

Lidia Calzolari

SUL FORMAGGIO DELLA MONTAGNA:
PRODUZIONI E CONSUMI TRA TOSCANA ED EMILIA ROMAGNA

Sommario: 1. Un alimento antico. 2. Un prodotto della montagna? 3. Piccoli e grandi greggi. 4. I mercati. 5. Le diverse fasi della caseificazione. 6. Caratteristiche dei formaggi. 7. Il formaggio in tavola.

1. Un alimento antico

Il formaggio, proteina a buon mercato, è stato uno dei grandi alimenti dell'Europa e del bacino del Mediterraneo¹.

Il processo di caseificazione, determinando l'eliminazione dell'acqua, la precipitazione del lattosio, delle proteine e di alcuni sali minerali, trasforma un prodotto estremamente deperibile come il latte, in un altro, il formaggio, conservabile anche a lungo, risolvendo quindi i rischi di contaminazioni batteriche e consentendo la fruizione di questo prodotto dell'allevamento nel tempo, problema non indifferente fino ad un passato recente.

Per le popolazioni montane e di alta collina dell'area presa in esame questo alimento ha rappresentato il più importante apporto di proteine e grassi andando ad integrare una base alimentare costituita prevalentemente da castagne, da pochi cereali e legumi inferiori. Più in generale ha avuto un ruolo centrale nella la dieta di chi, per necessità, come i ceti popolari delle città e delle campagne, o per scelta, come gli eremiti ed i monaci, consumavano poca carne o non ne consumavano affatto².

L'elevato potere nutritivo del formaggio, insieme alla sua scarsa digeribilità, era già conosciuto dalla medicina del Tre-Quattrocento.

Il medico vercellese Pantaleone da Confidenza, nel XV secolo, compilando la *Summa lacticiniorum*, trattato organico e sistematico sui prodotti caseari, ne consigliava un uso moderato, sintetizzato nel proverbio "caseus est sanus

¹ Nell'estremo Oriente, come si sa, non si consumavano latticini e ancor oggi è in uso il formaggio di soia perché in queste popolazioni non si è sviluppata la lattasi, enzima che assorbe e trasforma il lattosio in glucosio.

² Il pisano Domenico Cavalca narra di un monaco che mangiava pane e cacio solamente il giovedì e la domenica. Il formaggio inoltre era inserito tra i cibi magri che si potevano mangiare in Quaresima, anche se i più rigidi lo escludevano nei periodi di digiuno. Cfr. G. Galoppini, *Produzione e commercio dei formaggi nella Toscana del Medioevo*, in "Bollettino della Accademia degli Euteleti della città di San Miniato", n. 73, 2006, pp. 407-435.

quem dat avara manus” (il cacio è sano se vien di scarsa mano), ricorrente nella letteratura igienico-sanitaria medievale e ripresa in seguito anche da altri autori. Egli stesso, ormai in età avanzata, si lamentava di non poter mangiare formaggi di cui era ghiottissimo. Il richiamo alla moderazione, naturalmente, era rivolto ai ceti più abbienti e non ai montanari e ai poveri delle campagne e delle città che avevano un'alimentazione povera di proteine e grassi e per cui, anche il formaggio, era un companatico usato con parsimonia. È interessante notare che tra queste categorie inseriva gli studenti (forse ricordando la propria esperienza di universitario a Pavia o constatando quella dei propri allievi dello Studio di Torino) che, spesso sprovvisti di risorse, dovevano ricorrere ai latticini per calmare la fame.

A documentare l'uso di questo alimento presso il popolo contribuiscono anche alcune fonti letterarie dove il formaggio è utilizzato come termine di paragone delle bellezze dell'innamorata. A questo proposito possiamo ricordare il contadino Vallera che dice alla Nencia:

“Vorre'ti dare in una gota un bacio
Ch'ell'è più saporita ch'é un cacio”³.

E il bolognese Pedrolino parla dell'innamorata dicendo:

“.....voi cantà de Franceschina
Che l'è più bianca che n'è la puina⁴
E più zentil assè d'un formai dur”⁵.

All'immagine assai familiare del processo di caseificazione ricorre invece il mugnaio friulano Menocchio, per spiegare, davanti al Sant'Uffizio, la propria teoria sulla creazione del mondo, cosa che gli valse la condanna per eresia⁶.

Se il consumo collettivo di formaggio, o quello familiare dei ceti sociali più alti e degli enti religiosi può essere studiato attraverso fonti documentarie numerose ed articolate⁷, più difficile è parlare dell'autoconsumo di pastori e mezzadri.

Per le epoche a noi più vicine possiamo ricorrere alle relazioni di viaggiatori, funzionari e alle fonti letterarie che, per la verità, ci informano più delle caratteristiche alimentari che delle loro quantità.

³ V.R. Giustiniani, *Il testo della Nencia e della Beca secondo le più antiche stampe*, Firenze 1976, p. 110.

⁴ Nel dialetto ferrarese “puina” equivale a ricotta. L. Ferri, *Vocabolario ferrarese-Italiano*, Ferrara 1889, ristampa anastatica Sala Bolognese 1976, alla voce.

⁵ A. Gaudenzi, *I suoni, le forme e le parole dell'odierno dialetto della città di Bologna*, Torino 1889, p. 225.

⁶ C. Ginzburg, *Il formaggio e i vermi. Il cosmo di un mugnaio del '500*, Torino 1976.

⁷ A questo proposito vedi G. Pinto, *Il lavoro, la povertà, l'assistenza*, Roma 2008.

2. Un prodotto della montagna?

Bisogna subito dire che il formaggio, anche quello di pecora e di capra, non è stato un prodotto esclusivo della montagna. Mentre le greggi in gran parte lo erano, come i loro proprietari, (ma questa è una semplificazione con numerose eccezioni), l'area di produzione del formaggio non può essere localizzata esclusivamente sui pascoli appenninici, tanto per rimanere attinenti all'ambito geografico preso in esame, perché l'allevamento a grande e piccola scala coinvolgeva, fino ad un recente passato, due territori complementari fra loro: la montagna e le pianure costiere scarsamente utilizzate a scopi agricoli. Fatta eccezione per pochi capi di bestiame che potevano essere alimentati e rimanevano anche in inverno nei villaggi montani, le greggi erano necessariamente sospinte alla ricerca di pascoli verso le più calde pianure del Tirreno, dell'Adriatico o delle valli interne dove vi trascorrevano la maggior parte dell'anno, dall'autunno alla primavera, e dove avveniva la maggiore produzione casearia.

Pietro Leopoldo, ad esempio, visitando l'alta Val Tiberina, annotava che gli abitanti "hanno tutti bestiame maremmano e con quello vi vanno l'inverno dopo aver seminato e stabiato i loro campi e lasciato a casa le donne con 7 o 8 vacche ed alcune pecore per aver latte e vivere l'inverno, 10 o 12 contadini si uniscono assieme e mandano in un branco solo le loro pecore o capre con un pastore o massaiò con un uomo per casa, lasciandone uno a casa colle donne, che vivono di granturco, latte e castagne"⁸.

