

La produzione della *maschèrpa* d'alpe delle Valli del Bitto

di Michele Corti

dal volume di prossima pubblicazione (novembre 2008) a cura di ERSAF:
Il formaggio 'Val del Bitt': gli uomini, gli alpeggi, la storia. Come nasce un mito caseario
di C.Ruffoni e M.Corti (foto di G.P. Mazzoni e M. Corti)

Il siero (*lazzelùn/serùn*), che rimane nella caldaia viene riscaldato a 60-65°C (quando comincia a perdere limpidezza per la formazione e la risalita di bollicine). Raggiunta questa temperatura si aggiunge, nella misura del 10%, del latte intero di capra, anch'esso intero e appena munta. L'acidificante, sciolto in un secchiello di latte, viene aggiunto quando la temperatura, controllata con il termometro raggiunge 85-90°C. Il segreto per una buona riuscita dell'operazione è individuare il momento giusto per aggiungere l'acidificante, in passato quando non si aveva a disposizione il termometro si utilizzava un metodo empirico: il casaro picchiava il fondo della caldaia con un bastone e dal suono prodotto capiva se era o no il momento di agire. La temperatura di aggiunta della soluzione acidificante è un elemento critico della lavorazione: se troppo bassa la consistenza dei fiocchi è ridotta e la resa scarsa, se troppo alta la *maschèrpa* assume un gusto di cotto. L'aggiunta della soluzione acida deve essere effettuata con gesto rapido e deciso solo così si ha la perfetta risalita dei fiocchi di ricotta che si accumulano in superficie formando uno strato biancastro compatto. In questo modo la soluzione viene a contatto in modo uniforme con il siero, anche con l'aliquota sul fondo della caldaia. In passato come soluzione acidificante veniva utilizzata l'*agra*. L'*agra* è un liquido fortemente acido ricavato dalla *scòcia*, che rappresenta il residuo della lavorazione della *maschèrpa*, il "secondo siero" (detto anche *serunacc*). Si aveva l'accortezza di utilizzare per la preparazione iniziale dell'*agra* la *scòcia* residua di una lavorazione della *maschèrpa* che aveva dato buon esito. La *scòcia* doveva essere limpida e di colore verde chiaro.

L'*agra* veniva conservata nell'*agreér*, un contenitore di legno della capacità di 30-40 litri - provvisto di un rubinetto per spillare il liquido. L'*agreér* poteva consistere in una vera e propria botticella o in un *brentèl* (il contenitore per il trasporto del latte a spalla) appositamente modificato. L'acidificazione era favorita dall'aggiunta di allume di rocca, radice di genziana, ginepro, prugne secche, frutta acerba, aceto, foglie di *Acetosa* e richiedeva diversi giorni durante i quali il liquido, contenuto in una *ma stelletta* di legno era tenuto al sole.

Negli alpeggi di disponeva spesso di un *agreér* per la preparazione dell'*agra* e di un altro per il suo uso corrente. Una volta che l'*agra* era pronta veniva giornalmente reintegrata

della quantità utilizzata per acidificare il siero fresco in ragione dell'1- 2% (5-10 l per volta) e l'*agrèer* era tenuto in un angolo caldo, vicino al focolare (al fine di favorire l'acidificazione). L'*agra* veniva conservata anche da un anno con l'altro mantenendola in un angolo più fresco della casera d'alpeggio. In tempi più recenti per evitare lo spostamento dell'*agrèer* da un *calècc'* all'altro l'allume di rocca (sale inglese o *sal amàar*). In seguito al divieto dell'uso dell'allume di rocca (per via della sua tossicità) sono stati introdotti acidi organici deboli (prima quello citrico, poi quello lattico). L'eccessiva aggiunta di acidificante compromette la qualità della *maschèrpa*, che tende a risultare meno morbida e di gusto meno gradevole.

Una volta aggiunta la soluzione acidificante, e atteso il completo affioramento alla superficie del coagulo, si provvede a trasferire schiumarola di rame (*càspsula*) la massa, che già in questa fase assume la denominazione di *maschèrpa*, in appositi contenitori in legno forati alti 40-60 cm e del diametro di 25-30 cm detti *garocc'* (oggi spesso sostituiti da stampi in plastica per i motivi sopra illustrati). La *scòcia* viene utilizzata per lavare gli strumenti utilizzati per la lavorazione del latte e il rimanente viene somministrato ai vitelli o ai maiali.

