

IL FORMAGGIO NEL LAZIO E LA SUA STORIA

Sono oltre duemila anni che il panorama laziale è lo stesso. Non è cambiato nulla. Sono oltre duemila anni che l'allevamento della pecora, animale laziale per antonomasia, sorge quasi in concomitanza con il sorgere stesso della civiltà umana.

Paradossalmente, nonostante l'antica tradizione dell'allevamento ovino, la pecora viene considerata come un animale straordinariamente moderno: nel senso che le sue condizioni di vita, di allevamento e di nutrizione corrispondono proprio a quello che noi desidereremmo per tutti gli animali allevati, e cioè condizioni il più possibile "naturali".

La pecora vive all'aperto, pascola erba "incontaminata", e nei suoi spostamenti, dovuti anche alla transumanza, mangia erba con caratteristiche man mano diverse dando particolarità peculiari agli aromi del proprio latte che trasmetterà poi ai formaggi.

Le razze ovine sono, nel Lazio, di ceppi antichissimi e tradizionali, hanno subito pochissimi incroci e quasi nessuna manipolazione genetica: questo vuol dire, tra l'altro, che si ha a che fare con razze ben forgiate e dove l'intervento veterinario e farmaceutico è ridotto ai minimi termini.

Così la pecora non necessita di ormoni, di pastoni preparati, né di sostanze integrative, ma solamente di... aria, erba e cielo.

La produzione del formaggio nel Lazio, però, è stata importata dai Romani attraverso le loro conquiste nel Medio Oriente, e dalla Grecia.

Tutto cominciò dal giorno in cui l'uomo scoprì, che lasciando depositare il latte in qualche rudimentale recipiente, ne poteva ricavare una pasta bianca e morbida, gradevole al palato e molto nutriente.

Naturalmente si trattò, all'inizio, di formaggi ricavati a "latte acido", cioè prodotti "spontaneamente" per mezzo della coagulazione del latte resosi acido: questi venivano conservati in cesti o avvolti nelle foglie.

Una delle prime testimonianze ufficiali si trova in un bassorilievo sumerico risalente a 3000 anni prima di Cristo, conservato al British Museum di Londra:

è il cosiddetto "Fregio della Latteria", che illustra le varie fasi della mungitura e della preparazione del formaggio.

Pare che questo alimento lo conoscessero, e se ne cibassero, anche gli Egiziani dell'epoca faraonica. Era in ogni caso il cibo più comune delle varie tribù nomadi dedite tradizionalmente alla pastorizia.

I Romani furono estimatori di formaggio e cominciò da loro la differenziazione dei vari tipi a seconda del latte e del caglio usati.

Nel Medioevo molti monaci, nei conventi, si diedero alla fabbricazione del formaggio, aromatizzandolo con erbe di ogni genere.

Carlo Magno aveva una vera e propria passione per il formaggio, tant'è vero che egli ordinò di trasformare il latte in formaggio nella totalità dei suoi poderi.

Nel secolo XIII sorse nel parmense la prima industria casearia italiana per la produzione di quello che avrebbe preso il nome della di produzione: il Parmigiano Reggiano, divenuto in breve famoso non solo in Italia ma in tutta Europa. Questa "gloria italiana" venne citata da poeti e scrittori d'ogni tempo; tra i più illustri: il Boccaccio, che nel Decamerone esalta la montagna di formaggio grana grattugiato del paese di Bengodi.

Un altro formaggio italiano che vanta meriti letterari è il Caciocavallo nominato nel 1350 in una novella del Sacchetti e descritto, sempre in quegli anni, in un documento fiscale abruzzese riguardante la compravendita di prodotti caseari.

Il formaggio, per le sue qualità di conservazione, divenne il migliore "compagno di strada" dei viandanti, dei pellegrini e di tutti coloro che si mettevano in viaggio per motivi di lavoro, di studio e di svago.

Questo contribuì non poco alla sua diffusione e alla conoscenza dei vari tipi prodotti in ogni paese, facendolo diventare uno dei più importanti elementi della tavola.

Il termine "formaggio", deriva dal medioevale "formaticum", cioè "(cacio) messo in forma".