

LA MASCHÈRPA DE L AALP

molto più di una ricotta

Dalle alpi pascolive lombarde un prodotto di forte tradizione con individualità da tutelare e valorizzare

di Michele Corti, Matteo Curtoni, Simone Lamberti, Giorgio Bosoni

Publicato in: *Caseus*, anno VIII (2003), n. 2 pp 4-13 e in: *La Valle Intelvi, Quaderno n. 9, 2003, pp. 85-96*

Maschèrpa è termine tipicamente lombardo¹. E esso ha caratteristiche sovradialettali in quanto ampiamente diffuso nell'area lombardofona, sia di montagna che di pianura, e in aree limitrofe del Piemonte e dell'Emilia. È interessante osservare come il termine *maschèrpa* fosse correntemente utilizzato anche nell'italiano regionale ottocentesco, come testimonia il riferimento alla "maschèrpa" o "maschèrpa grassa" nei manuali tecnico-scientifici² o in relazioni ufficiali³. I riferimenti alla *maschèrpa/mascarpa* sono rinvenibili in atti risalenti al XV secolo, spesso in relazione al pagamento in natura di decime di affitti di alpi pascolive⁴. Riferimenti ancora più antichi al "mascarpin" e al "mascarpone" si trovano anche in documenti più antichi anche se risulta difficile con esattezza se si riferissero alla "ricotta" o al "mascarpone" che oggi conosciamo⁵.

In Lombardia, però, accanto a *maschèrpa* (*mascarpa*, *miscarpa*, *mascarpìn*) si trovano altre voci relative alle "ricotte" che testimoniano un'interessantissima stratificazione linguistica. Oltre a *maschèrpa*, di origine celtica, è presente anche la voce *poína*, (origine latina), *zìgher* (derivato dal celtico attraverso la mediazione delle parlate tedesche alpine), nonché la forma italianizzata *ricòta*. Nel tempo la compresenza di queste voci ha consentito un uso "specialistico", atto ad indicare prodotti con diverse caratteristiche dal punto di vista delle modalità di produzione (coagulazione ottenuta mediante il solo riscaldamento o anche con l'aggiunta di soluzioni acide) conservazione e maturazione (aggiunta o meno di sale, erbe aromatiche, pepe o altre spezie). Così nel bormiese (alta Valtellina) si indica con *poína* la ricotta fresca e con *maschèrpa* quella salata destinata alla conservazione e un termine ancora differente per indicare quella pepata⁶. E' interessante osservare come in questa area ci sia una sovrapposizione di ben quattro voci⁷. Questa ricchezza di espressioni linguistiche e di tradizioni di trasformazione e conservazione dei latticini può rappresentare ancor oggi una risorsa importante, quanto mai utile a differenziare dalle generiche "ricotte artigianali" quei prodotti legati all'alimentazione a base di pascolo delle lattifere ed ottenute con modalità particolari, espressione di una cultura fatta di sapienza ambientale e manualità eccezionali. In questo senso un interessante esempio di meritata attenzione è fornito dal piemontese *serass dal fén*.

La geografia e l'etimologia delle "ricotte" alpine

Una breve panoramica geolinguistica delle voci utilizzate per indicare le "ricotte" nell'ambito alpino-padano può risultare un utile premessa alla conoscenza di questa categoria di prodotti.

Le voci *mascarpa/maschèrpa/miscarpa/mascherpin* sono utilizzate nell'area lombarda ma anche alcune aree limitrofe in Piemonte (spingendosi sino al Cavavese) e in Emilia (Parma e Piacenza). È abbastanza curioso che in Piemonte, la *maschèrpa/mascarpa* (diffusa in tutta l'area settentrionale alpina della regione), è stata inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali mentre in Lombardia sono stati inseriti il mascarpone di Lodi (che però è un prodotto diverso dalla ricotta) e il *mascarpin* della calza della Valchiavenna, ma non la *maschèrpa* in quanto tale.

Per l'origine di questa voce sono state proposte svariate interpretazioni che la fanno risalire ad una forma antico germanica **skarpa*, passata negli idiomi romanzi con il significato di "sacoccia" con riferimento al telo per lo scolo. Ma le spiegazioni per la radice "ma" (o "mani", che rimanderebbe al latino medievale mani-

skerpa) non hanno approvato a spiegazioni convincenti e quindi l'ipotesi più accreditata risulta quella dello Hubschmied⁸. Questo autore fa derivare maschèrpa dal gallico *makko (con il significato di figlio) e *skarpā (con il significato di divisione). In molte lingue espressioni figurate quali “figlio di...” hanno significato di “derivato”, “prodotto”. Quindi *makkoskarpā significherebbe “derivato della separazione” (intendendo con ciò la separazione del coagulo dal siero). Dal gallico *makko è derivato il famoso patronimico gaelico (irlandese e scozzese) mac ma anche le meno note voci lombarde macà (in bergamasco “figlioccio”), (quella corrispondente valtellinese macan e la voce del gai (il gergo dei pastori transumanti) macil (“ragazzo”, “giovane garzone”). Dal gallico *skarpā può essere derivato anche il verbo lombardo scarpaa con il significato di “lacerare”, “dividere in modo brutale”.

