

IL “FORMAGGIO CON I VERMI”

La causa del formaggio inverminato è la cosiddetta “mosca casearia” (*Phiophila Casei*), un insetto che vive nella zona intorno ai caseifici. Nel formaggio, appositamente messo in bella mostra attraente, la mosca deposita le uova nel sottocrosta dalle quali nascono le larve, i cosiddetti “vermi” (la larva ha la particolarità di procedere a salti scattando come una molla). Questi formaggi che hanno convinti estimatori, sono proibiti per precauzioni “igienico sanitarie”: art. 5 della legge n° 283/1962 (alimenti invasi da parassiti), e per il fatto che gli uncini delle larve sono in grado di ledere le mucose gastriche, provocando reazioni istologiche e infiammazioni, che possono in seguito degenerare in forme croniche. Il formaggio con i vermi si denomina in Sardegna “Casu Marzu” (Formaggio marcio) o “hasu muhidu” o “casu frazigu” o “casu becciu” o “casu fattittu” o “casu gumpagadu” (i nomi si differenziano a seconda delle zone storiche dell’isola), “Marcetto Abruzzese (o Cace fraceche - Aquila)”, “Robiòla cui bèc (Lombardia – Piacenza)”, “Furmai nis (Formaggio Nisso – Emilia Romagna)” e “Saltarello Friulano (Udine)” a seconda delle zone tradizionalmente “produttrici”.