Dalle Alpi alle Piramidi

CAPRINI D'ITALIA

di Michele Corti, Michele Pizzillo, Roberto Rubino

Che fine hanno fatto le capre ed i formaggi caprini? Il '68 aveva ridato visibilità alle capre dopo anni di ostracismo. Poi è caduto il sipario. Con questo speciale abbiamo voluto fare il punto della situazione, cercando di cogliere e di presentare quei modelli che. lontano e fuori dalla retorica sessantottina. propongono uno sviluppo percorribile in armonia con il territorio.

Una lunga storia

La tecnologia casearia, la tipologia dei formaggi, la loro forma, nel passato erano la risultante dell'ambiente, inteso soprattutto come clima e del sistema di produzione. I formaggi sono nati nel bacino del Mediterraneo dove un clima piuttosto caldo esigeva la produzione di formaggi duri che potessero superare indenni l'estate ed il mare. Visto poi che quest'ultimo era la principale via di comunicazione per i commerci e lo spostamento dei popoli, alla tecnica del pecorino, formaggio a pasta dura, si aggiunse quella della Feta, pasta meno dura ma che si conservava bene in salamoia. Mano a mano che la civilizzazione ha interessato il Nord, la tecnica è stata adattata a climi più freddi ed umidi. Di qui le paste pressate, la coagulazione lattica, tipica dei caprini, i formaggi a crosta fiorita e gli erborinati, e, più a Nord, dove più che le proteine servivano i carboidrati, i gaytost, formaggi prodotti a partire dal lattosio, scartando le caseine. Ma l'ambiente da solo non ci permette di capire l'evoluzione delle tipologie casearie. Occorre tener conto invece dei sistemi di produzione, soprattutto per quanto riguarda la capra. Durante l'epoca romana e per tutto il Medioevo l'allevamento era impostato essenzialmente su modelli transumanti. L'animale utilizzato era quasi esclusivamente la pecora perché produceva la lana, uno dei cardini del sistema economico e commerciale. Le vacche dovevano sollevare i contadini dallo sforzo di arare i campi, le capre avevano un pelo che serviva esclusivamente per "far tende ai soldati e vele ai marinai" (Virgilio).

I formaggi quindi al tempo dei romani, venivano prodotti con latte misto, prevalentemente di pecora. Nel Medioevo le cose cambiano. Le pianure vengono sottratte alle acque, bonificate e messe a coltura, diventando così una base alimentare sufficiente per animali di grande taglia come le vacche mentre il Centro e soprattutto il Sud, ristrutturano e

I formaggi al tempo dei romani venivano prodotti con latte misto, prevalentemente di pecora

perfezionano il sistema transumante. Grandi greggi di pecore si spostano dalle montagne alle pianure lasciando così poco spazio alle capre, che o vengono allevate in piccoli nuclei dai contadini stanziali oppure, sempre in piccoli numeri, si spostano con le greggi transumanti. La tecnica rimane quella del pecorino, formaggio a pasta dura, perché il latte veniva miscelato ed anche il nome fa riferimento alla pecora, mai alla capra. Al Sud però nasce una tecnica molto specifica e sconosciuta al mondo caseario del tempo: il cacioricotta. Normalmente le greggi risalivano in montagna a fine maggio, dopo la vendita dell'agnello e quando le pecore erano già verso la fine della lattazione. Il viaggio verso la montagna durava un mese e non si poteva, durante il tragitto, mungere le pecore e lavorare il latte. Restavano però in pianura le capre e tutte le pecore che, non essendo buone produttrici di lana, venivano lasciate per evitare di pagare la tassa. La lattazione delle capre e di queste pecore era più lunga e poteva superare l'estate. Nelle pianure il caldo estivo e la scarsità di ricoveri e di attrezzature non permetteva di utilizzare la tecnica del pecorino; di qui una tecnica che portando a quasi ebollizione il latte, permetteva allo stesso tempo di sterilizzare il latte evitando in tal modo problemi di carica batterica e di evitare la produzione della ricotta, formaggio apprezzato in tempi normali ma d'estate, in pianure assolate e deserte non avrebbe trovato estimatori. Con questa tecnica il formaggio (Cacioricotta) indurisce in pochi giorni e può essere conservato facilmente.