Anche sulla montagna di Pistoia gli uomini passavano l'inverno in Maremma facendo i pastori, i tagliatori, i carbonai, o lavorando nelle ferriere "non restando nella montagna che le donne, i bambini ed i vecchi, con un piccolo numero di pecore per supplire al loro vitto e con una provvisione di farina di castagno"⁹.

A questo proposito possiamo anche ricordare un brano di Viani tratto da *Angiò uomo d'acqua* in cui un mandriano si esprime così:

"...su quella giumenta bianca che vedete brucare là nel campo, c'è caricato il paiolo, il mestone e il sale che sono le tre cose dove si fonda la famiglia. Le pecore ci dan cacio e ricotte e anche la bevanda che suol dirsi "scotta", ci vestiamo dei loro manti i quali ci riparano le calure della Maremma e le diacciate dell'Alpe di San Pellegrino"¹⁰.

Il formaggio di pecora era prodotto anche nei poderi di media e bassa col-

⁸ Pietro Leopoldo D'Asburgo Lorena, *Relazioni sul governo della Toscana*, a cura di A. Salvestrini, vol. II, Firenze 1997, p. 358.

⁹ *Ibidem*, p. 19.

¹⁰ L. Viani, *Angiò uomo d'acqua*, Milano 1928, p. 27.

lina quando si poteva disporre di bosco o di incolto, utilizzando le stoppie, i riposi, le prode ed il numero dei capi era proporzionale allo sfruttamento intensivo dei terreni. A questo bisogna aggiungere che le greggi in movimento attivavano un certo commercio di prodotti caseari al momento del loro rientro in montagna, lasciando il latte prodotto in cambio dell'ospitalità.

3. Piccoli e grandi greggi

Il latte più usato per confezionare formaggi, fino alla fine del Medioevo, fu di gran lunga quello ovino e caprino, dal momento che i bovini erano impiegati essenzialmente nell'agricoltura. Faceva eccezione la bassa lombarda e le piane lungo le rive del Po, tra Mantova e Parma, dove si produceva il parmigiano usando il latte vaccino e si realizzavano formaggi di grossa pezzatura, con impiego di manodopera specializzata¹¹. Qui le praterie artificiali consentirono l'allevamento stanziale e il progressivo superamento di quello transumante con la sostituzione dei bovini ai greggi di pecore e capre¹².

In pianura gli ovini continuarono tuttavia a convivere a lungo con i bovini anche in quelle zone prevalentemente agricole dove le greggi sfruttavano, insieme ai prati artificiali, incolti ed aree marginali.

In un contratto di mezzadria del 1287 di San Giovanni in Triario, nel contado bolognese, al mezzadro era richiesto non solo di occuparsi delle colture, ma allevare almeno 100 capi di ovini.

Nella pianura parmense, nonostante l'incremento dell'allevamento bovino, ancora nella seconda metà del Cinquecento, nell'azienda dei Sanvitale di Fontanellato, erano presenti bovini e ovini, questi ultimi affidati a personale specializzato¹³.

Ed il bolognese Innocenzo Malvasia, ai primi del XVII secolo, dava come regola al suo fattore di tenere almeno 20 pecore per podere, per garantire lo

¹¹ Per un approfondimento dell'argomento si rimanda a *Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)*, a cura di R. Comba, A. Dal Verme, I. Naso, Cuneo Rocca De' Baldi 1996 e I. Naso, *Formaggi del Medioevo. La "Summa lactiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990.

¹² F. Cafasi, *Il caseificio italiano dalle origini al secolo XIX*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", V, 1965, n. 3.

¹³ L. Arcangeli, *Una grande proprietà nella pianura parmense. La formazione delle "possessioni private dei Sanvitale di Fontanellato nel XVI secolo*, in G. Coppola, *Agricoltura e aziende nell'Italia centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, Milano 1983, pp.157-194. A metà Cinquecento, insieme a 50 vacche di razza e di 70 vacche a comune uso, nell'azienda sono presenti 386 pecore in società con un pecoraio di Zibello, 300 in società con un pecoraio di Brescia che figura nei libri contabili come "pecoraio in casa". Nel 1563 si era venduto ad un "lardarolo" di Parma 31 forme di formaggio. I formaggi erano venduti prevalentemente a Parma, ma anche a Cremona e Reggio. Nel 1576 viene introdotto il divieto di tener pecore e capre in pianura, ma ancora nel 1596 nell'azienda compaiono 140 pecore di parte padronale.

stabbatico¹⁴ dal momento che il concime di pecora era ritenuto il più efficace. La situazione ideale per il prelato, tuttavia, consisteva nell'incentivare accordi per il pascolo tra agricoltori delle pianure e allevatori della montagna per brevi periodi.

Sui pascoli della montagna appenninica, prevalevano sicuramente pecore e capre che, sfruttando i pascoli naturali, rappresentavano una grande risorsa per gli abitanti di quei villaggi che potevano contare su scarse produzioni agricole. Il possesso del bestiame sull'Appennino, o, come si diceva allora, sull'Alpe, tra Toscana ed Emilia Romagna, era generalmente diffuso fra i montanari che però non vivevano, di solito, esclusivamente di allevamento ed erano contemporaneamente un po' pastori e un po' contadini, spesso piccoli proprietari. Insieme a sette o otto fra pecore e capre, qualche maiale, un asino, possedevano qualche campo, alcuni appezzamenti di castagneto, alcuni prati a pascolo¹⁵.

A stare alle fonti fiscali medievali la situazione appare variegata sia in relazione allo spazio che al periodo storico. Ad esempio, per i villaggi abbarbicati sui fianchi del Pratomagno, il Catasto del 1427, pur non evidenziando la presenza di grandi greggi di proprietà degli abitanti (a questa data il gregge più numeroso, dichiarato, è formato da 130 capi) conferma questo andamento. Qualche decennio più tardi, invece, fonti doganali, rilevano il passaggio da Arezzo di greggi assai consistenti provenienti dalla Maremma e diretti in Romagna¹⁶.

Gli statuti della Sambuca pistoiese ci parlano ad esempio del ruolo fondamentale dell'allevamento ovino che utilizzava gli incolti verso il passo della Collina o i boschi tra Reno e Limentra, contesi fra i pastori che risalivano il crinale appenninico da ambedue i versanti¹⁷.

Al contrario, alcuni villaggi dalla montagna e dall'alta collina bolognese, studiati da Paola Foschi utilizzando gli estimi trecenteschi, sembrano contrassegnati, per questo periodo, da una scarsissima presenza di ovini (nei villaggi di Bisano, Campeggio e Cavrenno non si dichiaravano addirittura animali). Più numerosi erano quelli dell'alta valle del Reno che utilizzavano spazi incolti e acquitrinosi o quelli a soccida, documentati in pianura, di proprietà di cittadini bolognesi. Naturalmente, soprattutto per i secoli del

¹⁴ R. Finzi, *Le pecore di Monsignore: gli ovini nella strategia aziendale di Innocenzo Malvasia*, in *Percorsi di pecore e di uomini: la pastorizia in Emilia Romagna dal Medioevo all'età contemporanea*, a cura di F. Cazzola, Bologna 1993, pp.185-190.