Il termine tipicamente piemontese per “ricotta” è sejràss (dal latino serum), che si rinviene in provincia di Pavia (serass) ed ha riscontri anche in Liguria (genovese sàssu)⁹. La voce poína, invece, è rinvenibile in una vasta area geografica che comprende il Veneto, il Friuli, il Trentino, L'Emilia, la Romagna e che si registra anche in Lombardia¹⁰. Secondo il Nigra¹¹ poína deriverebbe dal latino púpina che negli idiomi italici ha preso il significato di “poppa, mammella” e che, nel caso della ricotta, alluderebbe alla forma emisferica assunta scollando nella tela.

In ultimo ci occuperemo della voce zìgher che interessa l'origine di due tipi di prodotti già inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia: il zìgar della Valfurva (So) e il zincarlin del Lario occidentale ed intelvese. Si deve osservare innanzitutto che zieger è il termine utilizzato dal tedesco moderno per denominare la ricotta. Tale termine è pervenuto nel tedesco moderno dalle parlate tedesco alpine che, a loro volta, l'avrebbero preso dal gallico. Esso non pare connesso a ziege = capra. La voce tedesca zieger (pronuncia zìgher) deriverebbe da *dwi gro-s dell'antico gallico, da cui *dwi -gra del tardo gallico dove *dwi ha significato di due (con chiaro parallelismo con in latino, l'inglese e il tedesco) e la radice ger quello di “cuocere, bollire” e significherebbe quindi ... “ricotta”¹². La rotazione consonantica dalla *d gallica all'affricata z- del tedesco indicherebbe come probabile la mediazione del tedesco nel passaggio alle lingue galloromanze ed escluderebbe un passaggio diretto dal gallico¹³. Veniamo ora alla diffusione di questa voce. Essa è presente anche nel romancio grigionese, nel ladino dolomitico, nei dialetti lombardo-ladini e lombardo-alpini ed interessa una vasta area, propriamente alpina, comprendente l'Alta Lombardia, il Trentino, il Ticino, i Grigioni, l'Ossola oltre alle aree germanofone. La troviamo a Valfurva in Alta Valtellina (area lombardo-ladina), dove il Longa registra: “zìgher = formaggella [mascarpa] con sale, pepe e spezie, che si mangia con la polenta o con le patate”¹⁴. Nel Canton Ticino è presente nelle valli Leventina, Maggia, Verzasca con le forme zìgar¹⁵, zìgra¹⁶. Nel Lario occidentale troviamo la voce zincarlin riportata (insieme a zìgra) nel Vocabolario dei dialetti della diocesi di Como del Monti¹⁷ che lo definisce “formaggio fresco di vacca impastato col sale e pepe e poi fatto seccare” e registrata anche in Valle Anzasca (Ossola)¹⁸. In realtà nel Lario da ricerche personali è emerso come siano ancora presenti diverse forme (zìgher, zìngher, zìngherlin, zincarlin, sancarlin, che testimoniano l'evoluzione dalla forma originale. Tutte si riferiscono, però, ad un prodotto che, a differenza della maschèrpa, è pepato. È probabile che le voci più arcaiche siano utilizzate per indicare modalità di trasformazione e conservazione più conservative.

Non sempre a voci simili corrispondono analoghe tradizioni tecnologiche. Nel Tirolo lo zieger prende la forma di palline delle dimensioni di una patata che avendo un'ampia superficie esposta all'aria, perdono rapidamente umidità e diventano durissime; al contrario lo zincarlin della Valle Albano (Lario occidentale) viene mantenuto in masse di 40 kg in marne (contenitori di legno di larice), con l'evidente scopo di ottenere una disidratazione lenta e meno accentuata.

Ogni tradizione ha cercato di esprimere soluzioni in grado di risolvere i problemi legati alla conservazione di questi prodotti: evitare la friabilità e l'eccessiva secchezza, garantire una lunga conservazione al riparo dei rischi di infestazione delle larve di *Phiophila caesei* (moscone), evitare sapori amari e le conseguenze di una maturazione troppo “spinta”. Dalla varietà delle soluzioni adottate è nato un ventaglio di prodotti con caratteristiche diverse, che esprimono la grande diversificazione dell'ancora poco conosciuto mondo delle “ricotte” alpine.

Il requisito della conservazione era molto importante perché le ricotte stagionate rappresentavano in passato una sorta di “mezzo di pagamento” nell'ambito delle comunità alpine. Il ruolo dello zieger come mezzo di pa-

gamento delle decime è documentato in Titolo, mentre vale la pena ricordare come, sino a non molti anni fa, nelle alpi pascolive dell'Alto Lario la *mascarpa* era consegnata quale “prezzo d'affitto” a fine alpeggio ai proprietari delle capre in quantità proporzionale a quella del latte effettivamente prodotto da ogni capra nel giorno stabilito della pesa (che, solitamente, cadeva dopo quattro settimane dal carico dell'alpe)¹⁹.