Nelle pianure il caldo estivo non permetteva di utilizzare la tecnica del pecorino; di qui una tecnica che portando a quasi ebollizione il latte, permetteva allo stesso tempo di sterilizzare il latte evitando in tal modo problemi di carica batterica e di evitare la produzione della ricotta, formaggio apprezzato in tempi normali ma d'estate, in pianure assolate e deserte non avrebbe trovato estimatori

Al Nord la presenza della pianura Padana da una parte e di estivi pascoli alpini dall'altra ha permesso lo sviluppo della vacca e di formaggi di grande mole.
La pecora si è sviluppata particolarmente nella parte bassa delle montagne, la capra nei versanti scoscesi delle montagne. Il latte di questi piccoli ruminanti comunque era miscelato a quello della vacca, tanto che molti formaggi venivano e vengono prodotti 'anche' con latte di capra.

Al Centro-Sud una evoluzione troppo lenta

La fine della transumanza, la stanzializzazione delle greggi e la nascita delle Denominazione di Origine Protetta hanno obbligato il settore caprino a ricercare nuovi modelli di sviluppo. È stato soprattutto quest'ultimo evento ad obbligare il settore a ricercare strade proprie. Per secoli le capre erano state allevate in piccolo numero insieme alle pecore. Il latte veniva miscelato a quello di pecora con cui si produceva il pecorino. Nel Centro-Sud questo formaggio si chiamava dappertutto Pecorino ed era prodotto essenzialmente con latte di pecora con l'aggiunta di un 10-15% di latte di capra. Naturalmente quando, a partire dal 1955, è stata approvata prima la legge sulle DOC e poi sulle DOP, i formaggi che si chiamavano 'pecorino' non

In molte regioni e con finanziamenti pubblici nacquero allevamenti di capra sul modello francese: capre a forte produzione di latte e formaggi molli

Foto di apertura: Capre al pascolo in Calabria - Az. Cosco Simeri Crichi (CZ), di Virginia Aloi
Foto a fianco: Valgerola

potevano più essere prodotti con il latte di capra ma esclusivamente con il latte di pecora. L'obbligo di rispetto di questa norma ha disorientato i produttori, i quali, conoscendo solo la tecnica del pecorino, formaggio a pasta dura, hanno utilizzato la stessa tecnica per produrre formaggi di capra.

Molti tentativi sono stati fatti per produrre formaggi nuovi, molli, a coagulazione lattica, ma il risultato è stato quasi sempre negativo

Ma l'adozione di questa tecnica non è stata indolore perché la differenza di qualità fra i due latti e la contemporanea scomparsa dei locali di stagionatura (sostituiti dal frigorifero), hanno determinato la produzioni di formaggi troppo duri, secchi. Tanto che per lungo tempo era diventato un luogo comune che il latte di capra non potesse dare origine a formaggi di qualità. Solo la ricotta, continuava ad essere apprezzata. Così che si diceva: "il burro deve essere di vacca, il formaggio di pecora e la ricotta di capra".

La situazione sembrava potesse cambiare con il movimento del 1968. All'agricoltura si avvicinarono giovani con un buon bagaglio culturale ed idee nuove. In molte regioni e con finanziamenti pubblici nacquero allevamenti di capra sul modello francese: capre a forte produzione di latte e formaggi molli. Come era prevedibile la situazione non poteva durare a lungo. E non solo perché l'importazione di razze selezionate, Saanen e Alpine, rivelò ben presto i suoi limiti per l'insorgenza di malattie e per la scarsa adattabilità al sistema pastorale, ma soprattutto perché da una parte, la tecnica di produzione era rudimentale e, dall'altra, i consumatori non erano preparati a questi nuovi prodotti. Nel giro di qualche decennio la gran parte di queste aziende è stata costretta a chiudere senza che i nuovi formaggi avessero creato le condizioni per un mercato specifico.

In Sicilia ed in Sardegna, le regioni a maggiore presenza caprina, l'evoluzione è stata diversa perché sono state meno interessate al fenomeno della transumanza. In Sicilia sono presenti le più belle razze italiane: Maltese, Girgentana, Argentata dell'Etna, Derivata di Siria. Hanno produzioni di latte interessante e si adattano bene

al sistema pastorale. Gli allevamenti in genere erano e sono puri, con un numero di capi non molto elevato (intorno a 100). Generalmente non si produceva formaggio e non si conosce un formaggio specifico di latte di capre. In qualche caso veniva miscelato al latte di pecora, ma abitualmente le greggi la mattina passavano nei paesi e l'allevatore mungeva direttamen-

CALTANISSETTA - Venditore di latte - Costume nisseno

te il latte ai consumatori che lo utilizzavano per la colazione. La situazione è incominciata a cambiare con le leggi sull'igiene. La vendita di latte crudo è stata vietata così come l'ingresso degli animali nel paese. Anche in questo caso la mancanza di una cultura casearia specifica ha determinato un disorientamento ed una incapacità di utilizzare il latte in maniera adeguata.

