

ANTICHI FORMAGGI D'ALPEGGIO TRA LE ALPI LEPONTINE E IL MILANESE

Il recente successo, su vasta scala, del formaggio d'alpeggio potrebbe essere interpretato da un osservatore moderno come una conseguenza della genuinità "arcaica" di questo tipo di prodotto in un'epoca in cui gli anodini formaggi industriali, a base di latte pastorizzato, sono diventati la norma sulla nostra tavola. La tesi è suggestiva, ma un raffronto con il passato suggerisce cautela: l'eccellenza del formaggio d'alpe è stata sempre riconosciuta. La sua "scoperta" è in realtà una riscoperta dopo un periodo abbastanza breve di relativo oblio.

L'IMPORTANZA DI ESSERE D'ALPE

Nata certamente per ragioni pratiche, legate a una politica di miglior sfruttamento del territorio, la produzione di alpeggio assunse presto anche valenze che oggi definiremmo gastronomiche. Il 22 gennaio 1311, un atto notarile fissa in sei denari e venti libbre di formaggio prodotto nel mese di luglio il fitto annuo dell'alpe di Categn nella valle Onsernone.⁽¹⁾ Chi percepiva il canone si era dunque preoccupato di ritagliare un segmento ancora più specifico all'interno della produzione di alpeggio, che nella stessa zona all'epoca si effettuava nel periodo compreso fra il 1° giugno e la festa di San Bartolomeo, 24 agosto.⁽²⁾ Ci si può chiedere come si arrivasse a distinguere la produzione di luglio da quella degli altri due mesi di caricamento dell'alpe e non è escluso che la prima fosse ritenuta ben riconoscibile in base alle sue caratteristiche organolettiche (benché appaia più probabile che il percettore dei fitti inviasse qualcuno in alpeggio, durante il periodo prescelto, per prelevare o contrassegnare in qualche modo le forme di sua spettanza).

Confermano l'esistenza di una precisa classifica merceologica gli statuti volgari quattrocenteschi della comunità delle Cen-

tovalli, nei quali è stabilito che per ogni "bogia", o consorzio assegnatario di un singolo alpeggio, dovessero essere consegnati "ognia anno tri formagi per belemôsina a la giesia de Sancto Michele - de li quali uno sia provencho et li altri doi fati da mezo setembre in zò".⁽³⁾ Il termine "provencho" non è chiarissimo,⁽⁴⁾ ma l'espressione "da mezo setembre in zò" equivale chiaramente a "prodotto alla fine del periodo di alpeggio", per cui è verosimile che "provencho" esprima il concetto speculare di "prodotto all'inizio dello stesso periodo". Si trattava dopotutto di derrate destinate ai poveri, che potevano accontentarsi della seconda scelta...⁽⁵⁾

La prima attestazione dell'esistenza di alpeggi nelle Alpi Lepontine è forse quella contenuta in una permuta di beni fra l'arcivescovo di Milano e l'abbazia dei Ss. Gratiniano e Felino di Arona, avvenuta il 22 giugno 999.⁽⁶⁾ L'abate di Arona prende in quell'occasione possesso, fra l'altro, di quattro "alpicellas" nella valle "que dicitur Anzasca": uno di questi alpeggi è denominato "Macuniaga", e non è davvero difficile riconoscerne la località dove sorgerà l'abitato di Macugnaga. L'estensione di questi quattro alpeggi era in totale di seicento iugeri, con un annesso di aree boschive ("stellaria") di quattrocento iugeri: una vasta area che si spingeva fino in prossimità dei limiti allora invalicabili, le vette e i ghiacciai: "de una parte tenet in aqua, de alia in culme, de tertia in glacia, de quarta parte rio qui dicitur Pulgune". Di latticini si contratta invece espressamente pochi anni più tardi, quando il vescovo di Novara, il 12 luglio 1006, affitta a tale Grimaldo i beni della pieve di S. Vincenzo a Vergonte, in cambio del canone annuo di cento libbre di formaggio.⁽⁷⁾

Gli statuti volgari delle Centovalli⁽⁸⁾ ci presentano la vita alpigiana come quella di una comunità ben organizzata, sotto il comando di un "sindigho" e la direzione tecnica di un "casaro", che in mancanza del "sindigho" assumeva la piena potestà sui colleghi, compreso il diritto di comminare multe agli ina-

dempienti. Esistevano inoltre i "pastori", che conducevano al pascolo le bestie, e i "masari", deputati alla mungitura. Per i lavori più impegnativi, come la ripulitura dei pascoli all'inizio della stagione, tutti gli abitanti della valle erano chiamati a prestare la propria opera.