La produzione attuale della *maschèrpa* d'alpe sulle alpi pascolive lombarde

Il termine *maschèrpa* (in passato di uso comune in Lombardia anche nelle città e in pianura) ha conosciuto un progressivo restringimento della propria area di utilizzo. Esso è ancora utilizzato dagli operatori zootecnici e caseari in un contesto tradizionale, quale quello degli alpeggi. Nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia sono state invece, incluse, relativamente alle province montane della regione, le generiche “ricotte tradizionali”, una denominazione sotto cui ricadono sia prodotti di particolare qualità quali le *maschèrpe* d'alpe, che prodotti (più o meno “artigianali”), ottenuti da latti di incerta provenienza e privi di un legame con il territorio e la tradizione locale il termine *maschèrpa*, così radicato nella tradizione regionale²⁰, dovrebbe essere quindi riservato alla denominazione di un prodotto specifico, di particolare qualità, atto a distinguerlo quindi dalle banali “ricotte”.

Come vedremo la *maschèrpa*, così avviene del resto anche per molti altri prodotti realizzati in diverse regioni italiane, rappresenta la continuità con una tradizione di “ricotte” molto particolari, che si scostano sensibilmente dalla percezione che il consumatore della ricotta stessa quale prodotto fresco e di scarso impegno gustativo. Tale tradizione di prodotti, suscettibili di lunga conservazione e variamente aromatizzati, comunque dai sapori piccante e particolare, è sopravvissuta in particolari contesti che rappresentano dei piccoli, ma preziosi, potenziali giacimenti gastronomici e culturali (sempre che vengano “coltivati” con cura e non dilapidati nella rincorsa di effimeri risultati commerciali e turistici).

La *maschèrpa* d'alpeggio lombarda possiede caratteristiche di eccezionale morbidezza, cremosità, gusto perché si produce con siero fresco residuo della lavorazione del formaggio grasso d'alpe (Bitto e simili). Tali formaggi sono ottenuti caseificando latte intero con tenore di grasso elevato in ragione di fattori genetici, condizioni fisiologiche (stadio di lattazione avanzato, e di alimentazione delle vacche da latte (basata sul pascolo). Le caratteristiche della *maschèrpa* prodotta nella Valli del Bitto (Albaredo e Gerola), in alcuni alpeggi dell'Alta Val Brembana, dell'Alto lecchese e della sponda occidentale del Lario, in provincia di Como, sono particolari perché in queste zone sono, di norma, monticate insieme alle vacche anche numerose capre da latte di razza Orobica (detta anche di Valgerola) o, nel caso del comasco, del tipo Lariano.

Qui il latte ottenuto dalla mungitura delle capre viene aggiunto in caldaia a quello vaccino nella misura del 10-20% per la produzione del formaggio grasso e, dopo l'estrazione della cagliata, il casaro, al fine di migliorare la qualità e la resa della *maschèrpa*, provvede ad aggiungere al siero un secchio di latte intero di capra (circa 10% in volume). L'aggiunta di latte intero di capra contribuisce alla morbidezza e alla fine tessitura della *maschèrpa* così ottenuta, ma influisce anche sul gusto (più dolce e caratteristico) contribuendo a differenziare questo prodotto dalle generiche “ricotte artigianali”.

In passato l'aggiunta di latte di capra ai formaggi e alle ricotte d'alpe era più diffusa. I formaggi grassi d'alpe della Val Brembana (Branzi, *Formai de mut*) erano un tempo prodotti con l'aggiunta di latte caprino e formaggi misti si producevano anche nelle valli lombarde e trentine del massiccio dell'Adamello²¹. Si deve osservare a questo proposito che già Agostino Gallo, il famoso agronomo bresciano del XVI secolo, osservando come le ricotte venissero preparate sia a partire da latte bovino che ovino (o dalla mescolanza dei due) affermava che “la più delicata di tutte” è quella prodotta a partire dal latte caprino².

Negli alpeggi dove tutt'oggi si produce il “grasso d'alpe” nel rispetto della tradizione²³ l'alimentazione è esclusivamente basata sul consumo delle essenze spontanee dell'alpeggio e ciò contribuisce a conferire una qualità particolare anche alla *maschèrpa de l aalp*. Vi sono anche motivi di ordine propriamente tecnologico che inducono a riconoscere nella *maschèrpa* qualcosa di ben diverso da una comune ricotta. Ci riferiamo alla salatura (eseguita ancora frequentemente) e agli altri accorgimenti per favorire una lunga conservazione (affumicatura, aggiunta di pepe) che fanno della *maschèrpa* (e di prodotti derivati da essa, come il *zincarlin*, di cui parleremo più avanti) un prodotto non già da consumo fresco, ma tale da poter essere consumato solo dopo un mese di affinamento e poi per 4-5 mesi ancora.

Veniamo ora alla lavorazione. Il siero residuo della lavorazione del Bitto dop, che nelle Valli del Bitto di Gerola e di Albaredo si fregia dell'ulteriore qualifica e marchio "Valli del Bitto"²⁴, subito dopo l'estrazione della cagliata viene riscaldato a 50°C (quando comincia a perdere limpidezza per la formazione e la risalita di bollicine). Raggiunta questa temperatura si aggiunge, nella misura del 10% latte intero di capra, anch'esso intero e appena munta. L'acidificante, sciolto in un secchiello di latte, viene aggiunto con gesto rapido e deciso quando la temperatura, controllata con il termometro raggiunge 88-93°C²⁵. In questo modo la soluzione viene a contatto in modo uniforme con il siero, anche con l'aliquota sul fondo della caldaia. Si utilizza una quantità di allume di rocca pari allo 0,1% (p./v.) del siero da acidificare.