Per questo in Sicilia l'allevamento si è drasticamente ridotto, portando alla quasi scomparsa la Girgentana e l'Argentata dell'Etna. Attualmente si sta cercando di valorizzare il formaggio legandolo alla razza Girgentana, ma gli esempi sono pochi e la situazione resta sempre precaria. In Sardegna la capra è molto presente ma il latte veniva sempre miscelato al latte di pecora per produrre il pecorino. Attualmente l'isola ha 3 formaggi a DOP: Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo. I primi 2, che rappresentano la quasi totalità della produzione, si devono produrre solo con latte ovino. Anche in questo caso il territorio non ha saputo utilizzare al meglio il latte di capra. Molti tentativi sono stati fatti per produrre formaggi nuovi, molli, a coagulazione lattica, ma il risultato è stato quasi sempre negativo. Attualmente vi è una industria che lavora gran parte del latte caprino, ma con tipologie di formaggi industriali che mal valorizzano il latte di capre che vivono sempre al pascolo. Vi è anche un esempio di un produttore che vende latte fresco di capra, direttamente in azienda.

La corsa alle razze esotiche si è arrestata, il recupero di soggetti autoctoni interessa il Nord come il Sud anche se il miglioramento genetico, ad eccezione della Saanen, è praticamente assente

In sintesi, la situazione è così riassumibile. Per quanto riguarda le razze, la corsa alle razze esotiche si è arrestata, il recupero di soggetti autoctoni interessa il Nord come il Sud anche se il miglioramento genetico, ad eccezione della Saanen, è praticamente assente. Per quanto riguarda i formaggi, la situazione è abbastanza ristagnante. Le tipologie tradizionali stentano a trovare una identità ed una personalità perché spesso sono a latte pastorizzato e comunque mal si adattano ai gusti estetici e sensoriali dei consumatori. Le tipologie nuove, lattiche o più fresche e molli hanno una buona immagine ed un buon packaging ma risentono di un certo conservatorismo dei consumatori, più propensi a utilizzare formaggi conosciuti.
Vediamo in particolare la situazione.

I formaggi tradizionali

Il Cacioricotta

Il Sud produce due tipologie casearie molto singolari e sconosciute fino a qualche decennio fa negli altri paesi: la pasta filata ed il cacioricotta. La prima si produce con latte di vacca o di bufala, la seconda con latte di capra. Nel passato si produceva solo in estate quando le pecore erano in montagna e le capre rimanevano nelle pianure assolate. Per evitare il gonfiore, il latte, dopo la mungitura, viene

In queste pagine:
Foto in alto: Miro
Foto in basso (da destra): Caltanissetta, venditore di latte; Capre nel centro di Milano.

portato all'ebollizione, poi lentamente si lascia raffreddare e quando la temperatura raggiunge 35°C, si aggiunge il caglio. In questo modo si raccoglie insieme la caseina e le siero proteine, il cacio e la ricotta. Dopo la cagliata viene salata e lasciata ad asciugare per alcuni giorni. Essendo un formaggio duro è stato sempre utilizzato da grattugia sulla pasta. Per questo la sua diffusione è stata molto alta e, negli ultimi anni, viene anche prodotto con latte di pecora e soprattutto di vacca. Attualmente si produce in tutta la Puglia, la Basilicata e la parte Sud della Campania. La sua utilizzazione è esclusivamente da grattugia è, per questo, non di particolare prestigio.

Formaggio a pasta dura

Uno dei pochi caprini tradizionali del Mezzogiorno è il formaggio a pasta dura. Non ha un nome specifico, perché nel passato la quasi totalità degli allevamenti erano misti e l'unica tecnica conosciuta era quella della pasta dura. Ora che gli allevatori caprini devono trasformare solo latte di capra, il ricorso alla tecnica del pecorino è un passaggio obbligato. Il formaggio di chiama 'caprino' ma è prodotto con la tecnica del pecorino. La qualità però non è mai simile, ed i consumatori non dimostrano di apprezzarlo, perché più abituati al tipico flavour del pecorino. Per questo spesso il suo prezzo è modesto e viene venduto nei mercati locali di tutte le regioni meridionali.

La ricotta

La ricotta di capra continua a godere di un notevole prestigio. Laddove si continua a produrre una tipologia a pasta dura, la ricotta ha un'accetta-

In questa pagina: Foto in alto: Mungitura. Foto in basso (da destra): Cacioricotta (Sud); Ricotta (Sud).

bilità superiore al formaggio di cui è il sottoprodotto. È presente nelle stesse regioni meridionali dove si ritrova il caprino a pasta dura e, proprio perché è prodotta da siero derivante da questa tipologia di formaggio, la qualità è eccellente.