¹⁵ G. Cherubini, *Tra Tevere, Arno e Appennino*, Firenze 1992, p. 46-47.

¹⁶ Alla dogana di Arezzo, nel 1475, transitarono mandrie di varie centinaia di capi provenienti dalla Maremma e diretti in Romagna. ASA, *Camarlingo di Dogana*, 56, Saldi.

¹⁷ P. Foschi, *Gli ovini nell'economia del Medioevo: dagli estimi dei fumanti della montagna bolognese*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp. 93-110.

Medioevo, è difficile quantificare l'entità dell'allevamento ovino, anche per la natura stessa delle fonti, soprattutto quando queste sono di tipo fiscale, per le tipologie e le modalità di conduzione delle greggi, per la gestione dei pascoli da parte degli enti religiosi e dei signori locali, per i riflessi negativi che le guerre generali, le guerricciole di confine, le razzie avevano in modo repentino sul patrimonio zootecnico, specialmente quando era costretto a spostamenti stagionali. Sappiamo però che i montanari troppo poveri per possedere anche un piccolo gregge, ne prendevano a soccida o in fida estiva da cittadini ricchi per cui gli ovini rappresentavano un buon investimento¹⁸, oppure si impiegavano come salariati presso le grandi masserie.

Per la fine del Settecento sappiamo, dalle *Relazioni* di Pietro Leopoldo, che nella Romagna toscana fra i prodotti più importanti c'erano i bestiami vaccini, pecorini e caprini; che a Firenzuola la maggior parte degli abitanti erano pastori, come a Verghereto e a Badia Tedalda (alta val Tiberina), a Faltona, Carda e Calleta (pendici del Pratomagno)¹⁹. Sappiamo inoltre che nella parte montana della Val di Bisenzio, il burro e il formaggio andavano ad integrare il principale nutrimento rappresentato dalle castagne e che le eccedenze erano assai ricercate²⁰.

Tra Medioevo ed età moderna, signori e monasteri esercitarono un grande ruolo nell'allevamento sia che gestissero in proprio consistenti masserie, sia che detenessero la proprietà di vaste aree a pascolo che davano in uso a vergai e pastori. Possiamo ricordare i greggi dei Conti Guidi sia del ramo di Poppi (nel 1239 lasciarono in eredità 4600 capi di bestiame) che di Modigliana²¹, quelli dei Camaldolesi le cui masserie oscillarono nel tempo tra i 4000 e i 6000 capi, quelli dei Vallombrosani che ebbero però allevamenti più contenuti, quelli della Badia Fiorentina che "statavano" sui pascoli di Badia Tedalda e che nel 1693 spostarono 4300 capi di bestiame per trasferirli nelle marenne di Siena²². Per quanto riguarda il cenobio di San Salvatore a Fontana Taona non conosciamo al momento l'esistenza e tanto meno la consistenza del patrimonio zootecnico. Sappiamo tuttavia che il monastero era detentore di alpeggi e pascoli della fascia appenninica tra Pistoia e Bologna²³

¹⁸ Nelle campagne bolognesi, ad esempio, il beccaio Giacomo Casella aveva posseduto greggi che sfioravano i 400 capi, e un tale Frigerinus ser Comacii di San Venanzio, poi cittadino bolognese, aveva ceduto, verso la fine del Trecento, seicento pecore, parte delle quali furono acquistate da un beccaio. Vedi M. Zanarini, *Gli ovini nell'economia del contado bolognese del basso medioevo: gli Estimi dei Fumanti*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp. 75-92.

¹⁹ Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, *Relazioni sul governo della Toscana*, pp. 38, 40, 41, 43, 479.

²⁰ E. Bertini, *Guida della Val di Bisenzio*, Prato 1881.

²¹ Cherubini, *Tra Tevere, Arno e Appennino*, p.48.

²² ASA, *Atti criminali*, 903, c.665.

²³ Schneider valuta che il monastero possedesse un centinaio di chilometri quadrati di terre soltanto nella montagna pistoiese.

che in alcuni periodi dava in affitto agli uomini di San Romano, mentre, nel 1291, vendette tutto l'eratico per ripianare i propri debiti²⁴. Conosciamo anche il caso degli allevatori di Fanano, nel Modenese, e di quelli di Rocca Corneta, nel Bolognese, che, ancora in età moderna si contendevano i pascoli che ricadevano sotto la giurisdizione dell'abbazia di Nonantola, nell'alto Medioevo proprietaria di beni che si estendevano dalla pianura Padana inferiore fino al Pistoiese²⁵.

Anche la chiesa lucchese era detentrica di grandi possedimenti fondiari che arrivavano fino nel parmense a nord e nella lontana Maremma a sud: questo fatto favoriva lo scambio di prodotti e la mobilità di animali e uomini.

Una abbondante documentazione testimonia inoltre le liti per i pascoli tra le comunità della montagna modenese e quelle della Lucchesia.

Il formaggio era costantemente presente sulla mensa di questi grandi monasteri che lo producevano e che, oltre a somministrarlo ai monaci nei giorni di magro in relazione al calendario religioso, lo offrivano ai viandanti, ai poveri, agli ospiti, ai lavoratori e di cui, probabilmente, incentivarono la produzione e il commercio, insegnando alle popolazioni locali tecniche di caseificazione e di conservazione del prodotto sempre più efficaci. Non a caso il patrono dei formaggiai è San Benedetto.

Ad esempio i Camaldolesi, nel Duecento, passavano ai loro boscaioli formaggio insieme a vino e uova.

Spesso anche i censi dovuti ai monasteri erano pagati in formaggi. Questo avveniva ad esempio per gli affittuari dei beni del monastero camaldolese di San Pietro a Luco in Mugello²⁶.

Un documento del IX secolo, relativo ai beni della chiesa lucchese, ci dice che il vescovo riceveva come censo 440 libbre di cacio, di cui 35 formaggi provenivano dai cinque mansi della Garfagnana²⁷. Nel 1247 l'abbazia di Montepiano prometteva di pagare i guardiani delle aree boschive e a pascolo, i *saltari*, con castagne verdi e secche, pane e cacio²⁸.

²⁴ G. Francesconi, *Pro lignis, aquis et herbis. Comunità di villaggio e beni collettivi nel contado pistoiese (secoli XI-XIV)*, in *Comunità e beni comuni dal Medioevo ad oggi*, Atti della giornata di studio (Capugnano, 10 settembre 2005) a cura di R. Zagnoni, Porretta Terme 2007, pp. 61-83.