In passato come soluzione acidificante veniva utilizzata l'agra.

L'agra²⁶ è un liquido fortemente acido ricavato dalla scòcia, che rappresenta il residuo della lavorazione della maschèrpa; esso veniva conservato nell'agreér ossia un contenitore (generalmente una botticella di legno della capacità di 30-35 litri - provvista a volte di un rubinetto per spillare il liquido - dove si trasferiva la scotta ancora calda), l'acidificazione era favorita dall'aggiunta di allume di rocca, radice di genziana, ginepro, prugne secche, frutta acerba foglie di acetosa e aceto e richiedeva diversi giorni. Nelle alpi pascolive 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)²⁷. L'agra veniva conservata anche da un anno con l'altro mantenendola in un angolo più fresco della casera d'alpeggio²⁸. In Val d'Intelvi (Como) l'agra, detta anche maistra o maistrà, è ottenuta lasciando fermentare anche per mesi il siero del formaggio (lazalùn) in un secchio o in una vecchia penàgia²⁹. La maistra viene preparata con un impasto di prugne e mele acerbe o anche di uva americana, il tutto ben pestato a cui si aggiunge aceto, sale e pepe³⁰. L'agra a detta degli alpeggiatori delle Valli del Bitto è stata sostituita con l'allume di rocca per evitare lo spostamento dell'agreér. Ancor oggi, infatti, in queste valli, la lavorazione del latte avviene nei calécc ossia in strutture delimitate da un muretto in pietriccio a secco dell'altezza di 50 cm coperte da una tenda e con in un angolo un rudimentale focolare. I calécc sono situati sui pascoli in numero superiore alla decina in modo da poter lavorare lì nella zona di pascolo senza spostare le lattifere (e senza danneggiare con il trasporto il latte!), lo spostamento della caldaia e delle attrezzature è frequente e, ancora di più quelli dei prodotti (Bitto e maschèrpa) verso la casera, collocata solitamente a quote più basse al piede dell'alpe. Tali trasporti sono eseguiti a piedi in assenza di viabilità interna all'alpeggio. Ecco la ragione per cercare di ridurre il peso delle attrezzature e per sostituire al legno la più leggera plastica (alcuni aspetti tradizionali: il legno vengono sacrificati ad altri più sostanziali!). L'eccessiva aggiunta di acidificante (agra o allume di rocca) 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 schiumarola³¹ di rame 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 (oggi spesso sostituiti da stampi in plastica per i motivi sopra illustrati) o in teli.

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 garòcc (sing. garòt) e rappresentano un elemento molto caratteristico. Ai tempi dell'indagine etnografica dello Scheuermeier³², 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 una malga della Val di Rabbi (Val di Sole)³³ e rappresenta quindi un vero arcaismo. La maschèrpa, infatti, viene fatta solitamente asciugare in teli (come avviene nelle valli del Lario) o in particolari sacchetti (in Alta Val Blenio)³⁴. Già nel 1938 il Baer osservava che l'uso del garòt (localmente definito ul scòrz, e consistente in un recipiente costituito da doghe di legno bucherellate dell'altezza di 30 cm e del diametro di 25 cm) era già in disuso³⁵. La forma del garòt può anche non essere cilindrica. A Mesocco, nel Canton Grigioni, il caròtt o caròta è a tronco di piramide materiale ed è realizzato in legno di abete o pino cembro, (altezza 40-50 cm, diametro 20 cm)³⁶. In realtà molti degli attrezzi del caseificio alpino considerati testimonianze etnografiche di una particolare cultura locale erano diffusi in passato anche nei caseifici della pianura che, sino all'inizio del XX secolo erano prevalentemente di tipo aziendale. In più c'è da rilevare come,

molto spesso, i casari che operavano nell'ambito delle aziende di pianura della Lombardia e del Piemonte erano mandriani transumanti che, a maggio salivano alle alpi pascolive per ritornare a ottobre-novembre a pascolare l'ultimo taglio e a consumare poi, durante l'inverno, il fieno acquistato dal conduttore dell'azienda (che metteva a disposizione la stalla e il caseificio). Non deve meravigliare quindi che Luigi Cattaneo nella sua opera tecnica sul caseificio della prima metà dei XIX secolo citi tra le normali attrezzature la *garòtola* ("piccolo mastelletto di legno in forma di scatola rotonda con tre fori alla base per lasciare trascorrere il liquido, del diametro di cm 10 per 8 di altezza - Vi si ripone la mascarpa ad indurire")³⁷.

Nelle Valli del Bitto il *garòt* 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 *garòcc* e nei teli - 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 del con l'accortezza di utilizzare l'angolo meno umido. Dopo qualche settimana la *maschèrpa* si copre di una muffa di color marroncino, 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.

La produzione di mascarpa nella Valle Albano (Lario Occidentale).