Le maestranze alpigiane non erano tuttavia strettamente legate al loro territorio di appartenenza. In realtà le loro prestazioni, come quelle di moderni tecnici specializzati, erano contese dai possessori di alpeggi situati anche in località molto lontane. Ad esempio il 27 gennaio 1567 a Rimasco, in Valsesia, un documento attesta la presenza in loco di un pastore "de valle Camonica" di nome "Zanino".⁽⁹⁾ Più complessa la vicenda di Domenico Pignolo,⁽¹⁰⁾ alpigiano nativo di Croveo, in Ossola, che nel 1602 venne processato per eresia dal tribunale della Curia di Novara: Pignolo aveva esercitato per un quindicennio il mestiere di casaro ad "Asle" (Hasli?), nel cantone riformato di Berna, uniformandosi agli usi religiosi locali e pertanto vivendo da calvinista. Poi un facoltoso compaesano l'aveva richiamato in patria perché assumesse la conduzione di un alpeggio a Croveo, ma qualcuno aveva fatto la spia sul suo passato, mettendolo nei guai (da cui pare se la cavasse con un'abiura e la punizione dell'"habitello infamante"). Coi pastori e i casari certamente viaggiavano anche le conoscenze tecniche, il che contribuisce a spiegare le somiglianze spesso riscontrabili tra i formaggi d'alpeggio di tutto l'arco alpino.

L'economia legata all'alpeggio e alla produzione casearia aveva infine riflessi profondi anche sulla devozione popolare: gli alpigiani, i casari e genericamente i commercianti di formaggio identificavano infatti il loro santo protettore in Lucio (o Luguzzone, Uguzo, Uguccione: da non confondersi comunque con San Lucio vescovo di Coira) di Cavargna, nel Comasco.⁽¹¹⁾ Praticamente sconosciuto come personaggio storico, non ben definita neppure l'epoca in cui visse (le più antiche attestazioni sicure del suo culto sarebbero del XIV secolo⁽¹²⁾),

Lucio fu, secondo la leggenda, un giovane alpigiano ucciso dal padrone per la sua eccessiva generosità nel donare ai poveri il formaggio di sua produzione, anche se sul martirio esistono anche versioni leggermente discordanti.⁽¹⁵⁾ La maggioranza delle testimonianze che lo riguardano, perlopiù pittoriche, è riferibile al secolo XV o all'inizio del XVI, pur non mancandone di più tarde.

La devozione per Lucio, raffigurato di norma nell'atto di tagliare con un coltello una forma di formaggio, talvolta offrendone una fetta a un povero, è riscontrabile, oltre che nelle aree limitrofe alla val Cavargna, da testimonianze iconografiche nel Canton Ticino (Ascona, Biasca, Carona, Giornico, Isonne, Lamone, Lugano, Maggia, Medeglia, Peccia, Semione, Sonvico, Verscio) e nel Piemonte nord-orientale, segnatamente in Ossola e nelle adiacenze (Belgirate, Pizzanco di Bognanco, Bognanco, Cravegna, Domodossola, Massino Visconti, Paruzzaro, Varallo Sesia), fino a raggiungere il cuore di Milano - dove ancora in pieno XX secolo un "pio consorzio" intitolato al santo era attivo nella chiesa di S. Bernardino alle Ossa -, Bergamo e Brescia a est e a sud perfino Parma.⁽¹⁴⁾ Il culto di Lucio, nato in una riposta vallata montana, si diffuse in una vasta area circostante, senza dubbio seguendo i percorsi dei pastori, dei casari e dei mercanti di formaggio verso altre vallate nonché verso i grandi centri urbani.