²⁵ A. Toniolo, *Pastorizia ed agricoltura nell'Appennino bolognese durante il Cinquecento*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp.123-138.

²⁶ B. Schupfer Caccia, *Le carte del Monastero di San Pietro di Luco dal 1174 al 1206*, Tesi di laurea presso l'Università degli Studi di Firenze, 1974-75.

²⁷ Rombaldi, *La Garfagnana*, pp. 113-146.

²⁸ R. Zagnoni, *Il Medioevo nella montagna toscano-bolognese*, Porretta Terme 2004, p. 386.

4. I mercati

Le eccedenze dei formaggi affluivano sui mercati cittadini: quelli prodotti in Casentino si dirigevano verso Arezzo e Firenze; quelli dei Camaldolesi erano smerciati fino a Ravenna. In un solo anno, dal 1 settembre 1401 al 1 settembre 1402 furono esportate ad Arezzo 3659 libbre di cacio provenienti da Carda (pendici orientali del Pratomagno) e da vari villaggi della Val Tiberina²⁹.

A Firenze i formaggi erano venduti, oltre che nelle botteghe dei pizzicagnoli, sul Mercato Vecchio, dalle litigiose *trecche*, come ci ricorda Antonio Pulci; a Bologna il mercato del formaggio fu prima in piazza Maggiore e, dal 1593, nella parte nord del Nettuno³⁰. La tariffa daziaria bolognese del 1351 documenta l'uscita dal territorio di vari tipi di formaggio, il *chaxo*, ovvero *formatego subtile* e il *caxo over formaco grosso*, probabilmente proveniente dalla Toscana e diretto a mercati più lontani quando non fosse stato smerciato in città³¹.

I libri di conti di Paolo di ser Ambrogio (1390-1427), caciaiolo in Porta Gualdimare a Prato che, oltre di una bottega era proprietario di una casella sul mercatale da tenere aperta nei giorni di mercato e di fiera, ci informano sui suoi giri di affari. Egli comprò molto *cacio di forma* (da taglio), il più usato a Prato, anche se il suo prezzo era un po' superiore a quello dei formaggi sardi e siciliani. I suoi fornitori erano del posto, mentre in tre occasioni fece i suoi acquisti presso formaggiai di Gavinana, Scarperia e Firenzuola. Acquistò anche, tra gli altri, il *cacio marigiano* che era prodotto sulla costa tirrenica (sicuramente da greggi transumanti) e rivenduto da caciaoli pistoiesi da cui acquistò anche alcune quantità di formaggi di loro produzione. Fra i suoi fornitori compare anche un *passeggiere*, cioè un ufficiale della dogana addetto alla conta delle greggi che si spostavano dalla montagna al mare e a cui si soleva regalare, per tradizione e forse per corruzione, una forma di cacio³². Questa pratica era severamente vietata dagli Statuti della dogana.

Il cacio fiorentino, detto marzolino, caratteristico della Toscana e della Romagna, fino dal Quattrocento si esportava fuori della zona di produzione ed anche in luoghi lontani. Il già citato Pantaleone da Confienza scrive che

²⁹ B. Dini, *Arezzo intorno al 1400. Produzioni e mercato*, Arezzo 1984.

³⁰ *Piazze e mercati nel centro antico di Bologna: storia e urbanistica dall'età romana al Medioevo, dal Rinascimento ai giorni nostri*, Bologna 1993.

³¹ P. Foschi, *Merci, mercati, mercanti nella montagna bolognese nel Medioevo*, in *Di baratti, di vendite e d'altri spacci*, a cura di P. Foschi - R. Zagnoni, Atti delle giornate di studio (Capugnano, 8 settembre 2001), Porretta Terme 2002, pp. 163-201.

³² G. Nigro, *Il formaggio nella storia dell'alimentazione. Produzione e consumi nella Prato dei secoli XIV e XV*, in *...e col cacio non fare a piccino*, a cura di G. Liberti 2005, pp. 5-20.

veniva confezionato con latte di pecora intero, talora miscelato con latte vaccino; poco burroso si presentava con un sapore delicato soprattutto quando era giovane o stagionato di un anno. Egli dichiara, fra l'altro, di averlo trovato in Francia. Questo formaggio era così pregiato che, oltre a divenire oggetto del commercio internazionale, era anche usato come dono a personaggi importanti³³, forse anche con intento di promuoverne la vendita.

Oltre al pecorino destinato ad una breve o lunga stagionatura, si confezionavano formaggi molli come ricotte e raveggioli che dovevano essere consumati velocemente e che, quindi, avevano un mercato più ristretto. Sappiamo che nei poderi di montagna, quando il latte era poco, si preferiva preparare i raveggioli che erano molto consumati in Romagna³⁴.

Ancora nella prima metà del Novecento Curzio Malaparte ricordava le giovani pastore che scendevano dalla valle del Bisenzio, per Porta Serraglio, a vendere a Prato i loro raveggioli teneri e bianchi.

5. Le diverse fasi della caseificazione

Il processo di trasformazione del latte in formaggio è rimasto pressoché invariato nel tempo, almeno fino all'introduzione di attrezzature e strutture moderne che, per altro, offrono maggiori garanzie da un punto di vista igienico-sanitario.

Le varie fasi della caseificazione descritte tra Settecento e Ottocento dai manuali e memorie dell'epoca³⁵, o da quelle del primo Novecento relativamente alla campagna romana e all'Appennino reggiano, non sono molto diverse dai procedimenti usati dagli ultimi pastori transumanti le cui testimonianze sono state recentemente raccolte in Toscana e in Emilia Romagna³⁶.

La trattatistica fa riferimento ai classici e al sapere medievale talvolta in modo esplicito, altre volte utilizza proverbi e modi di dire che si sono sedimentati nel patrimonio orale del popolo.

Appena munto, il latte veniva colato per eliminare eventuali impurità e versato in un recipiente di rame ben stagnato. Era scaldato leggermente

³³ I. Naso, *Formaggi del Medioevo*, Torino 1990, p. 47.

³⁴ M. Zucchini, *Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino toscano. Romagna toscana, val di Sieve e val di Bisenzio*, Firenze 1932, p.142.

³⁵ Spesso questi trattati sono indirizzati ai contadini e agli operatori del settore. Vedi *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti sull'agricoltura toscana*, ristampa anastatica dell'edizione del 1759, San Miniato 2007; F. Molinelli, *Sopra i formaggi di Toscana, memoria del signor dott. Francesco Molinelli, letta il dì 5 luglio 1786*, Atti dei Georgofili, Firenze 1795; I. Malenotti, *Manuale del Pecoraio*, Firenze 1832.