Nelle alpi pascolive di Garzeno in Valle Albano (Lario Occidentale) il procedimento per la produzione della *mascarpa* differisce per qualche aspetto da quello delle Valli del Bitto anche se vi è un sostanziale punto in comune: la derivazione dal siero residuo della lavorazione del formaggio grasso d'alpe ottenuto dalla miscelazione di latte vaccino e latte caprino (anche sino al 20%).

Qui la razza di capre è la Lariana, una popolazione autoctona ufficialmente riconosciuta dal 2001 quale "popolazione a limitata diffusione". Il siero viene riscaldato fino a 65-70°C e, a questa temperatura si aggiunge il latte di capra (20%). Il tutto viene portato alla temperatura di 82-83°C, momento nel quale viene aggiunto l'acidificante (per la misurazione della temperatura si utilizza anche qui il termometro). L'acidificazione viene eseguita con le medesime modalità già esaminate per le Valli del Bitto. A 85-86°C iniziano a flocculare le sieroproteine, ma si aspetta qualche minuto per consentire che la massa sia risalita tutta alla superficie; quindi la *mascarpa* affiorata viene anche qui estratta con l'ausilio di una spannarola di rame. La massa viene deposta in teli in grado di contenere 2,5 kg di *maschèrpa*. Dopo 12 ore la massa contenuta nel telo viene compressa con le mani per favorire lo spurgo del liquido residuo e si procede alla salatura a secco impastando a mano la massa (con il 2,5% di sale).

Dopo la salatura la *mascarpa* viene mantenuta in marni (cassette di legno di larice lunghe 40-80 cm, con le pareti leggermente inclinate, larghe sul fondo circa 30 cm) per ulteriori 20 giorni finché alla superficie compare una muffetta marroncina. A questo punto il prodotto può considerarsi maturo.

La conservazione della *maschèrpa*

La conservazione della *maschèrpa* non è facile. Nelle Valli del Bitto la stagionatura viene effettuata al piano superiore della casera d'alpe; serve infatti un ambiente fresco, asciutto, arieggiato e, soprattutto ... privo di mosconi. La *maschèrpa* si produce sulle alpi pascolive nella seconda metà dell'alpeggio, quando è più ricco di grasso e quando la temperatura inizia a diminuire. Il prodotto ottenuto verso la fine dell'alpeggio si conserva molto bene sino a Natale. Nella prima metà dell'alpeggio, invece, si preferisce non salare la *maschèrpa* e venderla fresca. I metodi per la conservazione della *maschèrpa* erano svariati; nell'Alta Val di Blenio (Canton Ticino) si versava il contenuto in una botte alta un metro e del diametro si 30 cm. La *maschèrpa* dentro la botte era coperta da foglie di castagno per conservarla meglio. In autunno si prelevavano piccoli pezzi compatti di

questa massa bianca e si mettevano nel camino ad affumicare³⁸.

L'affumicatura e la pepatura erano praticate quando si voleva stagionare il anche più a lungo. Pur presente in area lombarda (in Canton Ticino, come già osservato, ma anche nell'Ossola) la pratica dell'affumicatura è più diffusa in Trentino ed in Veneto (*poina enfumegada*)³⁹.

Il zincarlin

Il *zincarlin* è un “figlio della *maschèrpa*” ottenuto mediante l'aggiunta al prodotto di pepe, che viene aggiunto spolverando la superficie della *maschèrpa* già salata con il prodotto macinato finemente. L'uso del pepe, al fine di garantire una lunga conservazione della *maschèrpa* è ancora diffuso in Lombardia nell'area lariana occidentale. Il *zincarlin* è denominato nell'area lariana occidentale e ticinese anche *zìgar*, *zìgra*, *zìgher*, *zìngher*, *zìngherlin*, *sàncarlin*, *sancarlin*. Oggi il *zincarlin* è stato inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia relativamente al territorio delle tre Comunità Montane del Lario Occidentale (Alto Lario occidentale, Alpi lepontine, Lario intelvese). È ottenuto anche da solo latte vaccino).

Il *zincarlin* in alcune località viene addizionato con aglio ed erbe aromatiche. Nel biellese il *sancarlin* si prepara aggiungendo alla *maschèrpa* olio, pepe, aglio e peperoncino ed assume più il connotato di una preparazione alimentare che di un prodotto caseario. Nel Lario occidentale la località che viene normalmente indicata come “culla” del *zincarlin* è Garzeno, un paese dove alla fine del XIX secolo, erano censite più di 1.000 capre⁴⁰ e dove ancor, oggi, specie nella frazione Catasco sono numerosi gli allevatori di capre Lariane (30 allevamenti con oltre 10 capi caricati in due alpi pascolive).

Negli alpeggi di Garzeno e di alcune località limitrofe (Cremia) il *zincarlin* è prodotto come un tempo, esclusivamente durante il periodo d'alpeggio a partire da una *mascarpa/maschèrpa* ottenuta con l'aggiunta di latte intero caprino al siero della lavorazione del formaggio grasso. Il *zincarlin* di Garzeno viene mantenuto per mesi nelle marne di larice dove possono essere contenute decine di kg di prodotto. La superficie esposta all'aria è completamente coperta di pepe macinato grosso per proteggere il prodotto dal rischio di deposizione di uova di *Phiophila casei*. Mantenuto a lungo nella *marna* il prodotto a contatto delle pareti può tendere all'imbrunimento assumendo un gusto amaro ed eccessivamente piccante; scartato questo strato, però, quelli sottostanti si presentano dopo mesi ancora di consistenza pastosa, colore bianco panna, con un sapore piccante caratteristico. Lo *zincarlin* viene lasciato maturare e può essere pronto per il consumo già dopo 1 mese, ma a seconda dei gusti può essere conservato anche per 4-5 mesi.