SBRINZO, SVITTO, "BATELMAT" E ALTRO

Una delle più antiche testimonianze letterarie, riguardanti i formaggi dell'area qui presa in esame, risale anch'essa alla seconda metà del XV secolo ed è contenuta nella *Summa lacticianorum* (il primo trattato monografico sui derivati del latte apparso nel mondo occidentale) pubblicata nel 1477 dal medico piemontese Pantaleone da Confienza, il quale accenna brevemente a formaggi "rotondi e di grande spessore" prodotti "sui monti presso Novara", chiosando che "sono così pastosi che,

se non fossero tanto massicci, non potrebbero mantenere la forma voluta".⁽¹⁵⁾ Si trattava dunque, evidentemente, di formaggi semiduri, se non addirittura molli.

Dopo un secolo abbondante, la situazione appare profondamente cambiata, e il predominio per così dire "culturale" dei formaggi della Svizzera tedesca⁽¹⁶⁾ al di qua del versante italiano delle Alpi, e non solo nelle aree di montagna, è un fatto indiscusso. Una ragazza di Baceno, imputata di stregoneria, Elisabetta De Julio, interrogata il 12 novembre 1609 dagli inquisitori della Curia di Novara, desiderosi di sapere fra l'altro quali vivande venissero imbandite durante il sabba, rispose che, fra le altre cose, le era stato offerto pane e formaggio. Uno degli inquisitori le chiese allora "che sorte di formaggio fosse". "Era formaggio vecchio", rispose genericamente Elisabetta. "Di che sorte, cioè se fosse bianco o di colore, et se fosse di Svitto o di Sbrinzo o d'altra sorte", incalzò l'inquisitore. "Era di Sbrinzo", precisò Elisabetta, senza accontentare l'interrogante: "Come ella conoscesse et sapesse" seguì infatti questi "che fosse di Sbrinzo". "Io ne haveva magnato molte volte per prima del formaggio di Sbrinzo, et sapevo di che qualità era et lo conoscevo", chiuse la questione Elisabetta.

La curiosità dell'inquisitore non era, tutto sommato, fuori luogo: ai vertici della diocesi novarese, in quegli anni, gli esperti e gli estimatori del formaggio di montagna non mancavano. Lo stesso vescovo, l'ascetico Carlo Bescapè, dovendo inviare un omaggio nel 1598 al papa Clemente VIII, dimorante allora a Ferrara, scrive al suo castellano di Orta di procurargli 150 libbre "di formaggio sbrinzo del migliore che ivi si trovi, provato con l'assaggio, nel quale siano due forme d'Antrona, che così mi persuadono che sia conveniente".⁽¹⁸⁾ Lo "sbrinzo" era dunque ritenuto un prodotto pregiato, degno addirittura della mensa di un papa, il che spiegherebbe l'incredulità dell'inquisitore novarese di fronte a una ragazza di bassa condizione che affermava di conoscerlo. Inoltre, non si può fare a

meno di notarlo, gli intenditori già distinguevano diversi *cru* in base all'area di provenienza.

Non erano però certamente, e lo si è appena visto con lo "sbrinzo" di Antrona, formaggi di Schwyz e di Brienz in senso stretto quelli che all'inizio del Seicento erano familiari sia agli abitanti dell'Ossola sia ai presuli di Novara. I termini "Sbrinzo" e "Svitto" designavano semplicemente, rifacendosi a prestigiosi archetipi svizzero-tedeschi, due tipologie casearie, da identificarsi senza dubbio rispettivamente nei formaggi a pasta dura e in quelli a pasta semidura (nel secondo caso, oggi in Italia si parlerebbe di formaggi tipo Fontina o Toma). In un'epoca più tarda, nel penultimo decennio del XVIII secolo, un viaggiatore di lingua tedesca nel Canton Ticino⁽¹⁹⁾ descrive, illustrando il formaggio della Val Leventina, una situazione nel complesso poco mutata: "Viene prodotto molto denso e compatto, per cui si ottiene un'inalterabilità pari a quella del formaggio di Uri e di Sottoselva, così che può essere esportato anche lontano. Va per lo più a Genova, e là può essere caricato sulle navi. Nel milanese prende il nome attribuito a tutti i formaggi svizzeri a pasta dura: lo si chiama *Brinz*. Probabilmente dovrebbe chiamarsi *Brienz* poiché il formaggio duro della Svizzera proviene dalla zona del lago di Brienz. I formaggi degli alpi di Airolo, Bedretto e Quinto si distinguono perché più grassi e gradevoli nel gusto; in Lombardia vengono chiamati formaggi *Batelmat*; quelli prodotti in agosto, settembre e ottobre sono preferiti a quelli fatti nei primi mesi d'estate".

