scorte vive costituite in prevalenza da bovini..."

Un attesto studio del Consorzio tutela Toma Piemontese pubblicato dalla Regione Piemonte nel 1998 ci ricorda comunque che la prima attestazione del termine "toma" si ha solo in alcuni testamenti della val di Lanzo che prevedevano rendite vitalizie pagate in natura ("... rubbi due Tomme..."). E anche se l'uso popolare del termine toma doveva essere più antico, esso entra nei vocabolari solo nei primi decenni dell'Ottocento, che lo definiscono come una "una sorta di cacio fresco di ridotte dimensioni [...] Il Cortellazzo-Zolli (*Dizionario etimologico della Lingua itaiana*, 1855) lo definisce un " formaggio grasso; quaglio, di etim. incerta. Di solito si ricostruisce un latino parlato regionale *toma (m)*, che sembra rappresentare il gr. *tomé* "taglio" [...] ipotesi di antica proposta [che] che non sarebbe infondata se si pensa alla diffusione del termine, attestatosi soprattutto nell'Italia merid. e nella Francia meridionale, focolai di grecità, ma non è soddisfacente per la semantica, perché non si vede la stretta relazione di questo tipo di formaggio con l'atto del tagliare. La derivazione alternativa dal gr. *ptoma* "caduta" parebbe più plausibile. Ma non sono mancate altre spiegazioni: dal latino *tumor*, "rigonfiamento" (Gregorio) morfologicamente difficile, o da una base preromana *tuma* "formaggio" ".

Concludono comunque gli studiosi che si sono occupati della ricerca storica ai fini del riconoscimento giuridico per la regione Piemonte che, comunque sia andata, "è il Piemonte ad aver nobilitato il termine *toma*, attribuendolo ad una delle più tipiche, e sicuramente alla più diffusa, produzione casearia del proprio territorio.

"Il nome toma poi nella tradizione popolare, è stato frequentamente unito ad una indicazione geografica (Toma di Ormea,Toma di Biella, Toma di Susa, Toma di Piode, Toma di Boves, Toma di Lanzo, ecc.), o tecnologica (Toma grassa) o più puramene di fantasia (Toma del mulo, ecc.), per rappresentare comunque prodotti similari ed in ogni caso ispirati tutti alla medesima matrice. In conseguenza di ciò, poiché la zona di produzione rappresenta buona parte del territorio della Regione Piemonte, e nel pieno rispetto della tradizione, l'aggettivo piemontese è stato indissolubilmente unito al nome Toma, così da formare un tutt'uno: la *Toma Piemontese.*

Riconoscimento giuridico

- D.M. 27 luglio 1950: specifica le caratteristiche per la produzione del formaggio "Toma" e autorizzazione a venderlo in determinati comuni che di fatto si identificano con il territorio della Provincia di Torino
- D.M. 24 novembre 1964 definisce invece le caratteristiche del formaggio Toma prodotto nei comuni della provincia di Vercelli

"Entrambi i decreti definiscono il Toma come un formaggio a pasta dura, prodotto con latte di vacca o misto, non fermentato, con stagionatura non inferiore a tre mesi, con un tenore di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 18%

- Denominazione di origine istituita con legge n.125 del 10 aprile 1953.

Dal 1955 altri formaggi ottengono la denominazione di origine e la nascita di caseifici industriali orientati verso altre produzioni segna un momento di stasi e di declino per la toma.

Valter Careglio 1998-2004

La contrazione della produzione, unitamente alla sua permanenza come prodotto tipico in alcune vallate, realizzato soprattutto da caseifici artigianali, contribuisce tuttavia a costruire una nuova rinomanza a questo prodotto sotto le vesti di Toma di Lanzo, Toma delle valli Biellesi, Toma della val Pellice, Toma della val Sesia che conquista nuove fette di mercato ma deve convivere con un prodotto che viene spesso spacciato sui mercati rionali col nome di Toma ma è di dubbia provenienza.

Nei primi anni Novanta Asprolat è pertanto intervenuta a sostegno di questa produzione "ponendosi come obiettivo la tutela della denominazione e della provenienza del latte dalle contraffazioni che ormai nel mercato sono la regola, e la valorizzazione del latte locale attraverso la trasformazione in un prodotto tipico, adeguatamente remunerato.

Il primo passo è stata la richiesta della d.o., avanzata presso il Ministero dell'Agricoltura nel corso del 1991.

L'iter si è concluso con il riconoscimento della d.o. alla "Toma piemontese" ottenuto con DPCM nel 1993 e la costituzione di un consorzio di tutela.

In virtù di questo riconoscimento il consorzio ha formalizzato apposita domanda, ai sensi Reg.Cee 2081/92 relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine su tutto il territorio comunitario. La Commissione delle Comunità Europee, dopo aver esaminato il dossier presentato (ai sensi art.4 stesso regolamento) ed aver richiesto ulteriori integrazioni, ha riconosciuto la D.O.P. alla Toma Piemontese, con Reg.CEE 1263/96 del 1° luglio 1996.

Saras del fen

Etimologia e antiche attestazioni della parola Sarass

Il termine piemontese *seiràs* deriva dalle espressioni latine *seracium, seracius, seratium,* e dal francese *sérai, séret* o *seracée* (nella Savoia e nella Svizzera francese si produce una ricotta vaccina o caprina chiamata *Sérac*) e dall'italiano *seracco* che, secondo Irma Naso, indicherebbero una specie particolare "di formaggio bianco e compatto, a forma di alto parallelepipedo".

Ovviamente *seratium* deriva da *serum* (in dialetto *seràs*), cioè il siero di latte vaccino, residuo della lavorazione casearia, ovvero la parte acquosa-salina del latte, privata di buona parte del suo grasso, con la quale inizia ancora oggi la lavorazione del *sarass*. Nelle trattazioni di molti autori il *sarass* viene spesso confuso con la ricotta: tale confusione è legittima, data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti, però, su un piano strettamente etimologico può essere interessante notare che il termine "ricotta" deriva dall'aggettivo latino *recoctus*, che indica la ricottura del siero "che riscaldato alla temperatura superiore agli 80°C (con eventuale aggiunta di sostanze acide) provoca la coagulazione dell'albumina e della globulina contenute in esso": un etimo che nell'area piemontese ha avuto scarsa fortuna, forse perché proprio nel *serum*, come vedremo risiedono le peculiarità del prodotto alpino.

La più antica attestazione del sarass è quella contenuta nella *Miscellanea Valdostana* dello storico Ferdinando Gabotto, ove sono riportati i prodotti del feudo di Chatel-Argent a Villeneuve (Val d'Aosta) relativi agli anni 1267-68: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato *seras*.

Dai conti dell'hotel Sabaudo sappiamo inoltre che per l'Epifania del 1270 il Conte di Savoia ricevette in dono dal castellano di Evian « II seracia putrefacta ». La precisazione "putrefactus", scrive la Nada Patrone, "viene sottolineata probabilmente per indicare il pregio di questo cacio, reso piccante e gustoso da una giusta maturazione (cfr. sub voce « brocius »): probabilmente doveva essere consumato su fette di pane tostato caldo, come ricorda Pantaleone da Confienza per i caci della Valle d'Aosta, della Moriana e della Bresse (cfr. sub voce) o, forse, preparato in « cibaria de pasta et caseo »"

Relativamente alla prima metà del Trecento è poi il medico di origine pinerolese, Giacomo Albini, nella sua opera *De Sanitatis Custodia*, ad offrirci un'ulteriore attestazione accompagnata anche dalla segnalazione delle buone doti di digeribilità di questo formaggio: "Serum autem vel seracium facilioris est digestionis quam caseus et minus nocet stomacho nec est opilatius."

Altre attestazioni bibliografiche meno precise ma comunque relative al XIII e XIV secolo ci vengono ancora dal Gabotto. Interessanti sono inoltre le informazioni contenute in una minuta del notaio di Pinerolo Michele Nassapori (ritrovata in mezzo ai "Protocolli ducali" conservati all'Archivio di Stato di Torino), relativa al XIV secolo, che indica minuziosamente le merci circolanti sul mercato di Pinerolo e tra queste "*caseum aut*

Valter Careglio 1998-2004

seracium recentem vel veterem". Una nota assai interessante perché distingue bene il formaggio, dalla ricotta e dal nostro sarass, che denomina appunto "ricotta stagionata".

L'area di origine

Tuttavia è solo con la già citata *Summa Lacticiniorum*, e dunque alla fine del Quattrocento, che abbiamo le prime precise notizie sulle caratteristiche del seirass e suoi luoghi di origine e di produzione che sono sicuramente da rintracciarsi tra la val D'Aosta e le vallate pinerolesi.

Secondo Irma Naso l'aumento del numero di capi di bestiame, soprattutto dei bovini, nel tardo medioevo, avrebbe determinato una sovrapproduzione di latte e pertanto una eccedenza dei prodotti di derivazione che avrebbero decretato la diffusione del formaggio come companatico nella pratica alimentare soprattutto dei ceti inferiori, ma, come abbiamo visto anche sulle mense signorili.

Tra le zone che si distinguevano per un'intensa attività casearia, figura nel trattato di Pantaleone da Confienza la val d'Aosta, alla quale l'autore dedica ampio spazio soffermandosi sulle produzioni di burro e sul gusto dolce e delicato dei caci valdostani, derivante dalla varietà di erbe aromatiche di cui si nutrivano le mandrie.

Il nostro interesse per la *Summa* scaturisce però nei passi relativi ai pascoli alpini della zona di Nus, a est di Aosta ove l'autore afferma che venivano confezionati dei *seracia*, bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare alti circa un metro.

Al di là della forma e delle dimensioni sono le tecniche di fabbricazione che ci inducono a pensare che più che di una ricotta, dovesse trattarsi di un vero e proprio antesignano dell'attuale *sarass*: infatti, estratto il formaggio, al siero di latte vaccino, veniva aggiunto un certo quantitativo di latte e di siero acetoso, cioè di due giorni, e il tutto veniva messo in un "masgonum", cioè un recipiente di forma imprecisata che doveva fungere da caldaia, fino all'affioramento di alcune parti condensate che costituivano appunto il prodotto desiderato. Al termine della lavorazione veniva poi riposto in appositi stampi e poteva essere conservato anche due anni, dopo essere stato salato oppure consumato fresco e poteva in ogni caso essere consumato stemperandolo in acqua di rose e zucchero.