Altrove il *zincarlin* viene mantenuto in cumulo che, all'Alpe Piazza Vacchera (in Val Cavargna, nella Comunità Montana delle Alpi Lepontine), dove assume, il caratteristico nome di “Pizzo di Gino” con riferimento alla vetta che sovrasta l'alpe.

All'Alpe Sumero con Palù di Crema la massa di *maschèrpa* viene posta in teli in grado di contenere una quantità del peso di 2.7-4 kg. Lo scolo avviene per un tempo variabile, in genere 24 ore, ma, a volte anche di due giorni. Al termine della scolatura la tela viene compressa e la massa contenuta in due teli (circa 7 kg) viene impastata a mano con il 2,5% di sale quindi cosparsa di polvere di pepe e compressa in una *marna*. Al fine di ottenere una massa compatta, ed evitare che la stessa si sbricioli, si esercita una compressione utilizzando dei sassi come pesi. Dopo 4 giorni la massa è estratta dalla *marna* e mantenuta in cumulo. Alla fine della stagione per ottenere una partita destinata al consumo personale e conviviale si mantiene il *zincarlin* nella *marna*, al fine di ottenere per un prodotto da lunga conservazione. Nella *marna* la perdita di umidità attraverso le pareti di legno è più lenta. L'estrazione della *marna* consente, invece, per il prodotto destinato alla vendita un'asciugatura più rapida. Un'interessante descrizione del procedimento per la produzione del *sancarlin* in Val d'Intelvi è fornita da Patocchi e Pusterla⁴¹: “La mascàrpa se non consumata fresca con la polenta veniva impastata con sale e pepe e lasciata riposare qualche giorno su un asse per permetterle di assorbire le spezie. Quindi si aggiungeva pepe in grani. Il *sancarlin* poteva essere messo in forma nei *balzèt* (fascere) o mantenuto in *balòt* o a forma di piramide. Il coagulo affiorato veniva raccolto in una scodella posto in una tela di lino legata con spago e lasciato scolare fino al giorno successivo. Impastato con sale e pepe il *sancarlin* si ottenevano dei *balutèi* che venivano posti a maturare in cantina dove ogni tanto venivano fregati con un cucchiaino di panna e lasciati per due mesi fino a che si sviluppava una muffa rossa”. Una testimonianza storica sulla produzione e il consumo del *zincarlin* negli stessi alpeggi comaschi è fornita dallo storico lombardo Cesare Cantù che, a metà

del XIX secolo, così descriveva la vita dei caricatori d'alpe: "Povere capanne sono il loro ricovero, senza letto, senza focolajo; la polenta e il latte ne formano il cibo consueto, e un cacio pepato (zingherlino) e nelle solenni occasioni il tirlintocco, polenta con cui bolliscono burro e formaggi"⁴².

Note conclusive

Pare abbastanza sorprendente che nessun prodotto tradizionale delle Alpi lombarde possa fregiarsi della denominazione *maschèrpa*(*mascarpa*) "madre" di diversi prodotti che in qualche modo sono con essa connessi.

Questa "dimenticanza" può essere oggi colmata attribuendo questa denominazione, così carica di significato storico-culturale, a un prodotto che "se la meriti". Considerato, inoltre, che, a tutt'oggi le ricotte grasse prodotte in alpeggio sono effettivamente ancora indicate con la voci dialettale ci pare lecito proporre che il termine di *maschèrpa* o, meglio quello di *maschèra d'aalp* (*maschèrpa* d'alpeggio), venga riservato alle ricotte "grasse" ottenute esclusivamente durante l'alpeggio estivo. L'area ove questa produzione si realizza nel rispetto della tradizione è quella coincidente con il territorio delle seguenti Comunità Montane: Valtellina di Morbegno (Sondrio), Alto Lario Occidentale, Alpi Lepontine, Lario Intelvese, (Como), Valsassina, Valvarrone, Esino e Riviera (Lecco).

Si ringrazia il Centro di Dialettologia della Svizzera Italiana di Bellinzona; gli informatori di Cosio Valtellino: Sig. Carlo Fallatti e Sig. Giuseppe Giovannoni; gli informatori dell'Alto Lario Occidentale Sig. Livio Albini, Garzeno, Sig.ra Cecilia Pozzi, Pianello del Lario.

Note

1. La consultazione di alcuni dizionari etimologici della lingua italiana è a questo proposito molto indicativa. Per il "Dizionario etimologico italiano" di C. Battisti e G. Alessio, Firenze, 1952 per "mascarpa" si intende "una specie di ricotta lombarda (..) voce di origine lombarda" (p. 2380); per il Dizionario etimologico della lingua italiana di M. Cortellazzo e P. Zolli, Bologna, 1983 la "conferma della Lombardia come centro di diffusione [della voce] ci è offerta nel 1839 da Boerio, quando spiega che il venez. *mascarpòn* «così chiamato anche a Pisa [pervia della presenza di immigrati lombardi]. Specie di ricotta burrosa, notissima e molto in uso nella Lombardia, donde si importa nella stagione fredda anche a Venezia» (p. 726).