La variante più degna di nota, rispetto al primo Seicento, riguarderebbe insomma la sostituzione della denominazione "Svitto" con quella più nostrana - anche se pur sempre germanizzante - di "Batelmat", dal nome dell'alpe Bättelmatt in alta Val Formazza. Quest'ultima denominazione conobbe una straordinaria fortuna; nel 1810 Nicolao Sottile scriveva:⁽²⁰⁾ "Molte altre alpi meno famose, ma ugualmente buone, danno formaggi che non sono meno eccellenti, benché meno ap-

prezzati, quando non passano sotto il nome di Batelmat [...] quindi si dà il nome di Batelmat a centinaia di forme di formaggio fatte in altri alpi, giacché quella di Batelmat non può darne annualmente più di novanta circa". Parole che potrebbero essere state scritte oggi tanto sono attuali, benché non si debba dimenticare che nel XX secolo la denominazione "Bättelmatt" ha conosciuto un lungo periodo di eclisse, da cui è recentemente emersa grazie alla divulgazione giornalistica.⁽²¹⁾ Più costanti le fortune dello Sbrinzo,⁽²²⁾ anche se oggi il termine si è ristretto a designare l'omonimo formaggio duro svizzero.

Una ricca messe di dati sul consumo di formaggi, tra XVII e XVIII secolo, presso le classi sociali più elevate del territorio prescelto per il presente studio, è stata inoltre fornita da una ricerca presso l'Archivio Borromeo dell'Isola Bella: interessanti in particolare gli incartamenti relativi a feste e banchetti organizzati in onore di illustri personaggi in visita al palazzo stesiano.⁽²³⁾ Il 24 maggio 1654, in occasione dell'arrivo del marchese di Caracena, governatore di Milano, fra gli altri generi alimentari si registra l'acquisto (ad Arona, e così sempre in simili circostanze) di due libbre di "formaggio di gratare" a 20 soldi la libbra e di 11 libbre di "formaggio di sbrinzo" a 15 soldi. Per un raffronto con altri generi alimentari, si vedano ad esempio la "farina fina" a 9 soldi, il "butiro" a 14, l'"olio d'oliva" a 20, lo "zucchero in polvere" a 25. L'8 settembre 1661 - ospite il duca di Sermoneta, nuovo governatore di Milano - è la volta, e gli articoli sono probabilmente gli stessi, del "formaio di sbrinzo vecio" a 16 soldi la libbra, nonché del "formaio pisantino [piacentino] di gratare" a 22 soldi. Il 29 ottobre 1665, in una nota spese per scopi non precisati, troviamo il "formaggio trido", il "formaggio di sbrinzo vecio" e il "formaggio di sb.zo giovane".

Le preferenze non mutano sostanzialmente col passare del tempo: il 15 settembre 1742 ecco per esempio "7 libbre for-

maggio sbrinz vecchio”, il 21 gennaio 1749 “formaggio piacentino, opur altro per tavola”.⁽²⁴⁾ Dunque alla mensa dei Borromeo, almeno durante i pranzi più importanti, era praticamente inevitabile la scelta tra il formaggio duro di montagna (stagionato o, più raramente, “giovane”) e il più costoso, probabilmente anche perché importato da più lontano, “Grana” di pianura, destinato peraltro soprattutto alla grattugia. Due formaggi nobili, che però svolgevano soltanto il ruolo di modesti comprimari in conviti pantagruelici. Ce ne rendiamo conto sfogliando il menu del pranzo imbandito all’Isola Bella il 24 dicembre 1703 per il maresciallo De Tessé.⁽²⁵⁾ quattro piatti, a base di pesce di lago, per la “prima portata”, altri sette, tra dolci e salati, per la “seconda portata”, e infine il “doppo pasto”: “Selleri, formaggio, uva, peri e pomi, canditi”.