La Marzolina

Questo formaggio appartiene alla tradizione del Centro Italia. Originariamente era il formaggio delle prime erbe, quando per gli animali iniziava la stagione di pascolamento. Il latte era o di pecora o di capra a seconda della preponderanza nella zona di una specie piuttosto che di un'altra. Nell'Alto Lazio e in Toscana era prodotta con latte di pecora, nel Basso Lazio ed in Puglia con latte di capra. Attualmente le marzoline di capra si vanno diffondendo soprattutto nel Basso Lazio dove la capra è ancora presente

Le nuove tipologie casearie

Nuovi formaggi

La necessità di creare nuovi spazi di mercato e l'impossibilità di utilizzare le tipologie tradizionali (perché poche, poco apprezzate e di basso prezzo), hanno stimolato gli allevatori di nuova generazione a produrre tipologie nuove, di tipo francese. Sono stati immessi sul mercato formaggi a coagulazione lattica, a pasta molle, erborinati ed a crosta fiorita. Tutte interessanti, ma il successo è stato modesto perché, normalmente, laddove vi è una tradizione consolidata, gli spazi per nuovi prodotti rimangono limitati e marginali. Il consumatore difficilmente si sottopone ad un cambio di gusto che non gli appartiene e se lo fa è solo in rare occasioni. Il mercato pertanto per i formaggi caprini rimane incerto e poco redditizio. L'assenza di amatori in grado di apprezzare e valutare la qualità di questi formaggi e la scarsa richiesta impediscono anche di migliorare questi prodotti e di arrivare ad avere formaggi di riconosciuta qualità.

> La ricotta di capra continua a godere di un notevole prestigio

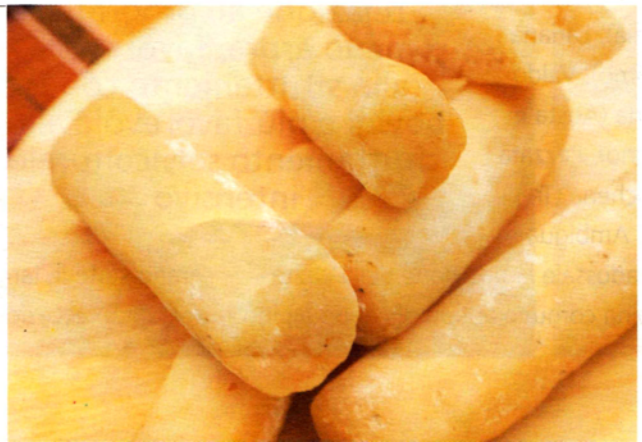
Latte alimentare

Negli ultimi 10 anni il latte alimentare ha lentamente preso piede sul mercato. L'allergia o l'intolleranza al latte vaccino, la credenza che questo latte sia più digeribile e più nutritivo rispetto a quello vaccino ted una sostanziale promozione incauta da parte dei dietologi hanno permesso l'acquisizione di una modesta nicchia di mercato da parte di un paio di aziende. Paradossalmente quelle presenti sul mercato utilizzano un latte prodotto da capre Saanen selezionate ed alimentate con insilato di mais e concentrati. Un binomio che, come ormai è noto, determina la produzione di un latte la cui qualità è la più bassa possibile. E così destiniamo all'alimentazione di soggetti che hanno problemi con il latte vaccino, latte caprino di scarsa qualità con la convinzione però di usare il miglior latte possibile per la salute umana. Gli allevamenti sono ubicati nel Lazio ed in Sicilia, mentre in Sardegna vi è un allevatore che vende direttamente il suo latte con un distributore automatico.

> Negli ultimi 10 anni il latte alimentare ha lentamente preso piede sul mercato

Nord: una tradizione diffusa, radicata e variegata di trasformazione del latte caprino (almeno nell'area alpina e prealpina centro-occidentale)

La 'riscoperta' della capra nel Nord Italia è databile alla fine degli anni '70 del secolo scorso. La prima fase si inserisce in un movimento di 'ritorno alla terra' suscitato nel clima del '68. Giovani e meno giovani anche con esperienze lavorative alle spalle in altri settori decidono di tornare a vivere in zone di collina e di montagna, dove - a volte - conservano ancora radici familiari. Una parte di quelle



A fianco: Marzolina (Centro Sud), foto di Fabrizio Martinez; Formaggio d'alpe misto (Nord)

Foto a destra: Formaggini Valle d'Intelvi
Foto in alto a sinistra: Zincarlin (Nord)

prime esperienze ha dato vita ad aziende che sono tutt'ora in attività. A questo movimento spontaneo si sono affiancate iniziative dall'alto di enti pubblici che hanno inteso incentivare un settore 'alternativo' confidando in una rapida crescita del mercato.
Le iniziative sorte dal nulla di grosse dimensioni si sono scontrate sia contro problemi di natura tecnica (gestione sanitaria) che di mercato e sono spesso andate incontro a fallimenti.