2. "Mascarpa - vale ricotta - mascarpa dolce- vedi Fiorito - mascarpa coll'agra- quel prodotto dopo il fiorito si ricava dal siero, al qual effetto viene mescolato coll'agra". Luigi Cattaneo, Il caseificio e la fabbricazione dei formaggi, Milano, 1837, p. 279. La distinzione operata dal Cattaneo, per inciso fratello del più noto Carlo, rimanda a quei prodotti ottenuti senza acidificazione (noti nelle Alpi lombarde come "fiorito", *fiurit*, *fiurì*, *fiurin*, *züfa*) che in questa sede non verranno trattati, ma che rappresentano un altro aspetto del variegato "pianeta" dei prodotti tradizionali della categoria delle ricotte.

3. Interessanti riferimenti alla "mascarpa" e alla sua produzione sulle alpi pascolive della bassa Valtellina sono contenute nella relazione sulla Provincia di Sondrio dell'inchiesta Czoernig. Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig, Editrice bibliografica. Milano, 1986. p. 721-722.

4. Un documento dell'archivio della Parrocchia di Pagnona riporta quanto segue: Finalmente il 30 ottobre 1498 Pietro Botono console; Giacomo Lavello Sindaco e Andriolo Botono tutti di Pagnona, muniti di speciale procura rogata dal notaio Cattaneo Antonio, a nome proprio e di tutta la Comunità, recarono a Margno dal Notaio Antonio Berlucchi, e davanti ad esso promisero e stipularono di assegnare al Curato le seguenti rendite: 1° Casa d'abitazione con orto, 2° un fascio di legna per ogni focolare. 3° un quartaro di segale per ogni famiglia, 4° due staia di miglio e tre di segale promessi dal Sindaoco Lavello, 5° quaranta libbre di burro, formaggio e mascarpa, 6° due brente di vino che il Comune raccoglieva su d'un fondo a Dervio, 7° due brente di vino promesse in perpetuo dai Nobili Oltremonti di Bellano, 8° un soldo per ogni maschio, 9° diciassette appezzamenti di terreno a campi, a selve, a boschi affittati in allora per 70 lire imperiali, 10° gli annuali, e le offerte che si fanno nella chiesa (<http://www.pagnona.com/rubriche/come03.htm>). Un altro riferimento alla *maschèrpa* si trova in un documento dell'archivio comunale di Pellio (n. 28, pp. 66-67). In esso sono riportati i capitoli d'affitto dell'Alpe concernenti il "Bon regolamento delli casari che spirano a prendere in affitto li alpi della suddetta Comunità" e datati "1776 li 30 novembre" e si legge: "il casaro del Alpe di Pelsopra sarra obbligato a pagare i soliti pendizi cioè il scudo alla V.da Chiesa di Pelsopra e unna formagela alla Comunità de lire quatro stagionata e sarra obbligato a darre tutti quelli che verano conla procesione il giorno di S.to Giuliano a lape li darà la solita Mascharpa suficiente alla quantita delle persone e di piu sarra obbligato a dare al signor Curato di Pelsopra unna formagela da Lire 4 stagionata e il suo Motalino di Mascharpa e li dara alli reverendi Padri Capucine di porleza lirete dieci Butiro". cit da: Claudia Patocchi, Fabio Pusterla, "Lingua e cultura in Val d'Intelvi", p. 127, Senna Comasco (Co), 1983.

5. Il "mascarpone" viene nominato per la prima volta in un documento del 1168. (P. Monti, Vocabolario della città e della diocesi di Como, Como, 1845). Un riferimento ad un "mascarpin" che potrebbe verosimilmente trattarsi di mascarpone, si trova in Cavalcabò (A. Cavalcabò, Cene cremonesi d'altri tempi, Cremona, anno 10, n. 12, Dicembre 1938). Questo autore riferisce che l'8 aprile 1525 il *mascherpin*, il ben noto prodotto del lodigiano, venne offerto al pranzo di nozze tra il nobile Oldoino Odoini e Doni-

cella figlia del nobile Signibaldo Borgo.

6. "Il siero residuo della lavorazione del formaggio viene spesso utilizzato per la lavorazione della ricotta (la puina), che si ottiene facendo bollire il siero (a volte gli si aggiunge del latte per ottenerne di più) e mischiandovi - raggiunto il bollire - salamaaar oppure aceto. Nel primo caso si otterrà una ricotta più dura, nel secondo più morbida. I grumi di puina che affiorano vengono raccolti con una schiumarola e posti in un piccolo mastello a doghe di legno con fori sulle pareti e sul fondo, così da consentire lo scolo del latticello residuo. Spesso adesso vengono usati come forma per la ricotta degli appositi cestelli in plastica. Il siero ribollito è chiamato sarón sc-torgiù; la ricotta stagionata è chiamata masc-chèrpa oppure pòot (in questo caso gli si aggiunge anche pepe per la stagionatura)". F. Caltagirone, Contadini e allevatori in Valtellina: cultura materiale e saperi tradizionali nel bormiese, Sondrio, 1997, pp.88-89.