Che l'aggiunta di latte sia una vera e propria discriminante del sarass rispetto alla ricotta, sembra esserne consapevole lo stesso Pantaleone, che, da buon assaggiatore ed estimatore di formaggi, rimarca anche la notevole differenza che ne deriva per il palato rendendo questi seracia particolarmente gradevoli. "Il siero lo si fa anche in Italia e nelle regioni piemontesi; ma ritengo non uniscano latte, invero non sono così grandi né di tanta bontà."

In altre parole, molto più di quanto abbiano fatto gli studiosi, anche in tempi recenti, il nostro medico riconosce alla ricotta un'ampia diffusione nell'area pedemontana (valli Cuneesi, Chieri, ecc.) ma sottolinea che a Nus, a Coazze e in val Germanasca - citata per la bontà dei suoi formaggi in un altro passo della *Summa* - la ricotta viene prodotta con questa aggiunta di latte e questo la rende, oltre che più gradevole, diversa da tutte le altre.

Diffusione del Sarass nell'area alpina nord-occidentale

Gli studi di E.Rotelli, A.Nada Patrone e di I.Naso sottolineano una forte circolazione di uomini, mandrie e formaggi lungo le Alpi fin dal XIII secolo.

Alla luce di questo dato possiamo pertanto provare a chiudere il cerchio che abbiamo aperto con l'etimologia della parola *seirass*. L'area di origine del nostro "cacioricotta" va correttamente collocata all'interno della Savoia: le attestazioni di Pantaleone da Confienza concentrano l'attenzione sulla val d'Aosta, ma l'etimologia della parola non ci deve far dimenticare che analoghe lavorazioni si sono probabilmente registrate sul versante francese e svizzero e vedremo che, almeno stando alle nostre fonti, qualcosa di simile, in qualche vallone della Svizzera deve aver avuto analogo sviluppo.

Certo è che dalla val d'Aosta questo tipo di lavorazione deve aver preso piede rapidamente anche in altre vallate, almeno in quelle dove la tradizione casearia era radicata da secoli: e le nostre attestazioni all'interno della *Summa* ci permettono di registrare questo cammino fino in val Sangone (Coazze) e in val San Martino (attualmente val Germanasca). Un percorso credibile se si pensa che la val Germanasca è una valle collaterale della val Chisone che condivide ancora oggi con la val Sangone l'ampio parco dell'Orsiera.

Valter Careglio 1998-2004

Archetipi di conservazione nel fieno

Alla stagionatura dei formaggi Pantaleone da Confienza dedica un ampio capitolo dal quale apprendiamo che che i locali adibiti alla conservazione dei formaggi erano molti diversi da luogo a luogo: alcuni privilegiavano la maturazione dei formaggi in ambienti secchi, a volte caldi e fumosi; altri in grotte sotterranee umide e buie. Tuttavia per la maggior parte dei formaggi l'immagazzinamento delle forme avveniva in locali luminosi e dotati di una adeguata ventilazione. In questo caso essi - come avviene ancora oggi - erano oggetto di molte cure anche durante la stagionatura: rivoltamenti e trattamenti di superficicie (es. pulitura e oliatura della crosta).

Al di là di questi dettagli generali la cosa per noi interessante è però che, oltre alla consueta pratica di sistemare le forme su tavole di legno, esisteva anche quella di adagiarle sulla paglia o sul fieno oppure addirittura di avvolgerle nella paglia e poi sospenderle, come spiega Irma Naso "con funi o ancora completamente affondate in chicchi di segale, per evitare una evaporazione esagerata".

Dunque l'ambiente umido favorirebbe la decomposizione del fieno sul quale venivano adagiate le forme e la crosta risulterebbe ispessita da questi frammenti di fieno.

La tesi oggi più ricorrente per giustificare la consuetudine di avvolgere i sarass nel fieno è quella di agevolarne il trasporto: queste antiche forme di stagionatura, che hanno una provenienza geografica molto vicina a quella del nostro cacio-ricotta, lasciano invece aperta l'ipotesi che qualche *margarius* (malgaro) abbia tentato - e solo nelle nostre valli - di riproporre un analogo metodo di stagionatura, da applicare, anziché ai formaggi, proprio al sarass.

Nelle leggende: l'apporto dei Saraceni e delle donne

Sulle origini delle tecniche di trasformazione dei formaggi sembra che, almeno per la val Pellice, sia stato determinante l'apporto Saraceno. La presenza dei Saraceni in questa zona è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di "un uomo selvaggio" che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie. Vincenzina Taccia in proposito parla di una leggenda in cui "*si narra che, un tempo, viveva nella valle un uomo selvaggio, fortissimo ed astuto, ma terribilmente timido e schivo di contatti umani. Di notte egli si avvicinava all'abitato per osservare, non visto, una fanciulla di cui si era perdutamente innamorato.*

Spiandolo a loro volta i nativi lo videro rivoltare la terra e gettarvi i semi, non solo, ma videro anche come quello trattasse il latte ricavandone burro e formaggi.

Approfittando del suo amore per la fanciulla essi tentarono di catturarlo con l'inganno, ma senza riuscirvi.

Dopo tale insuccesso ascoltarono i consigli di una vecchia donna, che nessuno sapeva donde venisse e che era anch'essa una selvaggia, ma che, evidentemente, intratteneva normali rapporti con gli abitanti del luogo.

Stavolta il selvaggio venne catturato, ma spezzò le ritorte che lo tenevano prigioniero e scomparve.

[…] L'appellativo di "selvaggio", da intendersi evidentemente non nel significato generale della parola, quello di meno civile, in quanto è proprio questo "selvaggio" che conosce l'agricoltura e la tecnica casearia che i nativi ignorano; bensì nell'accezione particolare che potremmo definire "psicologica" che sta a significare una persona asociale, che si tiene in disparte e non partecipa ad alcun gruppo, forse soltanto a causa della sua timidezza, che la leggenda sottolinea."

Scorrendo più attentamente l'immaginario leggendario delle valli, *lou sarvage*, non sembrerebbe essere stato l'unico responsabile delle nuove tecniche di casearie. Le leggende, pazientemente raccolte tra il 1910 e il 1915 in ogni villaggio delle valli da Giovanni Jalla e Maria Bonnet, introducono una significativa variabile secondo la quale sarebbero state le fate, e non "il selvaggio" ad insegnare ai locali i segreti concernenti la lavorazione del latte, per ottenere burro, formaggio e sarass. In seguito, offese dal cattivo contegno dei loro beneficati, - e noi diremo in perfetta simmetria con quanto accadde all'uomo selvatico - li avrebbero però abbandonati senza rivelare altri segreti caseari come, ad esempio, la possibilità di ricavare dal latticello "miele e cera".

Non è questa la sede per addentrarci in complesse - quanto discutibili - interpretazioni ma sicuramente val la pena provare a trarre almeno due conseguenze da queste leggende.

Innanzitutto che entrambe le versioni indicano un'origine non autoctona dei processi di caseificazione, e testimoniano dunque un rapporto con un'"alterità", cioè con qualcuno venuto dall'esterno: in proposito, se appare convincente l'identificazione del "selvaggio" con qualche saraceno nascostosi nelle caverne di queste vallate, le fate farebbero piuttosto pensare alla presenza di qualche "malgara" proveniente da altre vallate

Valter Careglio 1998-2004

alpine: un'ipotesi che trova un suo fondamento anche negli studi della Nada Patrone che rileva che tra i maestri "formagerii" "potevano ritrovarsi anche donne come quella donna della Bresse, tanto abile a preparare il formaggio, che i suoi prodotti erano largamente ricerca dai buongustai, pur avendo un prezzo più alto di quelli preparati nella medesima località."

Il "ghetto" valdese e i suoi rapporti con l'Europa

I Valdesi si considerano i discendenti della setta dei Poveri di Lione, nata nel 1170 ad opera di Pietro Valdo, un mercante che, dopo aver rinunciato alle sue ricchezze, predica il Vangelo e l'opportunità di una scelta di radicale povertà come momento di penitenza. Valdo e i suoi discepoli saranno presto cacciati dal vescovo di Lione e lo stesso Valdo, dopo essere stato scomunicato, cadrà vittima dell'Inquisizione.

La vicenda dei Poveri di Lione è stata spesso associata a quella di altre sette ereticali quali, ad esempio, quella dei Catari. In realtà sarebbe più corretto inserirla in quel clima di ritorno alla semplicità che da più parti si esprime nella cristianità dopo l'anno mille, con una condanna più o meno implicita, del potere mondano e temporale della chiesa. In proposito, sia da parte valdese che cattolica gli studiosi hanno recentemente sottolineato la vicinanza che corre tra Valdo, eretico scomunicato e ucciso, e Francesco d'Assisi, proclamato santo: tra la vicenda dei due uomini corrono solo trent'anni; ma sono anni decisivi, in cui la Chiesa cattolica decide di fare i conti con i movimenti pauperistici, scegliendo la strada dell'integrazione a quella dell'espulsione.

Nell'area del Pellice, Chisone e Germanasca la presenza dei "Poveri" è documentata verso gli inizi del XIII secolo e le persecuzioni religiose del Tre-Quattrocento sfiorano solo marginalmente queste Valli.

Quando sopraggiunge, la Riforma Protestante trova dunque in queste zone un terreno fertile e il movimento valdese riprende la sua espansione: esce dallo stato di clandestinità e conquista nuove fasce di popolazione, soprattutto tra gli artigiani e la borghesia. Nel 1532, nel sinodo di Chanforan, in val d'Angrogna, i Valdesi aderiscono alla Riforma secondo il credo Calvinista e tale scelta si rivelerà fondamentale per la loro sopravvivenza in queste valli.

L'espansione protestante fu infatti presto interrotta, dalla metà del XVI secolo, dalla repressione della Chiesa cattolica e dei principi Cattolici: Filippo II di Spagna, Enrico II di Francia ed Emanuele Filiberto di Savoia. L'Europa, per due secoli, sarebbe dunque stata divisa in due schieramenti e, paradossalmente, alla piccola comunità alpina, sarebbe toccata la sorte di essere l'unica isola protestante destinata a sopravvivere in Italia, seppur tra durissime persecuzioni.

In Francia, con l'editto di Nantes del 1598, fu concessa la tolleranza religiosa alle minoranze protestanti. Tuttavia, nel 1685 Luigi XIV, il "Re sole", abolì l'Editto: per i Valdesi residenti in val Chisone, all'epoca sotto il dominio francese, non rimase che l'alternativa tra l'abiura o l'emigrazione: molti si trasferirono nell'Inverso della Valle, in val Germanasca o in val Pellice (sotto il dominio dei Savoia), ma, l'anno seguente, il principe dello stato Sabaudo, per compiacere il re di Francia, revocò anch'egli ogni forma di tolleranza costringendo così molti Valdesi ad un'abiura formale (nel Settecento ricompariranno improvvisamente molte famiglie valdesi) o all'espatrio. Molti di essi emigrarono in Svizzera: per alcuni fu la meta definitiva ma per molti altri una base per organizzare il ritorno, celebrato nella storia valdese come "Glorioso Rimpatrio"(1689). La spedizione, finanziata e fortemente voluta da tutti i paesi protestanti - primi fra tutti l'Inghilterra e l'Olanda - e, pur tra mille traversie e con pesanti perdite, riuscì a riportare nelle Valli uno sparuto gruppo di Valdesi che riaffermarono così il loro radicamento in queste terre e la loro specifica identità.