Le iniziative sorte dal nulla di grosse dimensioni si sono scontrate sia contro problemi di natura tecnica (gestione sanitaria) che di mercato e sono spesso andate incontro a fallimenti

Le iniziative spontanee di soggetti provenienti dalla città (cui si sono mano a mano affiancati elementi di estrazione locale) avviate gradualmente hanno avuto la possibilità di consolidarsi e di crescere sia nel numero delle aziende che nelle dimensioni aziendali. Negli anni '90 al 'nuovo modo di allevare le capre' basato sull'introduzione delle razze 'selezionate' di origine francese e - in minor misura - svizzera si è affiancato un sistema semi-estensivo rivisitato che si è gradualmente conquistato un suo spazio di legittimazione (superando gli stigmi di arcaicità in cui era stato confinato). L'affermazione di un settore di allevamento caprino legato alle risorse locali (pascolo, tipi genetici, tecniche di trasformazione) è proceduta di pari passo con la rivalutazione dei ceppi locali in precedenza definiti 'meticci' e dei quali si incoraggiava (con contributi sino al 50% del prezzo di acquisto) la sostituzione con soggetti iscritti ai Libri Genealogici.
Dopo il riconoscimento della capra Orobica (Sondrio, Bergamo e Lecco) è seguito quello della Verzaschese (razza riconosciuta in Svizzera dal 1906), Frisa valtellinese (Sondrio), Sempione (Verbania), Bionda dell'Adamello (Brescia e Como), Passiria (Bolzano e Trento), Vallesana (anch'essa allevata in prevalenza in Svizzera, Vercelli e Verbania), Lariana (Como), Valdostana (Aosta e Torino), Pezzata Mochena (Trento). Ambigua e paradossale la posizione della capra Alpina comune (il tipo di ceppo alpino indifferenziato normalmente 'policromo') che -considerata (un tempo) numerosa non è stata oggetto di alcuna tutela attraverso le misure agro ambientali delle regioni e provincie e sta rapidamente diminuendo di consistenza pur mantenendo nuclei consistenti nel Piemonte settentrionale.
La 'riscoperta' della capra, sia in forma di allevamenti intensivi e semi-intensivi (con stabulazione per tutto l'anno o quasi) che in forma semi-estensiva (con utilizzo prevalente delle risorse dei pascoli semi-naturali alpini e prealpini) non è avvenuta contemporaneamente in tutte le regioni settentrionali. Tra le aree precocemente interessate le provincie meridionali del Piemonte, poi le provincie di Como, Lecco e Varese in Lombardia.

Nella montagna Nord-Est l'allevamento caprino non è riuscito a conservare se non allo stato di reliquia risorse tradizion ali in relazione all'orografia meno aspra, favorevole allo sfruttamento con i bovini e più favorevole allo sfruttamento selvicolturale intensivo

Nel Nord-Est (o Triveneto) a differenza del Piemonte e della Lombardia dove - nelle aree montane - l'allevamento caprino non era mai scomparso, le tradizioni di allevamento e di utilizzo del latte erano state in larga misura dimenticate. Fanno eccezione aree 'periferiche'

come la Carnia in Friuli, e alcune valli trentine (Val di Fiemme, Valle dei Mocheni nel Trentino orientale, Val di Ledro nel Trentino occidentale). Non mancano 'sacche' di allevamento caprino tradizionale anche nell'Appennino settentrionale (per esempio in Val d'Aveto nella montagna genovese). La ripresa dell'allevamento caprino in Liguria ed Emilia è sempre stata però contraddistinta da sporadicità. Esempi di 'nuovi' allevamenti caprini nell'Appennino emiliano risalgono agli anni '80 ma la Regione Emilia, specie nelle aree del Parmigiano-Reggiano, non ha mai incoraggiato l'allevamento caprino come hanno invece fatto - in modo più o meno convinto ed efficace - le regioni alpine, di recente anche quelle orientali.