³⁶ A proposito cfr. A. Maccheroni, *La pastorale siringa*, Roma 1923; U. Cuppini, *Ricerche sul formaggio pecorino dell'Appennino Reggiano*, Reggio Emilia 1934; L. Calzolari, *Andare in Maremma. Vita quotidiana dei pastori transumanti*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", XXXVIII, giugno 1998.

al fuoco (circa 35 gradi) e vi veniva versata l'acqua con il caglio; quindi si copriva la caldaia finché il latte non si fosse coagulato. Una persona della famiglia addetta a tale scopo (quando si trattava di una produzione finalizzata all'autoconsumo), oppure il caciere, persona specializzata in questa operazione, quando si trattava di una grande azienda armentizia, riuniva quindi con le mani la pasta formando una palla che poi divideva con un filo di refe (si diceva "rompere la cagliata") in tante parti quante erano le forme che si volevano realizzare.

Le varie porzioni erano adagiate con precauzione dentro la *cascina* (stampo di legno di faggio di forma circolare in Toscana); sulla montagna bolognese era denominata "casarola o cassen", in pianura "tigiœl"³⁷. Quindi iniziava la spremitura del siero, operazione assai delicata, perché dalla compattezza della pasta dipendeva la buona conservazione del formaggio destinato alla stagionatura.

I pastori dell'Appennino Reggiano, per questa fase della lavorazione, utilizzavano una scodella di terracotta di forma cilindrica che aveva sul fondo uno o più fori per permettere la fuoriuscita del siero durante la compressione; qui il formaggio veniva lasciato per una giornata³⁸. Il prodotto migliore era quello senza buchi.

Anche Piero de' Crescenzi annotava che tra i vizi del cacio c'era quello di essere "vespasioso" cosa che avveniva quando era poco premuto.

Nella *Sferza dei villani*, una delle numerose satire composte nel XV secolo contro i contadini, si fa esplicito riferimento alla questione della scarsa spremitura del siero che derivava dalla poca diligenza nell'eseguire questa operazione, soprattutto quando si trattava della parte del padrone:

"...nel far del cacio egli (il villano) usa un'arte,
che farà il tuo (del padrone) in un certo bicchiero
minor che il suo e tien questo in disparte,
e farà il tuo come una spugna vano
e il suo serrato, e incolpane la mano"³⁹.

Nel Cinquecento il bresciano Agostino Gallo, ad imitazione di Varrone, aveva pubblicato un trattato di agricoltura dove dava ampio spazio alle varie fasi della caseificazione, indicando come fondamentale la progressiva eli-

³⁷ G. Ungarelli, *Vocabolario del dialetto bolognese*, Bologna, s.d., alla voce.

³⁸ La pecora allevata sull'Appennino reggiano produceva 5 chili di formaggio in pianura e quattro chili e mezzo in montagna. La capra ne produceva rispettivamente otto e sette e mezzo. Vedi M. Paterlini, *Gli altri animali della zootecnia reggiana*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp. 225-234.

³⁹ *La sferza dei villani*, in D. Merlini, *Saggio di ricerche sulla Satira contro il villano*, Firenze 2006, p. 209.

minazione del siero per ottenere formaggi idonei alla conservazione.

Per raggiungere questo scopo, specialmente quando i formaggi erano di grandi dimensioni, non si operava la sola pressione con le mani, ma si batteva la forma con legni piani e si poggiavano sopra dei pietroni in proporzione dell'altezza delle forme. Nelle forme piccole bisognava pigiare circa mezz'ora, ma nelle grandi un'ora o due.

Nel confezionare i caci marzolini di forma ovale, per non alterarne la figura, si disponevano nella pasta fresca dei fili di paglia in modo da operare un drenaggio del siero⁴⁰.

Anche un proverbio popolare, riportato dal toscano Ignazio Malenotti nel *Manuale del Pecoraio* recitava "cacio serrato e pane bucherellato"⁴¹; ad esso corrisponde il bolognese "pan buf e furmai ciuf"⁴².

Infine le forme erano portate nella *caciaia* (locale adibito alla conservazione del formaggio) e salate.

Una volta terminata questa operazione, la caldaia veniva messa di nuovo sul fuoco e portata quasi ad ebollizione, ottenendo così la ricotta ("arcota" nel bolognese, "puina" nel ferrarese).

Con la pasta della cagliata, messa a scolare in una cascina adagiata su foglie di felci, si potevano confezionare anche i raveggioli che dovevano essere consumati appena fabbricati.

La ricotta era anche la base alimentare dei pastori. I pasti, rappresentati dalla colazione e dalla cena, avvenivano dopo la mungitura e la trasformazione del latte, il cui residuo liquido, la "scotta", unito a pane e ricotta, andava a formare una zuppa calda consumata collettivamente nella vergheria.

6. Caratteristiche dei formaggi

A caratterizzare i formaggi concorrevano la vegetazione spontanea prevalente nei vari luoghi di pascolo, il tipo di caglio impiegato, la cura durante la lavorazione e le modalità di conservazione.

I saperi popolari, sintetizzati nei proverbi, d'altra parte recitavano: "il bianco e il rosso viene dal muso", alludendo al latte (bianco) e alla carne (rosso) che proviene dal brucare le erbe migliori; oppure, "chi vuol buono il caciolino, mandi le pecore nel sermollino" (erba gradita alle pecore). D'altronde anche i classici, a cominciare da Virgilio, indicavano nel citiso, nel loto, nel timo e nelle erbe saporite la causa prima di un buon latte.

⁴⁰ *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti*, p. 27.

⁴¹ I. Malenotti, *Manuale del Pecoraio*, Firenze 1832.

⁴² Ungarelli, *Vocabolario del dialetto bolognese*, alla voce pan.

Il vallombrosano Vitale Magazzini raccomandava, come buon pascolo, i palei, la gramigna, i lupini selvatici, i sermollini, il citiso, mentre insegnava ad evitare gli agli selvatici, i fiori di ginestra, i gicheri ed altre erbe che fanno gonfiare il cacio e ne alterano la sostanza.

La diversità del pascolo e la prevalenza di specie vegetali rispetto ad altre legavano questo prodotto dell'allevamento ad un territorio ben definito.

Il binomio prodotto-territorio, oggi ricercato e valorizzato nella rincorsa, talvolta esasperata, della tipicità, è divenuto un fattore di valorizzazione di vari contesti rurali.

IL "serpillo cedrato", caratteristico del monte della Pania, come l'assenzio delle crete senesi, conferivano al latte delle pecore e capre che vi pascolavano un profumo particolare⁴³. Sulla dorsale Falterona -Pratomagno invece, predominava il pascolo "cervino" o erba "capecchina" (una graminacea per la verità di scarso valore nutritivo), alternata a cardi, ginepri, eriche, ceppaie di faggio, mentre i pascoli di costa erano caratterizzati da ginestra, erica, ginepri, rovi, misti a cerri, castagni, carpini dove si poteva liberamente pascolare e dove, insieme al bosco, si trovava la maggior parte del foraggio.

Le erbe odorose di timo selvatico e lupinella, erano invece le componenti tipiche del "fieno maremmano"; il trifoglio e la cicoria, il finocchiello, le "coste d'asino", l'"orecchia pecorina", caratterizzavano i pascoli della campagna romana.