Nel frattempo la sconfitta del Re Sole riportava a miti consigli anche i Duchi di Savoia che assunsero nel corso del Settecento una politica meno aggressiva - ma pur sempre intollerante: i Valdesi non potevano, ad esempio, seppellire i loro morti all'interno delle mura dei cimiteri cattolici - che avrebbe progressivamente condotto all'Emancipazione concessa da Carlo Alberto nel 1848.

Dunque circolazione di uomini, idee e forti legami con l'Europa protestante e in particolar modo e soprattutto in relazione alle tradizioni casearie, con la Svizzera. Risultano allora molto fondate le affermazioni della famiglia Plavan, produttrice di ottimi *sarass del fen* sull'Alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo, che sostiene che la ricetta originale - in particolare quella della *bouno* - sia stata importata a Riclaretto da un fruitier Svizzero.

Resta da capire quando. Sicuramente dopo il Rimpatrio, dunque nel corso del XVIII, considerando che è solo in questo periodo che, come abbiamo visto, all'interno delle Valli, si registra una certa stabilità dovuta a maggiore tolleranza. Un'ipotesi credibile se si presta attenzione alla documentazione sulla *bouno* esibita da Teofilo Pons.

Valter Careglio 1998-2004

Dall'agro alla bouno

Paul Scheuermaier nella sua monumentale ricerca sul *Lavoro dei contadini*, pubblicata in Italia nel 1980 ci ricorda che in quasi tutte le zone alpine il siero bollito viene fatto coagulare con l'aggiunta di siero acidificato, chiamato anche "agra" o, nel Piemonte nord-occidentale "buona".

Sulla ricetta della "buona", nel patois, la *bouno* aleggiano probabilmente molte "leggende valligiane", quali quella dell'esistenza di una *bouno* e di una *pi bouno*, quasi alludere a un agro di prima e di seconda scelta. In ogni caso, da un incontro con i produttori, è emerso che l'agro valdese sia costituito da un'essenza di più di 25 erbe tra cui gemme di larice, ginepro, radice di ortica, timo serpillo - e altre delle quali, per espressa volontà dei produttori, non è stato possibile venire a conoscenza - addizionate con alcune spezie tra il guscio di noce moscata.

La famiglia Plavan sostiene di custodire gelosamente il segreto giunto dalla Svizzera e tramandato di famiglia in famiglia, da Riclaretto, all'alpe del Lauzoun di Faetto fino all'Alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo. Tutto ciò è credibile perché le tre aree indicate sono tra loro confinanti e si confermano, almeno per tutto l'Ottocento aree di produzione del seirass del fen.

Oltre tutto, la fonte orale - anche se la famiglia Plavan sembra non esserne a conoscenza - trova un puntuale riscontro nell'opera di Teofilo Pons, grande studioso dell'etnografia e della cultura popolare delle valli valdesi, il quale parla di una "famiglia Peyronel, del Troussan di Riclaretto che, almeno per due generazioni, si diede a coltivare con passione questo lavoro di aromatizzazione dei famosi sëras di Riclaretto e di Faetto.

Dall'ultimo di questi Peyronel agricoltori-allevatori, Giacomo, il segreto della bouno fu ad un certo momento svelato ad un suo amico di Pramollo, un Tommaso Ribet, che a sua volta lo rivelò ad un Eli Jahier, i quali migliorarono così i loro prodotti caseari. Il Ribet inoltre, imparentatosi con la famiglia Menusan dei Chiotti, finì per rivelare anche a questa famiglia la ricetta alla base del miracoloso e misterioso miscuglio.[…]

Si confezionava in una capace tinozza, come quelle in uso per fare il bucato, con gli ingredienti seguenti: a) mezza libbra di cannella naturale; b) 24 noci moscate; c) due once di chiodi di garofano; d) un sacco di 4 emine di radici d'ortica di buona qualità; e) una bisaccia (saquetta) piena d'uva acerba e di «cornigles», probabilmente corniole, frutti del corniolo; un pugno di radici di «jeanse», verosimilmente «Panax Ginseng»; g) una mezza dozzina di radici di aigrot, «Imperatoria osthrutium» o «Peucedanum osthrutium»; h) un lievito da 10 a 12 libbre, coperto tutt'intorno da chiodi di garofano; i) mezza libbra di cannella sul lievito e mezzo pugno di chiodi di garofano; k) 13 «bouts de melaise», germogli di larice ?; l) due pugni di ortiche fresche, non ancora fiorite; m) ad ogni pasto due buoni pugni di sale per conservare il tutto; n) ad ogni pasto versarvi un secchio di latte ben purgato; o) si purga il latte con due pugni di uva non matura o delle «cornigles» (cornouilles), oppure «acetosella» pestata in modo da dare una pinta e mezza di succo; poi si cola in un pezzo di tela rada, si pesta, aggiungendo un po' d'acqua e colando nuovamente il tutto. Si mettono infine da cinque a sei pinte di vino in un secchio, per fare inacidire il latte che si dève mettere per primo nella bouno, e dopo averlo ben purgato, bisogna colarlo ancora."

Un'attestazione ufficiale: il seirass del fen nell'Inchiesta Jacini

Il lavoro di Pons sarebbe già di per sé sufficiente a testimoniare una tradizione casearia molto particolare, ma una D.O.P. esige probabilmente un riconoscimento più esplicito dell'esistenza del prodotto. Questa sorta di certificazione ci viene nientemeno che dai risultati raccolti dall'On.Meardi per il Piemonte in occasione dell'Inchiesta Agraria Ministeriale promossa dal deputato della Destra Storica Stefano Jacini. I lavori dell'inchiesta durarono quasi un decennio quindi è verosimile pensare che i dati raccolti qui sotto riportati si riferiscano ai primi anni Ottanta dell'Ottocento. Il nostro cacio-ricotta esiste dunque da almeno 120; ma la cosa più interessante che emerge dalla lettura dei risultati della relazione Meardi è che essi costituiscono un significativo tassello che si inserisce perfettamente nel mosaico che abbiamo tentato fin qui di ricostruire: "Fatte poche eccezioni, il caseificio si trova nella provincia di Torino ancora in uno stato molto primitivo. La produzione del latte ha in tutte e tre le zone una certa importanza; maggiore in quelle delle montagne ove costituisce il principale prodotto del bestiame dei vasti pascoli alpini.[…]

Nella terza zona delle Alpi, l'industria casearia ha il suo massimo sviluppo; ivi a seconda delle località si fanno burro, formaggi e ricotte, dette in vernacolo seiras che formano oggetto anche di esportazione. […]

Sull'alpe del Lanzon e di Pramollo si fabbrica una specie di ricotta detta in vernacolo seiras del fen, essa è fatta con una mescolanza di siero dei formaggi, e latte puro, facendolo bollire con un liquido speciale, cioè una soluzione di acidi con aromi, che forma il segreto del fruitier di cui è assai geloso.

Valter Careglio 1998-2004

L'ebollizione e gli acidi coagulano il miscuglio di latte e siero, che salato, collocato in stampi, e disseccato, viene avviluppato nel fieno da cui prende il nome. […]

Dopo essersi tolta al piccolo latte la brosse con cui si fa il burro suddetto, vi si aggiunge il boné (ossia l'azy degli svizzeri, cioè del piccolo latte inacidito contenente in infusione certe erbe aromatiche) e lo si scalda fino ad ebollizione; il piccolo latte si spoglia della materia caseosa che ancor contiene la quale viene a galla sotto forma di grumi biancastri, con cui si fa il seras o sairas dei piemontesi che vien consumato fresco, o salato e fatto essiccare."

Alla fine dell'Ottocento il *sarass del fen* godeva dunque di una tradizione ormai consolidata nelle Valli Valdesi tanto che anche gli storici locali cominciavano a considerarlo un prodotto degno di nota, come in questa breve nota di Pittavino sulla val Germanasca (val S.Martino): "Le industrie consistono essenzialmente nell'estrazione dei minerali, nella confezione del burro e del formaggio. Rinomato in specie quello del fieno o del Laouson"(1908).

Consumato fresco o stagionato come companatico, era destinato a diventare un ingrediente tipico anche della cucina delle valli, tanto che due abili ristoratori e riscopritori di ricette del luogo, quali Walter e Gisella Eynard, non hanno potuto fare a meno di citarlo nella loro accurata raccolta di ricette valdesi.

Tomino del Talucco

Il tomino del Talucco (fraz. di Pinerolo) e del Grandubbione (fraz. di Pinasca), se facciamo riferimento all'inchiesta Jacini (1883) e a una monografia di Francesco Confienza sui margari della provincia di Torino (1919), nonché ad alcune fonti archivistiche, non ha bisogno di particolari crediti, dal momento che la sua esistenza – anche se spesso sotto il nome di "tomme", "tuma" o "tometta fresca" – è ampiamente attestata almeno dalla fine dell'Ottocento.

Il Tomino de Talucco in val Lemina e quello del Grandubbione in val Chisone, presentano tradizioni e caratteristiche di lavorazione molto affini, tanto da far pensare di trovarsi di fronte ad un unico prodotto che accomuna le due vallate, come d'altra parte mi ha confermato più di un testimone.

A sostegno di questa tesi va detto che un tempo i contatti tra i due versanti erano molto stretti al punto che era abbastanza ricorrente il caso di donne del Talucco che sposassero uomini di Grandubbione e viceversa: un aspetto non secondario se si pensa che la gestione della produzione casearia era affidata nella quasi totalità dei casi alle donne.

Volendo essere più precisi, dalle testimonianze è emersa piuttosto una maggiore presenza di capre al Grandubbione (in media 15 per famiglia), rispetto al Talucco (in media 7). Ciò comportava una loro diversa gestione del pascolo che, come vedremo, al Grandubbione era affidata a un salariato pagato da tutti, mentre al Talucco poteva rientrare nelle mansioni famigliari oppure, come nel caso della frazione Dairin, dare origine a forme di "organizzazione consortile" tra famiglie diverse, in base alle quali, ogni famiglia, a rotazione, si prendeva cura del pascolo delle capre di tutti.