Non si discosta molto da questo dessert quello descritto qualche decennio dopo da Parini ne *Il Giorno*, dove, al “fine [...] de la mensa divina”, giungono i “doni” di Pomona (la frutta) e i formaggi, trattati con aristocratica schifiltosità dal Giovin Signore e dai suoi commensali:

[...] *E tu dai greggi,
rustica Pale, coronata vieni
di melissa olezzante e di ginebro;
e co' lavori tuoi di presso latte
vergognando t'accosta a chi ti chiede;
ma deporli non osa. In su la mensa
potrien, deposti, le celesti nari
commover troppo, e con volgare olezzo
gli stomachi agitar [...]*

Seguono, ultima portata, “i latti tuoi, cui di serbato verno/ rassodarono i sali”, ossia i gelati.⁽²⁶⁾

Le tavole meno principesche conoscevano una maggior quantità di formaggi, perlò più di minor pregio, delle cui “de-

nomiazioni di origine” possiamo seguire la nascita perlomeneo dall’inizio del XVII secolo. L’inventario del magazzino di un droghiere aronese, risalente al 23 novembre 1628 e conservato fra gli incartamenti dell’archivio del locale ospedale,⁽²⁷⁾ registra 628 libbre piccole di “formaggio de Sbrinzo”, 80 di “formaggio di Locarno”, 40 di “formaggio piacentino”, 39 di “formaggio d’Antrona”, 38 di “formaggielle di Varal”. I prezzi, senz’altro in rapporto alla qualità e alla domanda, variavano significativamente: i più cari erano lo Sbrinzo e il Piacentino, acquistati rispettivamente a 16 e 15 soldi alla libbra, seguiva il formaggio di Locarno a 14 soldi, quello di Antrona a 12 e le formaggielle di Varallo (Sesia) a 8 soldi e 6 denari. Tanto per un raffronto, il “salame” costava 22 soldi alla libbra.

Terminologie come “formaggio di Locarno” o di “Varallo” rimandano, circostanza del resto non rara nell’universo dei formaggi italiani, a luoghi di raccolta e di prima commercializzazione più che di produzione.⁽²⁸⁾ “Piacentino” era invece un termine diffuso in tutta l’Italia settentrionale⁽²⁹⁾ a indicare l’antenna dei nostri Grana: si trattava di un formaggio di pianura, anche se il riferimento a Piacenza va come al solito inteso in senso molto lato.⁽³⁰⁾ Le formaggielle di Varallo, molto a più a buon mercato, potevano invece essere un formaggio magro.

Locarno e Varallo erano tappe di quella che potrebbe essere definita una vera “via del formaggio”, che aveva inizio nei mercati dei centri minori, dove si radunavano i prodotti degli alpeggi e delle località più sperdute, per sfociare poi negli empori del lago Maggiore, da cui si raggiungevano facilmente, via acqua, le grandi città di pianura. Era ancora così in pieno Ottocento, epoca alla quale risale questa descrizione del mercato di Vogogna, nell’Ossola inferiore: “Già da un secolo il principale oggetto del medesimo si è quello del cacio e del butirro di assai buona qualità, che compravasi dai mercati del Lago Maggiore che lo smerciavano quindi in Milano, come ognora si pratica; ma questo commercio assai dicadde”.⁽³¹⁾

Oltre a Milano e alle città lombarde, un'altra meta lontana dei prodotti alpini era, come già ricordato dallo Schinz, Genova, dove risiedeva una nutrita colonia di ossolani e dove i formaggi e il burro prendevano la via del mare. Pare che fin dal XVI secolo nel capoluogo ligure operasse una "compagnia della grascia", formata da emigranti originari di Montecrestese, che si occupava dell'esportazione dei frutti delle vallate native.⁽³²⁾

Scarsi sono invece i dati concernenti le cure che i latticini ricevevano durante il lungo viaggio dai luoghi di produzione a quelli di consumo. Sono probabilmente del tutto eccezionali, ad esempio, le precauzioni dettate in una grida del 28 agosto 1628, contenente l'"Instrutione generale per purgare ogni sorte di robba, tanto per la Città di Milano, quanto per ogni altro luogo":⁽³³⁾ "Il formaggio si rasperà prima molto bene, di modo che la superficie resti tutta netta, e polita; poi si fregherà con la stoppa, o sponga immersa nell'aceto forte, e poi si lascerà all'aria per quattro, o cinque giorni continui".