Oltre agli odori e ai sapori, le erbe rilasciavano nel latte anche i colori: il giallo dello zafferano, del melampiro, della sassifraga aurea e del rabarbaro, il rosso della robbia e del gallio⁴⁴.

Bisognava invece evitare accuratamente le erbe velenose o quelle con proprietà ad alto contenuto purgante (come la ginestra, il ranuncolo, il datterio), tali da provocare intossicazione alimentare in chi avesse consumato il formaggio derivato da questo pascolo. È quanto era accaduto ad esempio ai Gesuiti di San Giovannino di Firenze e su cui aveva indagato Targioni-Tozzetti⁴⁵.

I presami più utilizzati, dalla fine del medioevo, nell'occidente europeo, erano gli stomaci di capretto, di agnello e di vitello seccati sotto la cappa del camino che, dopo un anno, erano ridotti in polvere e adoprati sciolti in acqua calda. In contesti diversi dovevano essere impiegati anche stomaci di altri animali a cui allude ad esempio Vitale Magazzini. Di sicuro a Farindola, sul versante teramano del Gran Sasso, erano impiegati stomaci di maiale.

⁴³ *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti*, p.39.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 35 e 40.

⁴⁵ *Vocabolario del dialetto bolognese*,

In ogni caso il caglio (“cager, cagiarut, caj” in dialetto bolognese⁴⁶) di origine animale conferiva al formaggio un sapore forte (pizzico). Questo prodotto era molto ricercato dalle classi meno abbienti perché era meno costoso. Inoltre il sapore piccante e l’odore acutissimo consentivano di insaporire le pietanze con piccole dosi.

Volendo ottenere un sapore più dolce, si utilizzava, come addensante, la “presura” (“parsam” nel bolognese⁴⁷) ricavata dal cardo selvatico, pianta spontanea assai diffusa nel grossetano e nel volterrano dove viene denominato “sgalera”. La presura caratterizzava i marzolini della Valdelsa e della Val di Pesa.

L’uso del cardo era molto diffuso, fino dal Medioevo, soprattutto in Bretagna e nel Poitou dove la pianta era denominata “la zardoneta” e che Pantaleone da Confienza dichiara di aver portato da un suo viaggio in quei luoghi⁴⁸.

I magazzini per la conservazione del formaggio erano i più diversi: ambienti secchi, caldi e fumosi, oppure grotte umide e buie; il metodo più diffuso prevedeva ambienti luminosi e ventilati con periodiche oliature. Le forme erano adagiate su tavole di legno, ma anche sulla paglia o sul fieno o avvolte nella paglia stessa e poi sospese con funi, oppure erano affondate in chicchi di segale, in olio o nel grasso, come riferisce anche il già citato Pantaleone da Confienza.

Il mercante pratese Francesco Datini, nell’aprile del 1402, inviando alla moglie cinque forme di formaggio le raccomandava di tenerle “in sun una tavola al fresco” e di farle “volgere spesso”⁴⁹.

Nell’Ottocento il toscano Ignazio Malenotti scriveva:

“I moderni caciaioli poi insegnano non pochi metodi, come di accomodarlo in mezzo al carbon pesto; d’inbozzimarlo con olio ed aceto, o con morchia di olio mescolata con la cenere e anche con farina di castagne; di ricoprirlo con feccia di vino, ovvero involgerlo in uno straccio di tela inzuppato nell’aceto; di tenerlo in queste maniere imbrattato in un orcio di terra col’avvertenza di farvelo ruzzolare una volta al giorno ec. Io peraltro che posso asserire di avere sperimentati tutti questi metodi, e vari altri ancora, dirò a quelli che desiderano conservarlo per più anni, non solamente morbido, quasi privo di cortecchia e buono, ma farli anche sicuramente acquistare un

⁴⁶ G. Ungarelli, *Vocabolario del dialetto bolognese*, alla voce.

⁴⁷ *Ibidem*,

⁴⁸ Panthaleonis de Conflenzia, *Summa lacticiniorum*, in Naso, *Formaggi del Medioevo*, p. 103. Il termine “zardoneta”, precisa l’autrice, deriva probabilmente da “cardonnette”, “chardonnette” termine che in francese indica il cardone (talora indicato come *galium verum*) che ha la proprietà di far cagliare il latte.

⁴⁹ *Le lettere di Francesco Datini alla moglie Margherita (1385-1410)*, a cura di E. Cecchi, Prato 1990, p. 269.

notabile miglior sapore; che quando il cacio è al grado di esser unto perché convenientemente prosciugato, e che le forme sono ben salde, lo infondano in un vaso di olio d'uliva buono, e ve lo ritengano da esso ricoperto fino al momento che di mano in mano vorranno gustarne"⁵⁰.

Fra i modi di conservazione possiamo ricordare anche quello in uso a Scanno (Aquila). Qui veniva prodotto un famoso pecorino la cui crosta era trattata con fuliggine prodotta dalla combustione del faggio.

I formaggi più pregiati, in Toscana, erano quelli della Val d'Elsa, della Crete di Siena, del Chianti, di Barga, di Pietrasanta, specialmente i marzolini (confezionati cioè nel mese di marzo). Famosi fino dall'antichità erano anche quelli della Lunigiana, della valle del Bisenzio e, secondo il giudizio di Filippo Re⁵¹, quelli di Onfiano, nella montagna reggiana.

In base alla stagionatura il pecorino poteva essere fresco, semisecco o abbucciato, secco.

Secondo Pier de' Crescenzi il cacio pecorino è migliore quando è fresco, al contrario di Pantaleone da Confienza che riteneva superiore quello di media stagionatura.

La maggior produzione di cacio fresco, *caciofiore* o *cacio bianco* avveniva in pianura all'inizio della primavera, prodotto da greggi transumanti ed era molto ricercato. Fra i formaggi freschi di ottima qualità si potevano contare anche quelli di Terrinca e della Cappella nel vicariato di Pietrasanta che, prodotti in forme rotonde di quattro o cinque libbre l'una, erano esportati.

Fra i formaggi secchi i più rinomati erano quelli delle Crete di Siena e del Chianti la cui caratteristica era quella di avere una pasta granellosa che si sbriciolava come il parmigiano vecchio.

In Casentino, il formaggio secco e semisecco (*abbucciato*), era prodotto in estate sui pascoli montani e la vendita avveniva al momento della discesa delle greggi.

Nell'alto Casentino, sui monti della Val Tiberina e del Mugello si faceva, almeno nella seconda metà dell'Ottocento, anche il formaggio di mucca puro o più spesso mischiato con quello di pecora; dove esistevano le capre si mischiava con il latte di pecora ricavando un formaggio più delicato e gustoso.

Accanto a queste eccellenze, tuttavia, doveva esserci una larga produzione di bassa qualità destinata all'autoconsumo o alle classi popolari.