Quanto al nome, "tuma", "tomme" nel vallone del Grandubbione, "tumin" in val Lemina, sembra che la differenza sia dovuta soprattutto all'uso, nel primo caso del *patois* e nel secondo del dialetto piemontese, anche se alcuni abitanti del Talucco hanno evidenziato che i tomini del Grandubbione potevano avere delle dimensioni leggermente superiori.

Che la vita all'interno di queste due valli, oggi "chiuse" ma, un tempo, importanti arterie di transito alpino, fosse simile lo dimostra anche la fama che entrambe nutrono sul versante francese, per un'altra attività caratteristica di questi luoghi, quella dei carbonai. Visto l'attuale numero assai ridotto di produttori di tomini, sarebbe forse il caso di pensare, nella stesura di un eventuale disciplinare o marchio commerciale, a un'estensione geografica che includa almeno le due valli, senza, per questo motivo, rinunciare al nome di "Tomino del Talucco" che ha reso il nostro prodotto famoso nel mondo.

Negli archivi: dazi e mercati

Relativamente al XIX secolo la parola "tomino" non compare mai. Tuttavia nell'Archivio storico del Comune di Pinerolo il faldone relativo alla riscossione dei dazi per le merci introdotte nel Comune di Pinerolo in

Valter Careglio 1998-2004

occasione dei mercati e delle fiere ci consente almeno di indicare quali spazi fossero destinati allo smercio del formaggio, fresco e stagionato.

Il *Manifesto della R.Camera de' Conti portante pubblicazione dei Regolamenti e Tariffe pel riordinamento dei Dazj di consumo*, del Luglio 1833, ad esempio, indica espressamente lo spazio riservato ai rivenditori di formaggio: "Suolo della strada che dalla piazza del Duomo giunge sulla piazza dell'Otello, e dietro al Duomo di S.Donato sino al catenaccio esistente a destra della facciata dello stesso Duomo per ogni sito".

Il documento è per noi interessante anche perché gli estensori, ad un certo punto del documento precisano che per ogni "Formaggio d'ogni qualità" il commerciante è tenuto a pagare una tassa daziaria di 5 lire al chilo, ma poi specificano anche – in una piccola nota – che da questa tassa sono esclusi i formaggi freschi tra i quali si menzionano anche certe "tomette" che potrebbero essere, con ogni probabilità, proprio i nostri "tomini": "Non sono compresi i latticini volgarmente detti *gioncata, sairasso, ricotta, tometta fresca* o altro di simile natura".

Ancora il *Regolamento e tariffe per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche* del 1890 ci dice che, in piazza Cavour, in mezzo a chincaglierie, stoffe, oggetti di paglia e porcellane, magari a fianco di un banco per il merluzzo trovavano posto appunto i formaggi. Sicuramente qui ad effettuarne lo smercio era un commerciante di mestiere che, se esponeva i tomini, li aveva precedentemente acquistati direttamente al Talucco.

Ma con molta facilità – sempre secondo le indicazioni del documento – le produttrici di tomini che scendevano dal Talucco con le loro "cavagne" piene del tanto ricercato prodotto lo smerciavano invece in Piazza S.Donato, non solo a fianco del Duomo, ma addirittura di fronte all'entrata della Chiesa – come confermano anche molte fonti orali-, ove appunto il documento parla di "latticini freschi entro cavagne, panieri o sporte a mano".

Nelle indagini ministeriali

L'Inchiesta Jacini, dedica alla produzione del tomino nella provincia di Torino alcune righe e dalla descrizione che ne fa sembra di poter arguire che gli estensori hanno sicuramente preso visione anche dei processi di lavorazione che si effettuavano al Talucco e al Grandubbione, anche non vi sono accenni alla bollitura del latte.

" Fatte poche eccezioni, il caseificio si trova nella provincia di Torino ancora in uno stato molto primitivo. La produzione del latte ha in tutte e tre le zone una certa importanza; maggiore in quelle delle montagne ove costituisce il principale prodotto del bestiame dei vasti pascoli alpini.[…]

Nella seconda zona del colle, il latte sopravanzante agli usi domestici, è usato per confezionare i tomini e le robiole, piccoli formaggi freschi che sono assai ricercati nelle città, essendo assai più grassi delle tome, perché fatti con latte poco o nulla sfiorato.[2] […]

Sulle colline del circondario di Torino a destra del Po, usansi fare certi formaggi piccoli, detti tomini e robiole, che vengono consumati freschi.

I primi son fatti con latte non sfiorato, anzi arricchito di panna, essi son tondi, hanno la lunghezza di 6 o 7 centimetri, ed uno spessore di neppure un centimetro; cioè larghe da 10 a 15 cm. E spesse da 2 a 3. La loro fabbricazione è semplicissima; con presame si fa rapprendere il latte a freddo, si versa il caglio entro piccole forme di terra cotta bucherate entro cui scola, poi son posti ad asciugare al sole su un po' di paglia e venduti al primo mercato."[3]

Negli studi di settore

Una monografia spesso utilizzata per lo studio della vita d'alpeggio è quella di Francesco Confienza sui margari della provincia di Torino, uno studio che risale al 1919. E proprio Confienza spende alcune righe in cui non solo descrive le tecniche di produzione e di stagionatura del tomino ma ci offre anche interessanti spunti sulla sua ampia circolazione in mercati non solo del Piemonte, ma anche della Liguria, confermando quanto già emerso anche dall'indagine condotta attraverso le fonti orali.

---

[2] Meardi Francesco, *Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*, Vol.VIII, Roma, Forzani & C., 1883, pp.198-199.
[3] Ibidem p.200

Valter Careglio 1998-2004

"Al latte scaldato da 35° a 38° C., vengono aggiunti ed incorporati il presame ed il sale per mezzo di una spannarola.

Trascorsa un'ora circa da detta aggiunta, formasi il coagulo, il quale viene rotto minutamente e messo in piccoli recipienti di forma cilindrica a base circolare (con la periferia bucherellata), dalla capacità varia da 40 a 50 cm.

Detti recipienti vengono disposti nell'interno di opportuni secchi di rame stagnato, e decorsa un'ora da tale operazione vengono tolti, portati in cantine e capovolti sopra banchi (pure di rame stagnato) ricoperti di paglia di segale.

I banchi comunemente sono lunghi da m.3 a m.5; larghi da m.1 a m.3, delimitati da un bordo alto da 5 a 6 cm. e tenuti distanti dal pavimento (per mezzo di cavalletti di legno) da cm.70 a 80.

Sopra i banchi i tomini rimangono con le loro forme da 4 a 5 ore (durante le quali si liberano dello siero che contengono, assumono una leggera consistenza e la forma circolare), dopo, liberati dalle forme, vengono passati sopra un altro banco (di rame stagnato) coperto di tela di canapa e su questo rimangono fino al momento della vendita.

Quanto è stato fin qui esposto concerne la fabbricazione dei tomini detti in fiore, ma oltre a questi se ne fabbricano altri con latte scremato per affioramento per un periodo di 12 oppure di 24 ore.

Da 100 litri di latte si ottengono da 130 a 140 tomini in fiore di gr.50 ciascuno.

Essi vengono venduti a dozzina al prezzo da L.0,90 a L.1 ai negozianti i quali a loro volta li smerciano normalmente oltreché sui mercati su accennati, anche su quelli di Genova, Sanpierdarena, San Remo."[4]

Nella tradizione popolare

Per quanto riguarda infine la tradizione popolare, va detto che di tomini si parla anche in una leggenda, riguardante Serre Maivie, una frazione disabitata di Grandubbione. Scrive l'artista Mario Borgna che "su quel luogo gravitava una strana inquieta atmosfera: pareva che i muri delle case avessero imprigionato energie nefaste; probabilmente in tempi lontani, doveva essere capitato qualche orribile fattaccio che aveva infaustamente permeato quelle case"[5]. E Aldo Costabello, uno dei nostri testimoni, ricorda la frazione come uno dei luoghi più temuti da lui negli anni della sua giovinezza anche di giorno.

Pare infatti che anche in questo luogo fosse originariamente assai diffuso il processo di caseificazione dei tomini, ma ad un certo punto, più famiglie cominciarono a riscontrare uno strano fenomeno: i tomini che la sera erano stati posti sullo sgocciolatoio a scolare, venivano ritrovati, la mattina seguente, completamente rivoltati. Ovviamente tale operazione non fu attribuita allo scherzo di qualche buontempone ma alle masche che si diceva avessero preso possesso della borgata. E in effetti, a essere presa di mira dalle masche non fu solo l'attività produttiva casearia, ma anche quella delle carbonaie: infatti per ben tre volte una carbonaia preparata secondo tecniche consolidate da secoli prese fuoco.

Il ripetersi di questi strani segnali, colpiva gli abitanti del luogo in due settori di vitale importanza per la loro vita economica e decretò pertanto la fuga e l'abbandono della borgata di Serre Maivie.

Murianengo

Un'attestazione prestigiosa

Si tratta di un formaggio che era prodotto in buona parte dell'Alta val di Susa: sicuramente sull'altopiano del Moncenisio, al passo della Novalesa e sul versante meridionale del Colle del Frjus. Nella nostra indagine sul campo siamo giunti alle conclusioni di Fiori Giacomo, secondo il quale "attualmente la sopravvivenza di questo grande e rarissimo formaggio è affidata alla buona volontà di due soli casari dell'Alta val di Susa: la produzione annua, interamente d'alpeggio, non supera le quaranta-cinquanta forme, che ogni anno vengono vendute all'asta ai primi di ottobre."[6] Anche se va detto che, proprio grazie all'attività di recupero e formazione della

[4] Confienza F., *I margari della provincia di Torino,* in: "Annali della R.Accademia di agricoltura di Torino, vol.LX, Torino 1918, pp.110-111.
[5] Mario Borgna, *Un fiume di capre*, Edizioni Hurso La Berta, s.d., p.100.
[6] Fiori Giacomo, *Formaggi italiani,* Eos Editrice, Verolengo, 1999.

Valter Careglio 1998-2004

Stazione Sperimentale di Sauze, alcuni casari ne hanno ripresa la produzione, come nel caso dell'Alpe Casetta (Meana), ai piedi del Colle delle Finestre.

Il suo nome deriva dalla dalla val Moriana, situata in Savoia sull'altro versante del Moncenisio, infatti il Murianengo, nel dialetto occitanico locale è detto anche *Muriennais*.

Secondo Delforno la sua origine storica si perde nella notte dei tempi, ma non è così facile determinarla dal momento che il formaggio, quando nacque, era scarsamente considerato.

