

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

I FORMAGGI NEL LAZIO

Il formaggio nasce qualche anno fa, appena... qualche millennio.

La sua scoperta è un mistero, avvenne chissà quando e chissà dove; qualcuno poi si inventò la leggenda della “dimenticanza” del latte, appena munto, in un recipiente che dopo un certo periodo lo ritrovarono denso e alquanto acido che... per la fame di allora, assaggiatolo, lo apprezzarono benevolmente. Oppure, si racconta del solito cacciatore, o pastore, o cavaliere che, intraprendendo un viaggio, si rifornì del latte che mise in una otre naturale ricavata dallo stomaco di un animale ruminante lattante (agnello o capretto): il caldo e gli enzimi trasformarono quel liquido in coagulo... mangereccio.

La sorpresa ingegnò le menti della gente di allora, e il progresso trasformò “quell’incidente” in un prodotto tecnicamente controllato. Le varie civiltà adattarono la produzione secondo l’ambiente e le loro risorse, affinando sempre più la qualità, sia riguardo la sanità che il gusto del formaggio.

Le civiltà che allora popolavano quel territorio che oggi chiamiamo Lazio, appresero ognuno a loro modo il... far formaggi, ed è appunto per questo che ogni zona dispone di prodotti peculiari derivati da un accumulo di esperienza e da tradizioni tramandate.

Nel Lazio, il formaggio per antonomasia è stato il “pecorino”; anche se gli ovini erano allevati essenzialmente per la lana e la carne, ma il loro latte ed il formaggio hanno sempre rappresentato una fonte di reddito importante.

Gli altri mammiferi utili per il latte, e per il formaggio, si sono affiancati progressivamente alla pecora.

Il bufalo (*Bos bubalus*) è originario dell’India orientale e l’ipotesi più accreditata è che sia stato introdotto in Italia dai Longobardi, nel 596 d.C., sotto il regno di Agilulfo. Fin dal 1800 si è stanziato molto bene nelle aree paludose dell’Agro romano, oltre che nella piana della provincia di Salerno e nel Casertano dove, per la povertà di foraggi e per condizioni ambientali particolarmente disagiati, nessun altra razza bovina sarebbe potuta essere produttiva.

La capra è entrata nei pascoli laziali solo recentemente, poiché aveva solo prerogative utili ad essere allevata in zone brulle e rocciose. Animale capace di adattarsi a vivere in terreni scoscesi, cominciò ad essere allevata sulle pendici dei colli e dei monti laziali.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

I bovini venivano allevati esclusivamente per il lavoro dei campi ed il latte si lasciava ai vitelli; raramente venivano munti..., ora sono quelli che danno maggiore quantità di latte, e alcune razze selezionate producono la quintessenza della qualità casearia.

Sarebbe improprio, però, parlare semplicemente di “formaggio”, perché la tipologia della materia prima, il latte, è differente da animale ad animale e dello stesso animale, da razza a razza. Poi c'è il diverso tipo di coagulante che serve a rapprendere il latte. Poi c'è la differente rottura di questo coagulo che si è formato. Quindi la salatura, la stagionatura...

La storia del formaggio nel Lazio parte dalla civiltà Egizia che nei suoi geroglifici si possono trovare tracce del consumo di formaggio. Dagli Egiziani alla civiltà ellenica il passo è breve; i Greci presentavano il formaggio negli aspetti più disparati: fresco, stagionato, con le erbe, con il miele, al forno...

Con i Romani, il formaggio conobbe uno sviluppo e una diffusione paragonabile a quella dei nostri tempi; entra nelle mense di ogni classe sociale, dagli atleti ai legionari, dai benestanti ai patrizi. Gli storici e scrittori di allora, nelle loro opere, dedicarono molto spazio: Catone, Plinio il Vecchio, Varrone, ma soprattutto Moderato Columella, tribuno militare in Siria, nel suo “De Re Rustica” ci informa in modo dettagliato sui modi di produzione, sulle ricette e sui consumi del “caseus”, del formaggio.

Nonostante la caduta dell'Impero Romano, il formaggio continua a conoscere una grande prosperità; le tecniche di preparazione vengono arricchite dall'incontro con la civiltà barbarica che porta innovazioni nella produzione del formaggio vaccino, che i Romani, come i Greci, snobbavano, e che nei secoli successivi avrà una grande diffusione.