Tommaso Garzoni, nel XVI secolo, metteva in guardia sulle frodi dei pizicagnoli che, "havendo la coscienza di ser Ciappelletto", non si facevano

⁵⁰ Malenotti, *Manuale del Pecoraio*, pp. 210-211.

⁵¹ G. Fabbrici, *Allevamento e transumanza nel "Viaggio agronomico per la montagna reggiana" di Filippo Re*, in *Percorsi di pecore e di uomini*, pp.217-223.

scrupolo di vendere “un butiro vecchio, un formaggio marzo”⁵².

Targioni Tozzetti, ad esempio, afferma che, specialmente le classi meno abbienti, consumavano in maggior quantità “cacio bucherato e mal lavorato”, piuttosto che cacio “fitto e bene spogliato del siero”⁵³. Ed Ignazio Malenotti, ancora nell’Ottocento, scrivendo il suo *Manuale del Pecoraio*, lamentava la scarsa qualità di molti prodotti.

Anche sull’Appennino parmigiano e reggiano, dove le pecore continuavano ad essere allevate in piccoli gruppi stanziali, si producevano, a fine Ottocento, “formaggi di dubbia reputazione utili per consumo domestico più che per commercio”⁵⁴.

Quello che maggiormente inquieta era la mancanza di norme igieniche, oggi per noi irrinunciabili, come l’impiego di latte fresco, la pulizia degli utensili e degli ambienti adibiti alla conservazione del formaggio. Probabilmente la situazione era più favorevole nelle grandi fattorie o nelle masserie dove esisteva personale specializzato, grandi quantità giornaliere di latte, ambienti adeguati per la stagionatura.

Di contro la produzione destinata all’autoconsumo, affidata esclusivamente alle abilità personali e alla diligenza di un componente della famiglia, non sempre dava garanzia di qualità. Lo stesso Malenotti asseriva che anche in una parrocchia rurale molto popolata erano così pochi quelli che sapevano far bene il formaggio che si potevano contare sulle dita. La qualità variava quindi, non solo da luogo a luogo, ma da podere a podere.

Il problema più grave era rappresentato dalla scarsa produzione giornaliera di latte, per cui, per averne una certa quantità, si tendeva ad aspettare più giorni prima di fare il formaggio e si finiva per utilizzare un latte ormai inacidito. Per questo si consigliava di centralizzare la produzione all’interno delle fattorie e di creare forme associative fra i piccoli produttori, come d’altra parte avveniva nella pianura Padana.

Nella pianura Emiliana, verso la fine dell’Ottocento e secondo gli Atti dell’Inchiesta agraria, non si allevavano più ovini; vi si trovavano solo quelli dei greggi transumanti che, allevati in montagna, vi passavano l’inverno in alternativa alla Maremma.

⁵² T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di C. B. Bronzini, Firenze 1996, vol. II, p.1005.

⁵³ *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti*, p.29.

⁵⁴ L. Tanari, *Atti della giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. II, Roma 1881, p. 68.

7. Il formaggio in tavola

Per i montanari il formaggio, la ricotta e il raveggiolo integravano i pasti a base di farina di castagne consumata sotto forma di polenta o di "neccio", disco di farina dolce cotto tra due piastre di pietra refrattaria, caratteristico della montagna pistoiese e lucchese.

Carlo Massimiliano Mazzini, estensore per la Toscana della relazione sull'Inchiesta Agraria di Stefano Iacini, all'indomani dell'unità d'Italia scriveva:

"La quantità di farina di castagne, che quotidianamente si consuma da ogni uomo adulto (in montagna), è di circa un chilogrammo....Cibi sussidiari della polenta di farina di castagne o di necci, sono il formaggio e la ricotta, il baccalà, le aringhe e le salacche, i fagioli e le patate, e la carne suina; quest'ultima però riservata per le solennità, se il contadino non conta fra gli agiatissimi"⁵⁵.

Nel Medioevo i ceti popolari delle città mangiavano comunemente pane e cacio⁵⁶, e, nelle osterie, il formaggio poteva essere servito in alternativa alle uova.

In cucina era utilizzato anche per arricchire le frittate, le zuppe, le torte dolci e salate o era aggiunto alla pasta. La sua quantità era naturalmente proporzionale alla disponibilità economica o alla prodigalità di ciascuno.

Un episodio del Piovano Arlotto è costruito sul disappunto che questo prova per una cena piuttosto scarsa che gli venne offerta durante un suo viaggio in Chianti.

Giovanni Ispinellini, così si chiamava il personaggio che lo ospitava, dopo avergli offerto delle insalate selvatiche, fece portare in tavola "certe frittate o vero pesciduovi grossi, fatti con poche uova e con manco cacio", così che il Piovano si rivolse a messer Giovanni dicendo:

"Voi avete questa sera iscambiate le vivande; per certo non posso credere questa sia quella avete ordinato per noi: dovevano essere queste di questi vostri operai e muratori"⁵⁷.

Tanta gente del popolo poteva evidentemente condividere con Calandrino il sogno di un paese dove il formaggio fosse usato senza parsimonia.

Narra il Boccaccio che Calandrino va alla ricerca dell'elitropia, la pietra che rende invisibili e che, secondo Maso, si trova nella contrada di Bengodi "nella quale si legano le vigne con le salsicce, ed avevasi una oca a denaio ed un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano

⁵⁵ C. M. Mazzini, *La Toscana agricola*, Roma 1882, p. 503.

⁵⁶ Franco Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, a cura di A. Lanza, Milano 1993, novella CXXXV.

⁵⁷ *Motti e facezie del Piovano Arlotto*, a cura di G. Folena, Milano 1995, p. 107.

grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna cosa facean che far maccheroni e ravioli e cocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'avea; ed ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro goccia d'acqua. – Oh!- disse Calandrino – Codesto è buon paese....”⁵⁸.

Senza dubbio più ricca e più varia era l'alimentazione di monaci e frati su cui i libri dei conti forniscono molte notizie. Sappiamo ad esempio che presso il monastero di Santa Trinita di Firenze si acquistava il cacio di forma (da taglio e a pasta dura) e quello aretino che erano generalmente consumati con le lasagne nei giorni festivi, il cacio grasso usato con i migliacci o aggiunto ai porri e alle “roboglie”, un legume simile alle lenticchie. Il cacio era utilizzato anche per preparare le “frittelle sambucate”⁵⁹, probabilmente con aggiunta di bacche di sambuco.

D'altra parte anche Antonio Pucci rammenta le trecche, piccole rivenditrici, che in Mercato Vecchio

“vendon uova con formaggio
per far de gli erbolati e de le torte
o raviuli o altro di paraggio”⁶⁰.

Anche gli Agostiniani di Scarperia consumavano molto formaggio. A volte i registri delle entrate e delle uscite specificano che si trattava di marzolino, ricotte e raveggioli; la fonte dice: “un cacio ravigniolo da cuocere co' ceci”. A chi lavorava a vario titolo nel convento offrivano colazione e merenda a base di salsicce, carne, formaggio e ricotta; più forme erano acquistate in occasione di ospiti di passaggio. Per il convento si comprava a Firenze, in occasione della Quaresima, anche il formaggio di Lodi, cioè il parmigiano che nel Quattrocento era ormai esportato fuori della zona di produzione⁶¹.