Essendo attualmente così scarsa in valle la produzione di questo formaggio nessuno conserva memoria delle sue origini e non è stato possibile rintracciare nessuna documentazione particolare sulle sue origini remote.

Tuttavia, alla fine dell'Ottocento doveva godere di un tale prestigio in val di Susa, che solo ad esso, per quanto riguarda la valle, l'Inchiesta Jacini dedica una precisa descrizione, non solo delle sue qualità ma anche delle sue caratteristiche.

> Nel circondario di Susa l'industria casearia è maggiormente sviluppata sopra le Alpi dell'altipiano del Moncenisio, ricche di ottimi pascoli. I prodotti caseari sono le riviere, le fontine, i formaggi bleu detti moriennesi, o morienneghi, i formaggi bianchi o tome ed i cosiddetti sairas.
> Le riviere e i formaggi bleu sono fabbricati sul Moncenisio, le fontine sopra le Alpi della Novalesa, i caci inferiori son prodotti per tutto il circondario. La produzione massima ha luogo nella stagione estiva, sia pei pascoli abbondanti e buoni, sia perché procurasi di ottenere in principio d'estate lo sgranamento delle vacche, e queste perciò son fresche di latte.
> Si fabbricano griviere grasse con latte bovino da scremare, e di quelle magre con latte scremato in parte; nel primo caso colla panna si fa il burro, e col siero del formaggio un sèiras molto scadente.
> Le griviere sono vendute parte in Italia e parte esportate in Francia. Le fontine sono fabbricate nello stesso modo e commerciate in Italia. I moriennesi sono prodotti in grande quantità al Moncenisio, son fatti con latte bovino, ovino e caprino, sfiorati pochissimo. Essi sono consumati in Italia e in Francia. Coi residui si fanno i seiras che sono pure venduti in Francia e in Italia.[7]

Ciò significa che il nostro formaggio ha sicuramente ben più di un secolo di vita alle spalle.

Problemi di identificazione

Nonostante ciò le ricostruzioni degli studiosi creano qualche difficoltà. Innanzitutto il rapporto che alcuni (lo stesso Delforno) istituiscono con il Gorgonzola: è pur vero che qualche sorta di parentela tra i due formaggi esiste e il paragone con la gorgonzola consentirebbe una datazione pressoché medievale (XI secolo) del Murianengo.

Tuttavia la consistenza delle due paste è così diversa che il paragone appare poco fondato: se si dovesse cercare un termine di paragone, il nostro formaggio appare molto più correlabile, almeno per consistenza, al Castelmagno.[8]

Tra gli studiosi di formaggi poi alcuni tendono a distinguere Murianengo e Moncenisio, altri a considerarli un unico formaggio. I nostri testimoni e le nostre conclusioni ci portano a propendere per la prima ipotesi.

Reblochon

Origine

Sull'origine del *Reblochon* nessuno studioso esibisce alcuna documentazione, ma tutti concordemente affermano che le sue origini risalgano almeno al XV secolo e concordano sulla spiegazione delle ragioni che stanno alla base di questa lavorazione casearia che si avvale di un latte ricco di grasso.

"Reblocher" nel dialetto locale della Savoia indica significa infatti "seconda mungitura" e l'usanza di una seconda mungitura nascerebbe da una frode operata proprio dai malgari a danno dei proprietari degli alpeggi, come spiega anche Giovanni Delforno:

---

[7] Meardi Francesco, *Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*, Vol.VIII, Roma, Forzani & C., 1883, p.200.
[8] Cfr. Intervista a Contesatabile Giuseppe contenuta nel cd-rom.

Valter Careglio 1998-2004

> Nelle montagne della Savoia, infatti, i proprietari delle vacche salite agli alpeggi dopo una decina di giorni dalla monticazione si recavano nelle malghe per effettuare la pesata del latte, in base alla quale veniva accertato il compenso in natura dovuto dal conduttore dell'alpeggio. Sembra che qualche montanaro poco scrupoloso desse ordine ai mungitori di non completare la mungitura, allo scopo di far apparire una minore produzione di latte, ma appena i proprietari si allontanavano, si procedeva a terminare la mungitura, ottenendo in tal modo modeste quantità di latte ricchissimo di grasso, dalla lavorazione del quale si ottenevano formaggi molli di grande finezza e pregio.[9]

La "DOP" francese

Prodotto, prima della guerra, sia sul versante francese che su quello italiano (in particolare sull'Altopiano della Novalesa e al Moncenisio) ha visto drasticamente diminuire la sua produzione in val Susa dopo il 1964. In seguito a questa data il prodotto francese ha infatti acquisito la dicitura equivalente alla nostra Denominazione di origine protetta. Ciò ha sicuramente scoraggiato molti produttori italiani: in alcuni casi essi hanno fatto ricorso a nuove denominazioni quali, ad esempio, *rebruchon*, *reblò alpino*, *crosta rossa*, ecc. In molti casi hanno del tutto dismesso la trasformazione di questo prodotto, come sta emergendo dal censimento delle aziende casearie che la nostra scuola sta conducendo.

La riscoperta

Tutt'oggi le aziende produttrici di *reblochon* in val Susa si contano sulle dita di una mano! Tuttavia merita di essere segnalato il lavoro di recupero della produzione di questo formaggio che è stato effettuato alla Stazione Sprimentale di Sauze d'Oulx.

Giuseppe Contestabile, responsabile della stazione, prima di intraprenderne nuovamente la lavorazione che, come aveva appreso dagli anziani dell'Alta val Susa, era comune tra i margari della zona, ha pertanto contattato un esperto, un certo Zinnermann.

Zinnermann, di origine svizzera, durante l'ultimo conflitto mondiale aveva lavorato a Lanslebourg dove si era specializzato appunto nella produzione di Reblochon. In quegli stessi anni aveva mantenuto però contatti con le aziende vicine all'abbazia della Novalesa che risulta producessero lo stesso formaggio.

Rintracciato da Contestabile ha pertanto accettato di stabilirsi per un po' di tempo alla stazione sperimentale di Sauze aiutando i margari locali a riprendere la produzione di questo formaggio tipico del versante francese, ma anche di quello italiano.[10]

Toma del lait brusc

Origine

La *toma del lait brusc*, come abbiamo detto, è forse il prodotto caseario più tipico della Valsusa, perché - come abbiamo potuto appurare dalla nostra indagine sul campo - viene prodotto indistintamente nell'Alta e nella Bassa Valle.

Trattandosi di una *toma,* come abbiamo già detto, non è stato possibile riscontrare alcuna fonte scritta che ne descriva le origini. Ciò è tanto più vero se si pensa che né Giovanni Delforno, né Corrado Barberis fanno alcuna menzione di questo prodotto. L'unico che parla di un prodotto dal nome simile è Giacomo Fiori, individuando nel Biellese l'unica area di produzione:

> La sua caratteristica saliente tanto di lavorazione, quanto organolettica, alla quale si deve anche il suo nome, è l'inacidimento del latte con cui viene prodotta: in origine si trattava forse di un metodo per ottenere una coagulazione naturale, oppure della lavorazione effettuata quando le vacche erano gravide e davano poco latte, costringendo il casaro a riunire diverse mungiture per avere la materia prima sufficiente per una forma.[11]

---

[9] Delforno Giovanni, *I formaggi tipici del Piemonte e della valle D'Aosta,* EDA, 1981, p.144.
[10] Cfr. Intervista sul cd-rom
[11] Fiori Giacomo, *Formaggi italiani*, Eos Editrice, Verolengo, 1999.

Valter Careglio 1998-2004

In effetti, osservando le fotografie di Fiori, qui sopra riportate, sembra di trovarsi di fronte a un formaggio per consistenza simile al nostro, ma differente quanto alle striature blu che, in questo caso sono pressoché assenti.

A un prodotto di questo genere deve comunque alludere Pantaleone Da Confienza quando, relativamente al XV secolo, fa notare che proprio in val di Susa e in val Sangone, si verifica abbastanza frequentemente il caso in cui i margari non abbiano sufficiente latte per la caseificazione e lo lascino allora inacidire per uno o addirittura due giorni prima di lavorarlo, ottenendo così un formaggio di consistenza, colore e sapore molto diversi al suo interno: "Et quia aliquando non habent tantam materiam quod possint illam formam implere, faciunt et perficiunt seratium suum in duobus et aliquando in tribus diebus; et ita apparet diversitas in diversis partibus suis et in colore et sapore ac bonitate, que aliquando magis apparet in una parte quam in alia; et ad veritatem non apparet in ipsis magna viscositas neque est."[12]

Da parte nostra, facendo ricorso alle testimonianze orali, siamo comunque riusciti a stabilire che questo prodotto viene caseificato in val Susa almeno da un secolo. Ma, soprattutto, più di un testimone ci ha chiarito quale ragione sia all'origine di questo formaggio.

Si tratta di un dato che, alla luce dello stretto rapporto tra pianura e montagna che abbiamo analizzato, assume un sapore tipicamente valsusino: se da un lato è infatti vero che buona parte dei prodotti caseari erano destinati all'autoconsumo, non altrettanto si può dire del burro, che, un tempo condimento privilegiato, godeva di alta considerazione sui mercati di Condove, Susa e Bussoleno ove era venduto a un prezzo decisamente più alto di qualsiasi toma. Dunque la necessità di produrre maggiori quantità di burro, incrementava la scrematura del latte che, non essendo immediatamente trasformato in toma, veniva lasciato inacidire, prima della lavorazione, anche fino a 48 ore.

Lavorazione e stagionatura

Dal momento che non esistono attestazioni bibliografiche su questo formaggio e noi abbiamo tuttavia raccolto una serie di testimonianze orali sulla sua produzione, vediamo in dettaglio le fasi della lavorazione.

Per produrre la toma del *lait brusc* si parte da latte di vacca scremato per affioramento che viene lasciato riposare per almeno 24 ore (si arriva in alcuni casi a 72 ore) ottenendo una acidificazione spontanea del latte. Il tempo necessario alla acidificazione è strettamente collegato alle condizioni metereologiche ed in particolare alla temperatura ma anche alla presenza di temporali: da qui il modo di dire dei margari che "quand 'l temp a gira, il lait a gira" (quando il tempo cambia, il latte diventa acido), sul quale c'è poco da sorridere perché sembra, da studi recenti, che proprio in presenza di temporali si modifichino le caratteristiche e, di conseguenza, le modalità di coagulazione del latte.

In alcuni casi si mescola latte di più mungiture, in altri casi si usa invece quello di una sola mungitura.

Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

a) Riscaldamento del latte a temperature intorno ai 30-35°C
b) Aggiunta del caglio in quantità all'incirca dimezzata rispetto alla produzione di una normale toma. Da evidenziare che alcuni produttori non aggiungono caglio e lasciano che la coagulazione del latte avvenga spontaneamente.
c) La massa viene poi lasciata riposare per circa un'ora
d) Rottura della cagliata a chicco di riso
e) Estrazione della cagliata che viene posta in apposite tele a scolare dopo di che viene immersa nelle fascere. Da segnalare che alcuni produttori procedono ad una cottura della cagliata ad una temperatura variabile dai 38 ai 40°C per 15-20 minuti e non usano le fascere ma lasciano la tome nei teli.Pressatura per uno-due giorni (non sempre viene effettuata)
f) La salatura avviene solitamente in parte in pasta ed in parte in forma

La stagionatura deve durare almeno 4-5 mesi durante i quali la toma acquisisce (pur senza essere inoculata) la tipica colorazione bluastra. In alcuni casi la stagionatura dura anche un anno: i margari lasciano le loro tome a

[12] Traduzione Emilio Faccioli, Consorzio Grana Padano, Milano, 1990: "E siccome talvolta non è disponibile abbastanza materiale per riempire lo stampo, ci vogliono due o tre giorni per impastare e portare a compimento un sierazio. E' questo il motivo per cui nei suoi diversi strati appare una differenza di colore, di sapore e di bontà, la quale talvolta sembra più apprezzabile in una parte che in un'altra. Per il vero in essi non appare (e neanche c'è) una grande vischiosità." (p.64).

Valter Careglio 1998-2004

stagionare in alpeggio in casse di legno avvolgendole in carta o fieno. In altri casi le tome sono poste in buche scavate nel terreno.

La toma del lait brusc si produce solitamente in alpeggio nei mesi di giugno,luglio,agosto. Scarsa è la produzione non di alpeggio e al di fuori del periodo sopra indicato.

La toma del lait brusc veniva prodotta anche in val Sangone e val di Lanzo soprattutto per autoconsumo.

Cevrin di Coazze

L'assenza di attestazioni

Relativamente a questo formaggio l'indagine archivistica non ha ottenuto alcun riscontro scritto. L'espressione "cevrin" – quanto di più generico possa esserci per un formaggio fatto con latte di capra! - non compare mai tra le carte, né tantomeno tra le righe dei libri dei numerosi ricercatori e studiosi che tante pagine hanno dedicato alla storia di questa piccola vallata piemontese.

L'espressione "cevrin" non è comunque d'uso comune nelle zone di pianura e dunque abbiamo cercato, attraverso i vocabolari piemontesi, di collocarne l'origine.

Il Gavuzzi, cher compila il suo *Vocabolario Italiano-Piemontese*[13] nel 1896, non ha dubbi sull'uso aggettivale del termine *cevrìn*, da intendersi appunto come "caprino". Tuttavia nel *Dissionari piemontèis*[14] il significato del termine *cëvrin* più che all'aggettivo viene riferito al sostantivo "capra" e gli autori sottolineano come si tratti di una variante lessicale tipica delle zone alpine nelle quali si possono trovare anche altre varianti quali *civra, ciavorin e civrin*. Si tratta di espressioni che hanno equivalenti molto vicini nel suono in tutti i patois delle nostre valli, si pensi anche solo all'espressione *chabbro*, con la quale viene indicata la capra in val Germanasca.[15]

Per trovare però un esplicito riferimento all'uso dell'aggettivo in correlazione a un formaggio bisogna aprire il *Gran Dizionario Piemontese Italiano*, di Giuliano Gasca Queirazza, nel quale al termine *cevrin* viene associato il significato di "cacio caprino". Dunque è assai probabile che tra tanti anonimi formaggi di capra che venivano prodotti nelle vallate alpine, solo quello di Forno di Coazze abbia assunto nel tempo un prestigio tale da poter rivendicare per sé un uso quasi esclusivo, potremmo dire, di un aggettivo che, almeno originariamente, doveva riferirsi a qualsiasi formaggio di capra prodotto sulle nostre Alpi.

Nonostante ciò anche nel celebre *Taccuino di Coazze* di Luigi Pirandello che avrà sicuramente avuto modo di gustare il Cevrin, durante il suo soggiorno in val Sangone, non viene dedicata ad esso alcuna riga. Di ciò è certo anche Marco Parenti, grande esperto di formaggi piemontesi, che, riferendosi a Pirandello, afferma che gli "storici non sono in grado di affermare se il Nostro abbia apprezzato i meravigliosi *cevrin* e se li abbia amati come amò l'indifferente Marta. Sono comunque certo che i magnifici caprini avrebbero offerto al premio Nobel piacevolezze molto più gratificanti di quelle amorose tanto da fargli dimenticare per un istante i suoi affanni di cuore".[16]

Solitamente una fonte d'archivio che "intercetta" i singoli formaggi è quella relativa ai dazi imposti alle merci in occasione dei mercati, ed è a questa che abbiamo guardato con particolare attenzione. Purtroppo il risultato è stato negativo perché al mercato di Giaveno – a differenza, ad esempio, di quanto avveniva a Pinerolo – nel XIX secolo i formaggi non venivano sottoposti al controllo del dazio e dunque non figurano tra le merci tassate.

---

[13] Gavuzzi Giuseppe, *Vocabolario Italiano-Piemontese,* Torino, 1896.
[14] Gribaudo Gianfranco, Seglie Pinin e Sergio, *Dissionari piemontèis*, Torino, 1972.
[15] Pons Teofilo, Genre Arturo, *Dizionario del dialetto occitano della val Germanasca*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, 1997.

[16] Parenti Marco, *Alla ricerca del formaggio perduto,* L'Arciere, Cuneo, 1997, p.62.

Valter Careglio 1998-2004

Le informazioni del disciplinare slow food

Questi primi risultati confermano una costante affannosa ricerca di fonti che ha caratterizzato tutto lo studio. E in effetti anche la "bozza di disciplinare" stilata da Slow Food, seppur assai interessante per noi, dedica alla storia del Cevrin non più di una decina di righe sostenendo che la sua produzione "è legata alla frazione Forno nel Comune di Coazze, in val Sangone. In questo piccolo borgo di montagna da tempi immemori i pastori producevano il Cevrin, formaggio di latte vaccino e caprino che permetteva di utilizzare al meglio il latte fornito dalla mandria, generalmente mista. Una volta alla settimana i montanari caricavano il prodotto nelle gerle (garbin) a dorso di mulo e scendevano al mercato di Giaveno che di fatto rappresentava per il Cevrin l'unico sbocco commerciale verso valle. Per questo, pur essendo molto apprezzato nella zona d'origine, la diffusione del Cevrin è rimasta prettamente locale. L'eccessiva localizzazione penalizzò però questa produzione: non essendo remunerativa, la produzione del Cevrin venne via via abbandonata da pastori fin quasi a ridurla, negli anni '80 all'estinzione".

La fonte orale

Assieme a Piero ed Erminio Lussiana, fratelli ed ex-casari, appartenenti ad una famiglia che ha prodotto il Cevrin fin dall'Ottocento, abbiamo provato a verificare le informazioni indicate nel disciplinare Slow Food. I due fratelli sono sicuramente concordi sull'origine del prodotto da collocarsi nella frazione Forno del Comune di Coazze, ma Piero sottolinea come da qui, il prodotto si sia diffuso in tutta la val Sangone, soprattutto in seguito al trasferimento di molte aziende a Giaveno, le quali, pur mantenendo il possesso di alcuni appezzamenti a Forno o praticando l'alpeggio estivo, finivano però per risiedere per la maggior parte dell'anno nella bassa valle.

Ed è proprio qui che, a cominciare dai mesi di ottobre e novembre, vendevano i Cevrin prodotti d'estate. Dal momento che i grossisti non offrivano molto, benché il prodotto fosse assai ricercato, i produttori frequentavano pertanto i mercati di Avigliana, Villarbasse, Rivoli, Buttigliera, Rivalta, Reano, Villarbasse e talvolta anche delle limitrofe valli, come nel caso di Perosa Argentina. Inoltre una parte della produzione era ricercata dagli stessi venditori specializzati di formaggi che avevano probabilmente una richiesta al di fuori dell'usuale circuito di vendita frequentato dai produttori.

Una nota di colore che ci ha raccontato Piero Lussiana è quella legata alla fissazione del prezzo del Cevrin, quando iniziava la stagione dei mercati a novembre: esso veniva pressoché equiparato al prezzo delle acciughe (nel 1945-46, 80 lire l'etto circa).

I Cevrin venivano portati con carretti sui mercati in ceste, avvolti nella paglia di segale. In molti casi, con una cadenza pressoché settimanale, essi venivano venduti direttamente nelle case degli abitanti dei paesi, richiamando l'attenzione dei potenziali clienti col suono di una trombetta, ricavata dalle corna di una capra.

Piero Lussiana affidava le capre nel periodo invernale ad aziende dell'Astigiano: dopo un rapido spostamento in camion fino a Castelnuovo Don Bosco, l'itinerario proseguiva a piedi, di paese in paese, di cascina in cascina finché tutte le capre non erano state sistemate.

La stagione dell'alpeggio cominciava tra il 25 e il 30 maggio, ma le capre venivano "ritirate" prima e portate a pascolare per brevi periodi tanto a Giaveno che a Forno di Coazze.

A differenza di quanto abbiamo riscontrato per la val Susa, la sorveglianza delle capre nel periodo dell'alpeggio, portava anche qui – come in val Pellice, in val Lemina, in val Chisone e Germanasca – alla costituzione di forme di cooperazione consortili: le capre di tutti gli allevatori venivano pertanto riunite tutte insieme e, a rotazione, due o tre di loro vegliavano sul pascolo di tutti gli animali.

Il periodo di alpeggio si concludeva verso la fine di ottobre, con l'arrivo delle prime nevi. Tuttavia una decina di capre restavano in azienda e per quelle si cercava di alleggerire i costi di mantenimento portandole a pascolare al confine del manto nevoso, ad esempio, a Sangonetto. L'attenzione al risparmio nell'alimentazione delle capre era comunque costante tutto l'anno: attorno a ferragosto – con la "luna vecchia", spiega Piero Lussiana, "i rami non perdevano le foglie dopo il taglio" - venivano, ad esempio, tagliati rami e foglie di tiglio, frassino e quercia, raccolti in "fassine" che nel corso dell'inverno, frammisti al fieno, sarebbero serviti all'alimentazione delle capre.