Nella montagna Nord-Est l'allevamento caprino non è riuscito a conservare se non allo stato di reliquia risorse tradizionali (tipi genetici, tecniche di caseificazione) in relazione all'orografia meno aspra, più favorevole allo sfruttamento con i bovini e, soprattutto, più favorevole allo sfruttamento selvicolturale intensivo. La 'guerra alle capre' che nelle Alpi italiane centrali e occidentali non ha mai conseguito successi duraturi ha, invece, ottenuto un sostanziale successo nel Nord-Est, fatte salve piccole 'sacche di resistenza' già citate. Dove le vallate sono più aspre e incassate (Piemonte settentrionale, alcune valli torinesi, Lombardia nord-occidentale) una radicata tradizione dell'allevamento caprino non è mai venuta meno e si è saldata con la 'ripresa' degli anni '90 del secolo scorso (che continua a far sentire i suoi effetti positivi).

La 'riscoperta' della capra, sia in forma di allevamenti intensivi e semi-intensivi che in forma semi-estensiva non è avvenuta contemporaneamente in tutte le regioni settentrionali

Le tipologie casearie

La trattazione che segue riguarda fondamentalmente il Piemonte e la Lombardia. Tradizioni di produzione di latticini a base di latte caprino si sono conservate, anche se in misura più limitata, nelle limitrofe zone del Trentino e della Liguria mentre nelle altre regioni, specie delle Alpi orientali la produzione di latticini caprini rappresenta in larghissima misura una 'novità' che non ha potuto o ha potuto molto marginalmente saldarsi con pratiche di produzioni e abitudini alimentari radicate. L'allevamento caprino tradizionale della montagna alpina era basato su una prevalenza di micro-allevamenti famigliari. In alcune zone particolarmente vocate, però, anche in passato vi erano allevatori di capre 'specializzati' con qualche decina di capi. Essi mantenevano i becchi e, nel periodo della riproduzione, mantenevano anche le capre dei piccoli allevatori. In aree meno vocate si ricorreva alla rimonta extra-aziendale acquistando capre gravide alle fiere o da commercianti; in altri casi i piccoli proprietari a turno si dovevano fare carico del mantenimento di un becco 'di paese'. La prevalenza dei micro-allevamenti restringeva di molto la disponibilità della caseificazione. Le modeste quantità di latte disponibili erano utilizzate come latte alimentare (assunto spesso direttamente dal capezzolo della capra dai più piccoli o utilizzato per la preparazione di minestre nel caso degli adulti). In caso di una disponibilità eccedente il consumo alimentare si confezionavano nel periodo primaverile formaggini (detti anche tomini o robiolini o caprini) a coagulazione più frequentemente presamica.

Formaggi a coagulazione (prevalentemente) presamica

La tipologia prevede l'aggiunta del ca-

Foto a destra: Formaggio de la sègia (Nord)
Foto in basso a sinistra: dietro Formagella Luinese avanti Frumagit di Curiglia (Nord)

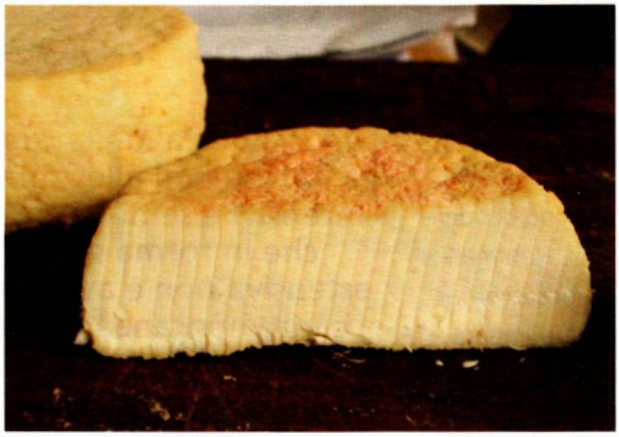


Foto a destra: Formaggini presamici (Nord)
Foto in alto a sinistra: Formaggino presamico Val Strona (Nord)

glio a temperature in genere di 32°C e una rottura a nocciola (coagulazione di circa 30' ma, a volte sino a 2 ore con evidente importanza della componente lattica). Le tipologie si differenziano sia per la pezzatura che per la forma (da scalzi molto bassi 'forma a focaccia' a scalzi superiori al diametro). Lo schema è orientativo perché alcune produzioni si collocano in posizione intermedia:

In caso di una disponibilità eccedente il consumo alimentare si confezionavano nel periodo primaverile *formaggini* (detti anche *tomini* o *robiolini* o *caprini*) a coagulazione più frequentemente presamica

1) Prodotti a piccola pezzatura da 50 a 200 g (tomini, robiolini, formaggini) - pasta cruda