I contenitori in legno per lo scolo della *maschèrpa* prendono il nome di *garocc'* (sing. *garot*) e rappresentano un elemento molto caratteristico. Già ai tempi della famosa indagine etnografica dello Scheuermeier, nella prima metà del XX secolo, l'uso per la produzione della ricotta di tali contenitori in legno era già limitato ad un area comprendente l'Engadina, la Valtellina, la Val di Sole (Trentino NO) e le Alpi Venete. Oggi è ancora in uso nelle Valli del Bitto (in Valtellina) e in qualche malga della Val di Rabbi (Trentino).

Nelle Valli del Bitto il *garot* che si usa ancor oggi (vedi fotografia) è alto dai 30 ai 40 cm, con diametro di 20 cm. Gli stampi di plastica, più leggeri, sono però reperibili più in forme meno allungate dei *garòcc'* e sono stati adattati all'uso tradizionale mediante una "prolunga" in plastica che ne aumenta l'altezza e la capacità (un esempio interessante di commistione tra innovazione e tradizione e di capacità di adattare tecniche e materiali "moderni" alle esigenze della tradizione). Nei *garocc'* - collocati sullo spersoio in legno - la *maschèrpa* scola per mezza giornata (in alcuni casi 24 ore) ed è quindi pronta per il consumo se non si desidera un prodotto adatto alla conservazione. Il prodotto destinato alla salatura viene fatto scolare, invece, per 3-4 giorni. La salatura a secco viene eseguita su entrambe le facce e dopo alcuni giorni, raggiunta una minima consistenza, viene estratta dai contenitori e le "forme" vengono poste su scalere nel locale di maturazione con l'accortezza di utilizzare l'angolo meno umido. Dopo qualche settimana la *maschèrpa* si copre di una muffa di color marroncino (si dice che "fiorisce" o "fa la piuma"), che viene periodicamente pulita in occasione della girata delle forme. La *maschèrpa* perde ovviamente molto peso, aumenta di consistenza e assume un sapore particolare e deciso. Dopo alcuni mesi di maturazione può essere utilizzata da

grattugia (oggi si tende ad utilizzarla in scaglie nell'ambito di diverse preparazioni gastronomiche)

La conservazione della *maschèrpa* non è facile; quella stagionata è un prodotto prezioso perché richiede cure e perché non tutte le forme possono essere destinate alla maturazione, ma devono essere appositamente selezionate. Nelle Valli del Bitto la stagionatura viene effettuata al piano superiore della classica casera d'alpe; serve infatti un ambiente fresco, asciutto, arieggiato e, soprattutto ... privo di mosconi: la *mascherpéra*. Era un locale appositamente studiato per la conservazione della C quando era indispensabile la sua stagionatura data la difficoltà dei trasporti. Le *mascherpéra* erano dotate di parecchie strette aperture sui tre lati dell'edificio che favorivano la circolazione dell'aria. Queste *mascherpére* sono state molto spesso sacrificate alle esigenze degli adeguamenti alle "norme igienico-sanitarie" e alla scarsa considerazione per il rispetto delle tecniche tradizionali di costruzione. Spesso, al posto delle *mascherpére* sono stati ricavati locali uso abitazione e servizi igienici riducendo lo spazio disponibile e, soprattutto la circolazione dell'aria (dal momento che i vani residui non presentano più l'esposizione su tre lati del fabbricato). La sostituzione delle coperture in *piöde* con quelle in lamiera (sia pure con coibentata) ha fatto salire la temperatura interna dei locali. Il risultato è che spesso non si stagionano più le *maschèrpe* o che per farlo si debba ricorrere ai ... ventilatori.

La *maschèrpa* si produce sulle alpi pascolive nella seconda metà dell'alpeggio, quando il latte è più ricco di grasso e quando la temperatura inizia a diminuire. Il prodotto ottenuto verso la fine dell'alpeggio si conserva molto bene. Nella prima metà dell'alpeggio, invece, si preferisce non salare la *maschèrpa* e venderla fresca anche per le difficoltà sopra ricordate.



Schema Processo di Fabbricazione Tradizionale della Maschèrpa dele Valli del Bitto