7. Si trova, infatti, anche la voce *zìgher*, che ancor oggi, in Valfurva è utilizzata per denominare la ricotta salata e pepata.

8. Hubschmied J.L., Ausdrücke der Milchwirtschaft gallischen Ursprungs, Vox Romanica, 1, 1936, 88-105

9. ibidem

10. C. Nigra. Note Lessicali in: Archivio Glottologico Italiano, Vol. 14, 1898, p. 288. L'uso delle voci *poina* o *puina* è attestato, oltre che nel bormiese e nel comasco, anche in Valcamonica: " la ricotta, detta da noi mischèrpa o maschèrpa o puina". Lino Ertani, Tra cime e sorgenti. Vita camuna di un tempo. Esine (Bs), 1999, p. 97.

11. Ibidem.

12. Hubschinied, op. cit.

13. Remo Bracchi, comunicazione personale.

14. G. Longa, Dizionario Bormino, Roma, 1912. p.277.

15. Scheuermeier, op. cit.

16. Hubschmied, op. cit.

17. Monti P., op. cit.

18. ibidem.

19. Informazioni fornite da Romano Tavella, giovane caricatore dell'Alpe Sumero con Palù in comune di Crema (Co).

20. Basti pensare all'espressione *restaa li come quell de la maschèrpa* equivalente all'italiano "restare di stucco".

21. "Nelle malghe ove alpeggia pure un certo numero di capre, il loro latte viene utilizzato per fare formaggelle e ricotta", Guido Agostini. La vita pastorale nel massiccio dell'Adamello, Trento, 1951, p. 65.

22. Agostino Gallo. Le venti giornate di agricoltura et de' piaceri della villa; Venezia 1572, p. 282.

23. Il Bitto ottenuto nella zona d'origine delle Valli del Bitto con l'aggiunta di latte di capra Orobica, senza l'impiego di integrazione dell'alimentazione al pascolo di vacche e capre, senza alcun tipo di aggiunta di fermenti, con salatura a secco delle forme, si caratterizza per un marchio aggiuntivo impresso sullo scalzo in aggiunta a quello del Consorzio Produttori Bitto Dop, ma anche diversi alpeggi lecchesi e comaschi si attengono a queste norme e ad un rigido rispetto della tradizione per produrre il loro "Grasso d'alpe".

24. Il disciplinare esclude l'utilizzo di concentrati ad integrazione dell'erba di pascolo, l'utilizzo di fermenti nella caseificazione e prevede l'aggiunta di latte di capra (di razza Orobica) a quello vaccino.

25. In passato in assenza di termometri si utilizzava un metodo empirico: il casaro percuoteva il fondo della caldaia con un bastone e dal suono prodotto ricavava un'indicazione sul raggiungimento o meno della temperatura idonea.

26. Definita da Luigi Cattaneo, op. cit. p. 272 : "Agra o Maestra = è il residuo liquido del latte, il quale, dopo che si è estratto il formaggio e la ricotta, viene abbandonato per alcun tempo alla fermentazione, per cui s'inacidisce".

27. Bianchini G., Gli alpeggi della Val Tartano, ieri e oggi, Sondrio, 1985, p. 156.

28. Agostini op. cit.

29. Denominazione lombarda per la zangola a pistone usata per la burrificazione.

30. Claudia Patocchi. Fabio Pusterla, op. cit. (il procedimento della preparazione della maschèrpa è descritto a p. 127-129).

31. *Spararöla, salvigera*.

32. P. Scheuermeier, Il lavoro dei contadini, Milano 1981 (III ed.).

33. Informazione ottenuta da Walter Ventura, Istituto Agrario S.Michele all'Adige (Tn).

34. "La maschèrpa viene fatta scolare in un sacchetto lungo e stretto che si appendeva alla parete della cascina - la ricotta che si fa volta per volta si metteva nello stesso sacchetto e quando questo era colmo si versava il contenuto in una botte" M. Baer., Contributo alla conoscenza della terminologia rurale dell'Alta Valle Blenio, 2000. Bellinzona (1a Edizione, 1938) p. 46-47.

35. M. Baer., op. cit.

36. Vocabolario dei Dialetti della Svizzera Italiana, fascicolo n. 55. Centro di Dialettologia della Svizzera Italiana p. 177-178.

37. Cattaneo L., op. cit. p. 121.

38. M. Baer., op. cit. p. 46-47.

39. "La parte di ricotta che si vuole conservare, viene quindi salata, suddivisa in forme rotonde, posta su assi appese orizzontalmente sotto il soffitto sopra il focolare, ed ivi lasciata ad affumicare". G. Agostini, ibidem p. 65.

40. Ministero di agricoltura, commercio ed industria, Censimento generale del bestiame bovino, ovino, caprino e asinino 1881, Roma, 1882.

41. C. Patocchi, F. Pusterla, op. cit.

42. Cesare Cantù Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, Vol. III, Milano, 1858, p. 764-765.