In perfetta analogia con quanto abbiamo riscontrato per altre trasformazioni casearie, quali, ad esempio, il tomino del Talucco, anche in val Sangone la caseificazione del Cevrin era affidata alle donne che ne custodivano gelosamente il sapere di generazione in generazione: in assenza di figlie le madri trasmettevano allora questa competenza ai loro figli maschi come è avvenuto nel caso di Piero ed Erminio.

Valter Careglio 1998-2004

Le fasi di lavorazione

Il latte utilizzato per la produzione del Cevrin era in genere misto vacca-capra. Secondo le testimonianze che abbiamo raccolto i Cevrin migliori erano quelli ottenuti nel periodo autunnale, nel quale si utilizzava il 65% di latte vaccino ed il 35% di latte caprino. Secondo alcuni testimoni i Cevrin di pura capra risultavano di consistenza troppo dura e di gusto troppo marcato.

Fino a quando il burro ha avuto un alto valore commerciale il latte veniva lasciato riposare per almeno 24 ore nel periodo estivo e 36 ore in inverno e successivamente scremato.

In seguito all'introduzione del frigorifero ed alla perdita di valore commerciale del burro, il latte , lasciato riposare in frigo per 48 ore, cominciò ad essere lavorato senza scremarlo.

Dopo il periodo di riposo e l'eventuale scrematura il latte vaccino e quello caprino venivano mescolati e portati a bollitura. Si raffreddava poi rapidamente fino alla temperatura cui veniva aggiunto il caglio (45 °C in estate- 50 °C in inverno); assieme al caglio veniva aggiunto anche siero delle lavorazioni precedenti.

La cagliata doveva formarsi abbastanza rapidamente (circa 20 minuti dopo l'aggiunta del caglio) dopo di che si mescolava molto adagio con movimenti leggeri, non sbattendo, in modo da ottenere un impasto molto fine. La cagliata veniva lavorata per circa un'ora in modo da amalgamarla e da togliere tutto il siero; se la lavorazione si prolungava oltre il dovuto, la cagliata si raffreddava troppo e non si riusciva più a lavorarla; se viene lavorata per un tempo insufficiente trattiene ancora troppo siero.

Si metteva poi nelle forme apposite rivestite con tela, si pressava bene, si copriva con una coperta affinchè la cagliata non si raffreddasse troppo rapidamente e spurgasse bene. Poi si girava la forma, si toglieva la tela, si salava con sale fine prima da una parte poi dall'altra e infine lateralmente.

Le forme venivano poi poste su paglia di segale adagiata su traversine o bastoni di legno. I Cevrin di produzione primaverile (prodotti fino a San Giovanni) risultavano di più difficile stagionatura e richiedevano controlli e rivoltamenti almeno settimanali. I Cevrin di produzione estiva ed autunnale invece non creavano problemi di stagionatura e potevano essere stagionati anche per più di dieci mesi avendo cura di conservarli in luoghi asciutti e ventilati e poi nell'ultima fase di maturazione occorreva chiudere i locali di conservazione e coprire le forme con paglia di segale umida.

Lo schema di lavorazione risulta comunque molto variabile soprattutto in relazione alle caratteristiche del latte ed alle condizioni ambientali; mensilmente venivano quindi apportate modifiche allo schema di lavorazione . Fasi ritenute molto delicate erano in particolare quella del raffreddamento del latte dopo la bollitura, l'aggiunta del caglio e la lavorazione della cagliata.

Note sul caglio

Per quanto riguarda la produzione di caglio animale, le nostre testimonianze confermano una tecnica analoga a quanto avveniva in val Lemina e in val Chisone, una tecnica accuratamente studiata in uno studio di Elena Bertocchio, relativo a quest'ultima zona:

> Al momento della vendita dei capretti, il proprietario conservava, tra le interiora degli animali macellati, gli abomasi ancora pieni di latte: essi infatti venivano utilizzati nella preparazione del caglio (la parzüra /përzüra).
>
> Gli abomasi venivano appesi nelle cappe dei camini dove restavano a seccare per alcuni mesi; quando erano sufficientemente secchi li si appendeva ad un bastone in un luogo fresco ed asciutto (v. all. n.1). Per preparare il caglio si lavava accuratamente uno di questi abomasi e lo si metteva in un sacchetto di tela che veniva immerso in un recipiente contenente circa due litri di acqua tiepida precedentemente bollita e salata (*éva salà/ aiga salà*). Si lasciava il sacchetto nell'acqua per una quindicina di giorni poi lo si poteva buttare perché a questo punto il caglio era pronto e poteva essere conservato anche per molti mesi, se ne serviva poco, in un recipiente di terracotta (*tüpin*) chiuso da una piccola lastra di pietra o in un bottiglione di vetro (v. all. n.86).
>
> L'informatore N.2 sostiene però che nella preparazione del caglio era impiegata anche la vescica (*vàs(s)ia*) di un vitello che veniva acquistata dal macellaio, fatta seccare e utilizzata oltre all'abomaso di capretto o in sostituzione di esso, con la stessa procedura (la vescica secca era denominata pletta). La proporzione era: mezza vescica per ogni abomaso utilizzato.
>
> Circa la quantità di caglio utilizzata nella produzione casearia si può valutare che ½ bicchiere di questo liquido fosse sufficiente per far coagulare (*ëncaià*) una ventina di litri di latte.[17]

[17] Bertocchio Elena, *Processi lavorativi tradizionali al Grandubbione di Rinasca*, Quaderno di documentazione della Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca, Perosa Argentina, 1992, pp.31-32.

Valter Careglio 1998-2004

La val Sangone, un territorio di tradizioni casearie

Con buona probabilità anche Slow Food ha lavorato soprattutto su fonti orali, eppure anche tra le righe dei testi scritti emergono interessanti notazioni relative al territorio. Anzi, nel caso della val Sangone, siamo certi di poter dire che, anche se non abbiamo rinvenuto il nome del nostro formaggio – cosa peraltro assai rara quando si tratta di denominazioni molto specifiche – tutta una serie di fonti che non lo menzionano direttamente ci dicono invece che deve essere stato – probabilmente insieme ad altre produzioni lattiero-casearie – un prodotto tipico di questa piccola vallata alpina torinese.

Intanto va detto – come abbiamo più volte ribadito nel corso di questa ricerca – che le vicende della val Sangone sono storicamente legate a quelle della bassa val Susa e entrambe le zone hanno confermato nei secoli una costante vocazione nella produzione di formaggi.

Può essere, ad esempio interessante notare che di formaggi si occupano gli *Statuti Giavenesi* risalenti al 1454. Un dato abbastanza insolito se si pensa che un articolo è espressamente dedicato all'"Acquisto del formaggio": "Nessuna persona di Giaveno o di altro luogo nel giorno di sabato in cui si tiene il mercato nel suddetto luogo di Giaveno possa o deva comperare di alcuna persona forestiera che porti formaggio da vendere sullo stesso mercato più di un rubo sotto pena di tre soldi ogni libra e venti soldi ogni rubo". Tale prescrizione potrebbe far pensare che, trovandosi Giaveno allo sbocco della val Sangone verso la pianura, i produttori locali soffrissero della concorrenza dei ben più agguerriti casari di Coazze e Selvaggio, che probabilmente offrivano un prodotto assai più ricercato perché realizzato per alcuni mesi dell'anno in alpeggio.

Un dato questo che non è sfuggito al nostro illustre studioso di formaggi piemontesi alle soglie dell'età moderna, Pantaleone Da Confienza, che proprio relativamente al XV secolo, sostiene che a Coazze, vicino ad Avigliana, si producevano dei serazi (si noti che il termine poteva alludere alla ricotta, ma anche a dei veri e propri formaggi magri freschi o stagionati, come afferma anche la Nada Patrone) che avevano una certa rinomanza e che freschi non risultavano essere molto saporiti, ma se venivano stagionati per alcuni mesi acquistavano un sapore e una fragranza particolari; per cui è proprio lo stesso medico Vercellese a sconsigliarne il consumo da freschi e prediligendo quelli stagionati: "In Quaciis tamen, prope Avilianam, fiunt quasi in forma caseorum et sunt boni valde dum non sunt multum salsi et, post seratios de Nus, alios in bonitate precedunt maxime dum antiquantur".[18]

Giuseppe Massa, ricostruendo la storia della vallata, ci offre un quadro economico di cent'anni posteriore a quello di Pantaleone da Confienza nel quale le produzioni lattiero-casearie dovevano costituire una voce significativa tra le merci circolanti sui mercati:

> Gli Statuti di Giaveno, le consuetudini di Coazze codificate poi nel 1553, e gli atti delle liti della Comunità di Giaveno con Avigliana per il mercato settimanale, attestano nella valle un'attività commerciale regolamentata e la possibilità per i contadini, tutelati nei confronti dei venditori che venivano dal di fuori, di vendere i loro prodotti anche fuori del luogo di produzione.[19]

Ma è soprattutto nel testo di Gaudenzio Claretta del 1859 che è contenuto un documento risalente al 1660, nel quale Monsignor Francesco Agostino della Chiesa, descrive in ogni dettaglio Coazze sottolineando che "ha ottimi pascoli, e perciò si hanno quivi ottimi formaggi e ricotte di rara bontà"[20]

L'opera di Chiaretta ci offre inoltre uno spaccato paesaggistico economico e sociale di Coazze a metà del XIX secolo:

> I considerevoli traffichi che si aggirano sulle razze bovine, sul canape e sulla tela traggono pure in Giaveno molti avventori. […] La maggior parte dei Coazzesi è pertanto dedita ai lavori campestri, e specialmente all'arte di tessere la tela, dalla quale occupazione ricavano un considerevole vantaggio. Attendono poi anche alla pastorizia, ed i pascoli che esistono in quel loro territorio, rendono i medesimi capaci di tenere numerose mandrie, e di soave gusto le ricotte che vi si fabbricano.[21]

---

[18] Traduzione Emilio Faccioli, Consorzio Grana Padano, Milano, 1990: "Tuttavia a Coazze, vicino ad Avigliana, essi vengono confezionati quasi in forma di cacio, sono assai buoni a patto che non siano eccessivamente salati e, a eccezione dei sierazi di Nus, se vengono stagionati superano gli altri in bontà."

[19] Massa Giuseppe, *Valle e pianura del Sangone. Piccola storia nella grande storia del Piemonte*, Coazze, 1985, p.139.

[20] Claretta G., *Di Giaveno, Coazze e Valgioie: cenni storici con documenti inediti*, 1859, p.321.

[21] Ibidem, pp.130 sgg.

