

ALTO ADIGE ED IL SUO LATTE

Uno degli elementi più caratteristici del paesaggio dell'Alto Adige sono le verdi distese di prati punteggiate da masi, greggi ed armenti. Questo sta a testimoniare, in modo eloquente, che l'allevamento riveste un ruolo non trascurabile nell'economia e nella vita della popolazione della zona.

Il bestiame, oltre a produrre della buona carne, fornisce una grande quantità di latte destinato, più che altro, alla trasformazione in latticini.

Questo latte, di qualità superiore, creato in ambiente dove l'aria è incontaminata ed il foraggio cresce rigoglioso e naturale, ben si adatta per la caseificazione.

La produzione di formaggio altoatesino, occupando un posto di assoluto rilievo nelle attività delle moderne aziende casearie, verrebbe quasi da pensare che esso sia una invenzione dell'epoca industriale e che esso sia prodotto attraverso procedimenti molto complicati. Niente di tutto questo, anche se è pacifico che per ottenere un alimento di qualità si necessita di un non indifferente dispendio di mezzi e di risorse. Al contrario, il processo di fabbricazione del formaggio è piuttosto semplice, e in Alto Adige esso era certamente conosciuto già 3/4000 anni fa. Testimonianze precedenti le ritroviamo tra i Sumeri: perciò almeno seimila anni fa.

Presumibilmente la produzione del formaggio inizia ancora molto prima, non appena l'uomo, una volta addomesticati gli animali da latte, un bel giorno scopre che il residuo bianco risultante dalla coagulazione del latte è un nutriente alimento, per di più conservabile a lungo con un semplice trattamento. Verso la fine dell'era neolitica, ossia quattromila anni fa, gli abitanti delle zone alpine, da cacciatori a poco a poco si trasformarono in contadini e, tra le altre attività, cominciarono a tenere del bestiame sui pascoli delle montagne; da qui alla produzione di formaggio il passo fu breve.

Senza dubbio tutto ciò fu favorito dalle condizioni ideali e dall'abbondante foraggio, reperibile al di sopra del limite delle foreste senza bisogno di interventi particolari sul terreno.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Non può meravigliare il fatto che secoli più tardi tra i Celti, il formaggio sia diventato uno degli alimenti principali, mentre può sicuramente incuriosire il fatto che il nome "Ziger", con cui nelle valli altoatesine viene indicato un particolare tipo di formaggio, derivi dalla parola celtica "tsigros", che significa proprio "formaggio".

Non solo i Celti, ma anche i Reti, insediatisi in tutta la zona centrale alpina, e perciò anche in Alto Adige, produssero il loro formaggio, chiamato dai Romani "caseus alpinus" che doveva essere una vera squisitezza; si racconta, infatti, che l'imperatore Antonino Pio ne rimase così affascinato che ne mangiò così tanto...da morire.

E poi i Germani, che al formaggio diedero il nome "Kase" (dal latino "caseus") e che dai Romani impararono nuove ricette casearie.

La fortuna di un così pregiato latticino era ormai consolidata che continuò indisturbata per tutto il Medioevo, tanto da essere spesso usato come mezzo di pagamento. In un documento dell'827, relativo ad un passaggio di proprietà, si legge che assieme a certi terreni agricoli della zona di Vipiteno, dovevano essere trasferiti anche i corrispettivi e proporzionali quantitativi di formaggio. Dal XII secolo in poi, si instaurò l'obbligo di pagare un tributo annuo pari a 300 forme di formaggio da 1 Kg circa ciascuna persino al proprietario dei terreni situati a quote estreme, nei quali pur con non pochi disagi venivano praticati l'allevamento del bestiame e la raccolta del foraggio.

Al giorno d'oggi, molti produttori, hanno superato sé stessi nel voler affinare i formaggi già di per sé di altissima qualità e dai pregi organolettici unici ed insospettabili. La scelta di questi casari è stata quella di realizzare creazioni di grande pregio sensoriale e dai sapori un po' perduti e di "altri tempi", adoperando esclusivamente "ingredienti di affinamento" reperibili solo nelle vallate dell'Alto Adige. Si parla di menta selvatica, vino Lagrein scuro, erba Buon Enrico, vinacce di Moscato rosa, breme di segala, distillato di mela, mallo di noce, carbone vegetale, fiori essiccati quali la calendula e il fiordaliso, mosto di prugne, bacche di ginepro, farina di mele e pere, purea di sambuco, birra e luppolo...

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Per informazioni contatta: *info@bruno-pistoni.it* - *www.bruno-pistoni.it*