Chiamati 'formaggini' (Lombardia) o 'tomino' (Piemonte, in parte in Lombardia), ma anche 'robiolini' (Piemonte, Lombardia, Emilia). La pezzatura è di 50-200 g e gli stampini che si usavano erano di legno tornito o di corteccia. In tempi abbastanza recenti (ma ora la pratica è in disuso) si sono usati cilindri metallici forati lunghi anche 0,5 m (a sezione circolare ma anche ellittica); la pasta che fuoriusciva al termine della scolatura veniva 'affettata' con un coltello. Questa tipologia era (ed è realizzata in prevalenza con latte di pura capra anche se non mancano esempi di produzioni miste. In Lombardia tra i caprini presamici si annoverano il 'Frumagit de Curiglia PAT' (Varese, pezzatura 60-100 g) - vedi articolo oltre- i Formaggini della Val d'Intelvi (Como, anche misti, pezzatura 100-150 g), i Formaggini di Garzeno (Como, pezzatura 150-200 g), lo Scimudin (Alta Valtellina, pezzatura 150-200 g). In Piemonte troviamo il 'Caprino Valsesiano PAT' (Vercelli, pezzatura 100-300 g), i Formaggini della Val Strona (Verbania, pezzatura 100-150 g).

Tra le 'Robiole' la più nota è la 'Robiola di Roccaverano Dop' che può essere prodotta sia con solo latte di capra (caso del Presidio Slow Food) sia misto

2) Prodotti a pezzatura intermedia da 250 a 600 g (robiole, tomette) - pasta cruda o semicotta

Nella tipologia delle 'robiole' o 'tomette' poteva anche essere aggiunto anche latte vaccino o ovino. Le 'robiole' erano prevalentemente con scalzo basso (forma 'a focaccia) le 'tomette' cilindriche a scalzo alto (superiore al diametro). Tra le 'robiole' la più nota è la 'Robiola di Roccaverano DOP' (Asti) che può essere prodotta sia con solo latte di capra (caso del Presidio Slow Food) sia misto. Le 'robiole' potevano essere prodotte anche a fine estate-autunno quando si riunivano greggi relativamente numerosi per la monta. I proprietari dei becchi in cambio del servizio di monta e della cura delle capre potevano, a sconto della tariffa in denaro, utilizzare anche il poco latte di fine lattazione (peraltro molto ricco di grasso) per produrre le 'robiole' o 'formaggelle' del bech ('del becco'). Tra le Tomette va ricordata quella della Val d'Ossola (Tometta ossolana, Verbania). In Lombardia (Valle Camonica) troviamo il 'Cadolet di capra' PAT (Brescia) e, molto particolare, il 'Fatulì PAT' (Brescia, pezzatura 300-600 g) a pasta semicotta e affumicato.

3) Prodotti a maggiore pezzatura da 700 a1500 g (formaggelle, tome) - pasta cruda o semicotta

In questa categoria delle 'formaggel-

le' (pasta semicotta) o 'tome' (pasta cruda) il formaggio prodotto era tipicamente una formaggella a pasta semicotta della pezzatura intorno a un kg. Esempi di questa tipologia sono la 'Formaggella del luinese DOP' (Varese), lo Sta'el PAT' (Brescia) e il 'Caprino PAT' (Trento). Il 'Cevrin di Coazze PAT' (di poco inferiore al kg, Torino) è invece un esempio di toma (a pasta cruda come tutte le tome) con una lunga coagulazione (oltre un'ora).

Formaggi misti

Nella categoria dei formaggi di grande pezzatura e a pasta semicotta (o anche cotta) troviamo solo formaggi misti. Negli alpeggi del Piemonte sud-occidentale e occidentale tutt'ora si usa mescolare anche il latte ovino a quello vaccino e caprino. Se l'alpeggio era effettuato sia con vacche da latte che con capre era molto frequente sia in Lombardia sia in Piemonte la produzione di formaggi misti di varia pezzatura (comprese le già citate formaggelle) nonché di ricotta (vedi oltre). Il più noto formaggio misto d'alpeggio è il 'Bitto DOP' (Sondrio, Bergamo, Lecco) che oggi, però, (circostanza che ha sollevato feroci polemiche da parte dei produttori 'storici') può anche essere prodotto con solo latte vaccino. Vanno citati poi tra i formaggi misti d'alpeggio la 'Sola PAT' (Cuneo) il 'Formaggio d'alpe misto PAT' (Lombardia), il Lariano d'alpe misto PAT (Como), il 'Misto PAT (Trento). Molto interessante il 'Misto d'alpe della Valvigezzo' (Verbania) per l'elevata percentuale di latte caprino (50%).