Valter Careglio 1998-2004

Opere più recenti, costruite ormai sulla memoria degli anziani del luogo, attestano infine tutta una serie di rituali, tipici di una società pastorale, scomparsi solo di recente, e nemmeno del tutto, se si pensa ad esempio alla salita agli alpeggi:

> In primavera, ordinariamente circa il 12 maggio, Festa di San Pancrazio martire venerato nel santuario di Vaie in val Susa, gli abitanti dell'Indritto salivano agli alpeggi, in dialetto chiamati *l' prése* e portavano le mucche a pascolare sulle alture nei pascoli di proprietà comunale, pagando una piccola tassa, la cosiddetta *taia dou pascoul*.
> Il giorno della partenza era attesissimo dalle famiglie che dopo aver provveduto a foraggiare le bovine per lunghi mesi invernali con il fieno secco vedevano giorno per giorno diminuire il mucchio nei fienili, *tech*, e quando si arrivava alla fine era il segno imperioso che bisognava salire all'alpeggio, *alé a la présa, tramié* ossia "spostarsi a monte".
> Scelto il giorno, mai di domenica né di venerdì, l'impresa era una grande fatica perché parecchi giorni prima si preparavano gli utensili indispensabili, gli ingombranti *bassin* o bacinelle di rame ove riporre il latte, i voluminosi *peireu* per l'abbeveramento delle mucche, la *buréra* o *lou burei* ossia la zangola, recipiente in legno in cui si versava la panna e si sbatteva sino a condensarla in burro. [...]
> Giunto il giorno della partenza, c'era aria di festa: le donne indaffarate non sapevano cosa fare prima, i bambini scorazzavano impazienti e gli uomini nelle stalle mettevano al collo delle mucche le campanelle più belle e risonanti, i cosiddetti *roudoun* dal suono cupo e penetrante, e i "*cioukìn*" dal suono argentino: c'era gara tra i *particular* per avere i *roudoun* più grossi e roboanti e le campanelle più sonore, e si invidiavano i grandi pastori, *li grò bargéii*, che provenendo dalla pianura passavano nella vallata per portarsi ai monti, agli alpeggi, *ai arp*, e facevano risuonare il festoso scampanio delle loro mucche in lunga fila.[22]

La letteratura sul Cevrin

Le citazioni potrebbero continuare: tutte confermano una consolidata tradizione casearia ma nessuna ci offre anche solo mezza riga del nostro ricercato formaggio. Peraltro anche tra gli specialisti, non molti ne hanno trattato. Oltre a Slow Food solo Corrado Barberis e Giovanni Delforno se ne sono occupati. Tuttavia va detto che Barberis fotografa un formaggio che ha una stagionatura massima di pochissimi giorni – e non corrisponde pertanto alla situazione che conosciamo noi oggi.

Ecco come descrive la lavorazione: "si porta il latte crudo a circa 18-20 gradi, aggiungendovi caglio di vitello o di agnello. Dopo la coagulazione la massa viene posta in apposite formelle o lasciata nella canapa, dopo averle dato una forma tonda. Matura in due o tre giorni."

Una discussione particolarmente sentita, relativamente a questo formaggio, riguarda l'originaria lavorazione, secondo alcuni effettuata con latte crudo. Noi non abbiamo trovato riscontri, tuttavia può darsi che in origine fosse effettivamente così, se diamo retta a questa, a nostra parere, convincente spiegazione di Irma Naso, relativa al Medioevo:

> I prodotti d'alpeggio non erano conosciuti con particolari denominazioni, per cui non doveva esistere una loro diversificazione merceologica, anche se di fatto potevano risultare assai difformi dal punto di vista organolettico. Ad esempio è assai probabile che nella praterie di alta quota, almeno in quelle molto al di sopra della fascia boschiva, data la difficoltà di reperire legname da ardere, si evitassero lavorazioni che avrebbero richiesto temperature elevate del latte o addirittura la bollitura del siero per ricavarne ricotte. Quindi con ogni probabilità vi si confezionavano formaggi a pasta cruda, la cui temperatura di lavorazione doveva essere più o meno la stessa del momento della mungitura (37/38 gradi centigradi): il controllo in questa fase e durante tutto il processo di coagulazione era considerato determinante, poiché, come opportunamente osserva lo stesso Pantaleone, un riscaldamento eccessivo avrebbe potuto favorire la formazione di occhiature e buchi

[22] Dell'Orto Giovanni, *Sui monti di Coazze,* Coazze, 1983, pp.50-51.

Valter Careglio 1998-2004

nella pasta, comunemente considerati segni di scarsa qualità del prodotto, da attribuire appunto ad errori di lavorazione.[23]

Delforno non affronta il problema del riscaldamento del latte ma nel complesso presenta una scheda che mi sembra risponda fedelmente al nostro formaggio:

Questo tipico prodotto del caseificio alpino si fabbrica con latte di capra, spesso miscelato con quello di vacca. Ha una forma a disco ed un peso che varia da pochi ettogrammi a 2-3 kg. Quando il formaggio è fresco la pasta è friabile e di colore bianco, ma allorché viene stagionato essa diventa più compatta ed assume una colorazione giallognola, unitamente ad un odore piuttosto penetrante e ad un sapore più o meno piccante. Il cevrìn di Coazze è un ottimo formaggio da tavola, molto apprezzato e richiesto dai consumatori, specialmente nelle zone in cui viene prodotto.[24]

Di tutti i lavori esaminati sull'argomento il migliore mi sembra sia proprio la monografia dedicata al Cevrin, curata da Slow Food editore nel 2000 per i *Quaderni dei presidi*. Anche se non ci aiuta nella ricerca storica coglie comunque la dimensione montana e l'importanza delle capre per questa produzione casearia; un elemento, quest'ultimo che nessuna monografia ha enfatizzato nel corso dei secoli:

C'è chi lo chiama toma e chi - con termine più appropriato - robiola, ma nel *patois* locale il nome è *cevrin,* caprino, anche se il latte dei rustici animali di razza Camosciata quasi mai è caseificato in purezza, bensì mescolato con qualità variabili di latte vaccino (il rapporto medio è di uno a uno, ma d'estate la quantità di caprino aumenta).

Lo scenario dove pochi margari continuano a produrre la versione estiva - la più pregiata - di questo formaggio a rischio di estinzione è spettacolare. Siamo 1200-1300 metri di quota, su rilievi delle alpi Cozie che s'innalzano fin oltre i 2800 metri fra i torrenti Chisone (Pinerolo) e Dora Riparia (Susa). Una terza valle s'innesta sul massiccio dell'Orsiera-Rocciavré, dal 1980 Parco naturale regionale: la val Sangone (capoluogo Giaveno, a 32 chilometri da Torino e a 6 da Coazze). Priva di accessi veicolari alle montagne circostanti, è caratterizzata da quote inferiori e da ambienti alpini più dolci, profondamente segnati dalla civiltà umana: boschi di querce, faggi, noci e castagni, ricchi di funghi; frutteti, orti; sorgenti, cascate, laghetti pescosi; pascoli, malghe, forni da pane; resti di fortificazioni, miniere, fabbriche di calce; artigianato delle gerle, dei canestri, delle tele, dei sacchi di juta, degli utensili in ferro e in rame; la millenaria Sacra di San Michele della Chiusa, abbazia benedettina aggrappata a uno sperone roccioso a picco sulla Dora, ma raggiungibile anche da Giaveno-Valgioie; il santuario del Selvaggio, nella valletta dell'Ollasio, meta di pellegrini e passeggiate.

[…] Rocciavré significa Rocca delle capre; e i piccoli ruminanti indispensabili per la produzione del *cevrin* sono di una razza particolare, la Camosciata delle Alpi. Di taglia medio-piccola, agile e snella, con mantello rossastro e magnifiche corna rivolte all'indietro, la capra alpina assomiglia nettamente a uno stambecco, "cugino" selvatico di cui condivide l'attitudine frugale, intraprendente, capace di dare il meglio in condizioni estreme. Il suo habitat ideale è il pascolo, anche magro, ad alta quota: "Al piano la capra non rende, l'erba raccolta ai 700 metri di Coazze basta appena per la sosta invernale in stalla, le gravidanze e lo svezzamento dei piccoli - dicono le donne del presidio, Marina Lussiana e Maria Lussiana - all'alpeggio la camosciata rinasce: sta all'aperto tutto il giorno e bruca ininterrottamente, saltando di roccia in roccia e affrontando spavalda i passi più impervi". Non sarà una sinecura sorvegliarla... "E' una disperazione. Senza l'aiuto di un bravo cane, nessun pastore riuscirebbe a ricondurre le sue capre ai recinti per la notte. Fanno quel che gli pare, con un individualismo ed una testardaggine tutta montanara. Ma sono animali intelligenti, coraggiosi, dalla forte personalità. Allevare capre in montagna è faticoso, però dà grandi soddisfazioni".

Anche economiche? "Se si guarda alla quantità, la resa è ridicola: la Camosciata va munta due o tre

[23] Comba Rinaldo, Dal Verme Annalisa, Naso Irma, *Greggi, mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali*, Cuneo, Rocca De' Baldi, 1996, p.136.
[24] Delforno Giovanni, *I formaggi tipici del Piemonte e della vale d'Aosta*, Eda, Savigliano, 1981, p.68.

Valter Careglio 1998-2004

volte al giorno per ricavarne, sovente, non più di due litri di latte. Ma da quel latte si ricava un ottimo formaggio, il *cevrin*, che è simbolo della nostra vallata"

[…] Quando sulla montagna piemontese gli insediamenti erano più stabili e popolosi di oggi (alla vigilia dell'Unità, Coazze aveva 3900 abitanti, negli anni Trenta 3600, a fine Novecento 2500), *il cevrin* era il prodotto più noto della val Sangone, venduto dagli alpigiani sui mercati di Giaveno, Avigliana, Bussoleno, Susa, Cumiana, Pinerolo, Cavour, ma anche su quello torinese di "Porta Pila". […]

Questo particolare formaggio si ricava dal latte misto di capra e vacca, cui si aggiunge caglio liquido di vitello. Dopo qualche giorno potrebbe già essere consumato, ma i pochi margari lo fanno stagionare per tre mesi su *stagere* di metallo a più piani (in passato si preparava un "letto" di paglia di segale, che lasciava sulla crosta l'impronta degli steli) collocate in ambienti idonei (alpeggio in grotte naturali). In questo periodo le forme vanno rigirate quotidianamente: terminata la stagionatura hanno un colore giallo carico, un profumo penetrante e un sapore intenso e fragrante. Il *cevrin* migliore è quello preparato d'estate, con latte di animali al pascolo sulle montagne del parco Orsiera-Rocciavré.[25]

[25] Il Cevrin. L'Arca. Quaderni dei presidi, Anno I n.4, Slow Food Editore, Bra, 2000, pp.30-32.

Valter Careglio 1998-2004