L'eccessivo uso del formaggio per la dieta delle maestranze dei monasteri è rimarcata da un episodio della vita di Paolo Uccello narrato dal Vasari. Mentre il pittore lavorava agli affreschi di San Miniato al Monte, “un abate che era allora in quel luogo gli faceva mangiare quasi non altro che formaggio; per che, essendogli venuto a noia, deliberò Paulo, come timido ch'era, di non vi andare più a lavorare...”⁶². Sappiamo che Paolo Uccello tornò a termi-

⁵⁸ Giovanni Boccaccio, *Il Decameron*, a cura di C. Salinari, Roma-Bari, 1979, VIII, 3.

⁵⁹ R. Zazzeri, *Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinita. Firenze 1360-63*, Firenze 2003.

⁶⁰ G. Cherubini, *Rileggendo Antonio Pucci: il “Mercato Vecchio” di Firenze*, in Idem, *Scritti Toscani*, Firenze 1991, p. 59.

⁶¹ ASF, *Corporazioni religiose soppresse dal governo francese*, 252, 1.

⁶² G. Vasari, *Le vite dei più celebri pittori, scultori e architetti*, Roma 2001, p. 296.

nare gli affreschi dietro la promessa di un'alimentazione più variata.

Il formaggio compariva anche nei conviti principeschi, ma era servito, insieme alla frutta, dopo un'infinità di portate di carni. In ogni caso era usato anche dalla classe media, a fine pasto, come viene sottolineato in un episodio del Piovano Arlotto.

Durante la traversata per raggiungere le Fiandre, il capitano della nave su cui era imbarcato anche il Piovano Arlotto "alla partita di Firenze fece molte buone provvisioni da mangiare, tra le quali portò di quelli nostri marzolini ed assai li raccomandò allo iscalco di galea; e quando erano a mangiare a poppa, drieto alla carne, come è nostra consuetudine, faceva venire, di questo marzolino, tanto che appena bastava alla persona sua"⁶³.

Il Piovano riuscì a rubare due marzolini e, per nasconderli, li tritò e li mise in un fiasco da cui fingeva di bere mentre faceva colazione. Consumato il formaggio, confidò l'espedito al capitano che da quel momento si mostrò meno avaro.

Il formaggio era spesso accompagnato da frutti di stagione: pesche a settembre e ciliege a giugno, oppure era abbinato alle pere cotte e ai fichi secchi a dicembre, come testimonia il registro del proprietario dell'albergo della Stella a Prato. Sappiamo ad esempio che, durante una ricca cena a base di carni ordinata il 13 dicembre 1395 da due ufficiali delle prestanze di Firenze, fu servito del raveggiolo con mostarda e melarance⁶⁴.

Ma l'abbinamento classico del formaggio pecorino doveva essere con i baccelli, a maggio, come testimoniano diverse fonti toscane fin qui citate.

Anche sul versante emiliano il formaggio compariva come ingrediente di molti piatti: nelle sfoglie dolci e salate, come le "offelle", le "stellette grasse", i "fiadoncelli"; nelle torte come le "pastatelle di carne", i "tortelletti", la "miraconda alla ragonesa", le "frittelle con fiore di sambuco", il "migliaccio bianco", il "migliazo rosso"; nelle torte di verdure come la "torta lombarda", la "torta d'erbe alla ferrarese o romagnuola"; nelle minestre; nelle carni come le "mortadelle" e la "salciza gialla".

A secondo delle ricette era impiegato formaggio "duro" grattato, "grasso", "salato", i "latta ruoli" cioè "formaggi piccioli" ovvero "casetti freschi", le ricotte⁶⁵.

Sulle tavole dei ricchi compare ben presto anche il parmigiano che, come

⁶³ Folena, *Motti e facezie del Piovano Arlotto*, pp. 123-124.

⁶⁴ Nigro, *...e col cacio non fare a miccino*, pp. 19-20.

⁶⁵ Cristoforo de Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a' far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, et ornar camere per ogni gran principe. Opera assai bella, e molto bisognevole a' Maestri di Casa, a' Scalchi, a' Credenzieri, et a' Cuochi. Composta per me M. Christoforo di Messisbugo, et hora di novo corretta, et ristampata*, in Venetia MDLVII, ristampa anastatica, Bologna 1996, cc. 47, 48, 49, 51, 57, 59, 61, 96.

il miglior pecorino toscano, ha altrettanti estimatori fra ecclesiastici e regnanti. Molte sono le attestazioni in tal senso, soprattutto tra Quattrocento e Cinquecento⁶⁶. Voglio ricordare, a titolo di esempio, la cena privata organizzata nel gennaio del 1543, per la corte estense, da Cristoforo di Messisbugo, nobile ferrarese e autore di un trattato sul modo di preparare banchetti: dopo quattro portate venne servito, a fine pasto, "formaggio parmeggiano" con "pere caroele" e "uva fresca"⁶⁷. "Pere caroele" e "formaggio piacentino" vennero serviti alla cena della domenica di carnevale del 1524 offerta a Ercole d'Este.

Il parmigiano, formaggio di grossa pezzatura, si configura ben presto come il grande antagonista del marzolino toscano: realizzato con latte vacchino, è espressione di una realtà produttiva che, nel lungo periodo, risulterà più efficace per entrare nel mercato nazionale ed internazionale.

Al contrario, il formaggio pecorino, pur continuando ad essere importante per la montagna appenninica, non riesce a raggiungere un carattere uniforme in mancanza di caseifici sociali e di modernizzazione degli impianti. Per questi motivi, all'indomani dell'unità d'Italia, il pecorino finisce per assumere un ruolo sempre più legato all'autoconsumo o indirizzato al mercato locale e regionale⁶⁸.

Oggi la ricerca della tipicità, che costituisce un valore aggiunto per i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, offre una nuova opportunità ai vari pecorini che presentano tante particolarità in relazione ai luoghi e alle modalità produttive tradizionali.

Vorrei concludere richiamando le caratteristiche di eccellenza dei prodotti più comuni dell'alimentazione popolare utilizzando un proverbio toscano: "cacio che pianga, vin che salti, pan che canti"⁶⁹. Da non dimenticare che "cacio, pane e pere è pasto da cavaliere".

⁶⁶ Cafasi, *Il caseificio italiano*, pp. 299-300.

⁶⁷ Cristoforo de Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a' far d'ogni sorte di vivanda*, c. 29^o e 33^o.

⁶⁸ Zucchini, *Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino toscano*, pp. 141-143; Tanari, *Atti della giunta per la inchiesta agraria*, p. 68.

⁶⁹ P. Petrocchi, *Novo dizionario universale della lingua italiana*, Milano 1909-1910, alla voce cacio.