SCARTI FRA L'ATTUALITÀ E IL PASSATO

Un primo dato che balza agli occhi raffrontando la situazione che emerge dai documenti sei-settecenteschi e quella attuale è, riguardo la zona presa in esame, la pressoché totale scomparsa della produzione di formaggi duri, che un tempo costituivano una parte rilevante, se non addirittura preponderante, del comparto caseario montano. Più che a un mutamento di gusti bisognerà pensare in questo caso alla concorrenza, divenuta a un certo punto insostenibile, dei Grana di pianura.⁽³⁴⁾

Ai giorni nostri l'idea di formaggio di alpeggio, e in generale di montagna, evoca in effetti immediatamente quella di formaggio semiduro grasso, come nel caso delle tome piemontesi, della Fontina valdostana, del Bitto valtellinese, del Silter camuno eccetera. La classificazione non va però intesa in termini

assoluti, dato che su di essa è in grado di influire parecchio la stagionatura (il Bitto, ad esempio, negli esemplari migliori viene tradizionalmente stagionato per anni, fino a diventare un formaggio duro da grattugia).

Quanto alla lavorazione, quella di alpeggio tende senz'altro maggiormente a conservare caratteristiche arcaiche, anche se alcuni cambiamenti rispetto a un passato anche non troppo remoto sono riscontrabili documentalmente. Una differenza evidente riguarda ad esempio le dimensioni delle forme: un altro viaggiatore svizzero tedesco nel Canton Ticino, alla fine del Settecento, Karl Viktor von Bonstatten,⁽³⁵⁾ dà come misura normale per un formaggio d'alpeggio ticinese diciotto libbre da trentadue once, cioè quasi diciotto chili. Giuseppe Fascetti nel 1918 indica addirittura in circa trenta chilogrammi il peso medio di una forma di "Battelmatt".⁽³⁶⁾ Oggi invece una forma di formaggio di alpeggio dell'Ossola o del Canton Ticino supera difficilmente i sette chili.⁽³⁷⁾

Un'altra differenza importante riguarda il latte: oggi l'alpeggio è quasi sinonimo di mandrie vaccine,⁽³⁸⁾ mentre in passato era norma accompagnare le vacche con greggi di capre e di pecore, che permettevano di sfruttare i terreni più impervi. Gli statuti quattrocenteschi delle Centovalli menzionano, oltre alle vacche, anche capre e pecore, che sembra partecipassero attivamente all'alpeggio: vi si accenna per esempio a un diritto per le pecore a transitare per certe località (senza però pascolare) "da possa che son tornate", evidentemente dagli alpi.⁽³⁹⁾ Von Bonstatten descrive un alpeggio ticinese nei pressi di Lodano dove una cinquantina di vacche sono affiancate da un numero doppio di capre, così che "il latte vaccino viene mescolato con quello di vacca" per la produzione di formaggi ("eccellenti, più teneri di quelli di Saanen, con parecchi buchi, particolarmente saporiti") e *mescarpa*, ossia ricotta.⁽⁴⁰⁾ Secondo lo Schinz⁽⁴¹⁾ l'alpeggio di Campo la Torba, presso Airolo, era in grado di sostenere per tutta l'estate 240 vacche e oltre mille

pecore. Proporzioni all'incirca analoghe, anche se con una maggior percentuale di bestiame vaccino, troviamo anche in Ossola, dove nel 1754 in val Bognanco si registravano 683 capi bovini (che non saranno però stati tutti da latte), 224 ovini e 560 caprini.⁽⁴²⁾

Gli antichi formaggi di alpeggio dovevano essere insomma soprattutto di latte misto, ovviamente in prevalenza vaccino: questa tecnica, oltre a dare prodotti più saporiti, consentiva fra l'altro di rimediare all'eventuale scrematura del latte vaccino, essendo il latte ovino e caprino più ricco di grassi. L'accento alla scrematura ci rimanda alla produzione del burro, che era abbondante anche se la documentazione ci fornisce meno dati su di essa rispetto al formaggio. Certamente il suo valore economico era comunque elevato: si è già detto che verso la metà del Seicento una libbra di burro costava 14 soldi, solo un soldo meno del pregiato "sbrinzo" vecchio. In quel caso doveva trattarsi di burro fresco anche se, date le ovvie difficoltà di trasporto, era diffusa l'abitudine di sottoporre questo grasso almeno a una rudimentale pastorizzazione cuocendolo. Di *butirum coctum* si parla già in una carta valesiana del 1515:⁽⁴³⁾ ma su questa tecnica di conservazione si può anche leggere quanto scrive Pierangelo Frigerio ne *Il cuoco verbanese*.⁽⁴⁴⁾

Ma a essere mutato nel corso dell'ultimo secolo è anche il rapporto del consumatore col formaggio: se già alla mensa dei Borromeo, e in generale a quelle dei nobili, lo "sbrinzo" era un dessert da accompagnare con frutta e verdura, per i ceti sociali più bassi il suo equivalente costituiva - quando c'era - il pezzo forte di un pasto, il companatico per eccellenza. Ancora gli statuti delle Centovalli ci restituiscono una piccola istantanea: "Quando se dà pane a la giesia, che nesuna persona vada a le finestre nì a li husgii de la giesia a domandare pane nì formagio, ma che lo piglino ordinatamente - quando el ghe firà dato - con riverenzia, pregando per li morti e ringraziando Dio".⁽⁴⁵⁾ Elisabetta De Julio, davanti agli inquisitori che la incal-

zano di domande, descrive un sabba evocante scene vissute tante volte più che immaginari banchetti epulonici: "Quando [il diavolo] mi diede il pane mi diede anche un puoco di formaggio, ma puoco, un tantino".⁽⁴⁶⁾ E si può arrivare, spostandoci in città, fino al Meneghino di Carlo Porta, contento di affermare: "Mi per mi, quand gh'hoo del scabbi [vino],/del bon pan, del bon formaj,/sont allegher come on matt".⁽⁴⁷⁾ Non mancano però tracce di sciovinismo gastronomico nei confronti dei formaggi di altre regioni, troppo diversi da quelli cui i palati lombardi erano abituati. Per esempio un altro Meneghino, la maschera tardoseicentesca del teatro di Carlo Maria Maggi,⁽⁴⁸⁾ accenna, nell'ambito di una sottile dissacrazione della cucina romana, a "provadùr da provà, ma spuà foeura".⁽⁴⁹⁾

Molte cose sono insomma cambiate, ma sono ancora numerosi i fili che ci legano a un passato ormai millenario. Lo conferma anche la tenace persistenza della pratica dell'alpeggio nella parte alta di quella che anticamente si sarebbe potuta definire "Lombardia occidentale", dove non si può certamente parlare, come in altri punti dell'arco alpino, di una sua sopravvivenza simbolica o addirittura di scomparsa: nel Canton Ticino si è arrivati a recensire nel 1997, sia pure con criteri molto larghi, centotrenta alpeggi ancora caricati o il cui caricamento era cessato da poco.⁽⁵⁰⁾ Nell'Ossola, dove manca un censimento sistematico, si contano comunque a decine gli alpeggi tuttora in funzione. Nonostante le modifiche, e in qualche caso i veri e propri stravolgimenti che le innovazioni tecniche e le normative sanitarie stanno imponendo da alcuni anni al settore, la qualità dei prodotti (per i formaggi ossolani si è ad esempio in attesa della denominazione di origine protetta europea⁽⁵¹⁾) e il recente, continuo incremento della domanda fanno ritenere che il futuro di questa particolare nicchia casearia sia garantito anche per i prossimi decenni.

GIACOMO FIORI