Nella categoria dei formaggi di grande pezzatura e a pasta semicotta (o anche cotta) troviamo solo formaggi misti

Formaggi a coagulazione lattica

La coagulazione lattica non era affatto sconosciuta ma la tradizione è rimasta viva solo in un'area abbastanza ristretta della Lombardia tra l'Alta Brianza e le Alpi Orobie occidentali. Prodotti tradizionali a coagulazione lattica sono il 'Caprino di Caslino d'Erba' (Como) e, più in generale quelli -genericamente definiti 'formaggini' dell'Alta Brianza tra Lecco e Como. Completano il quadro il 'Caprino della Valsassina' (Lecco) e l' 'Agrì/Agrìn' delle Orobie (nell'area delle Orobie occidentali dove si incontrano le provincie di Lecco, Bergamo e Sondrio).

Ricotte

La ricotta di capra o mista (*seirass* in piemontese, *maschèrpa* in lombardo, *poina* in veneto) era prodotta in alpeggio e conservata mediante salagione, mantenimento in ambienti ventilati o affumicatura. In Trentino troviamo la 'Ricotta di capra PAT' (Trento) e la 'Ricotta di capra affumicata PAT'. La 'Mascherpa d'alpe PAT' lombarda è tipicamente ottenuta mediante aggiunta di latte di capra intero al siero residuo della lavorazione del Bitto DOP.
Dalla ricotta - preferibilmente ottenuta l'aggiunta di latte caprino e/o da formaggini caprini a coagulazione lattica o presamica con aggiunta o meno di eventuali ulteriori pezzi di formaggio duro, siero, pepe, erbe aromatiche, si ottenevano per rifermentazione e conservazione in contenitori di legno vari prodotti dal gusto piccante. In questa tipologia 'Zincarlin PAT' (Como), 'Furmag de ségia PAT' (Varese), 'Zincarlin de Varées PAT' (Varese). Tale pratica nei secoli passati era diffusa anche in Lombardia ma non ne sono rimaste tracce. Nel contesto degli alpeggi con sole capre si produceva anche ricotta (*mascherpa, poina*).

Ritorno alle origini (caprine)

Tutte queste tipologie si sono man-

Foto a fianco:
Lariano alpe misto (Nord)
Foto in basso: Formaggini a coagulazione lattica (Nord)

tenute assumendo svariate denominazioni. Alcuni prodotti tradizionali presenti nel lungo elenco (non sempre completo e conforme alla realtà) tra quelli riconosciuti dalle regioni e provincie autonome quali PAT (prodotti agroalimentari tradizionali - categoria latticini) hanno recuperato solo di recente la loro identità 'caprina' dopo che si erano affermate versioni di solo latte vaccino. Parecchi prodotti di solo latte vaccino indicati ufficialmente come 'tradizionali' (es. Agrì di Valtorta, Scimudin dell'alta Valtellina) rappresentano in realtà una 'usurpazione' più o meno recente perché erano nati come formaggi caprini.
In tempi recenti numerosi produttori 'innovativi' hanno avviato la produzione di vari formaggi, da tempo considerati come tipicamente 'vaccini' in versione 'caprina' non rendendosi conto che non facevano che recuperare tradizioni che si erano perse, a volte da secoli, in altri casi solo da pochi decenni. Un caso emblematico è quello degli 'stracchini', *famiglia* da cui sono derivati il Taleggio DOP, il Gorgonzola DOP, il Quartirolo Lombardo DOP e una serie infinita di 'crescenze', 'robiole', 'stracchini', spesso inseriti nei sopracitati elenchi dei PAT, ma sempre indicati come formaggi di esclusivo latte vaccino.
Considerazioni storiche circa l'origine antica delle più radicate tradizioni casearie e l'affermazione di una zootecnia da latte bovina specializzata solo a partire dall'età moderna ma anche la memoria orale di alcuni ambiti periferici (es. le valli orobiche della Valtellina legate alla cultura casearia bergamasca e quindi alla 'civiltà degli stracchini' ci conferma che anche gli 'stracchini' - così fortemente legati nell'immaginario collettivo alla vacca - erano prodotti mescolando latte vaccino e caprino. Abbastanza per concludere che le produzioni casearie caprine nell'Italia settentrionale, almeno nell'area piemontese e lombarda, hanno radici molto profonde ed estese.

Le produzioni casearie caprine nell'Italia settentrionale, almeno nell'area piemontese e lombarda hanno radici molto profonde ed estese

Conclusioni (Nord e Sud: un sistema a due livelli)

Come abbiamo visto, nel corso degli ultimi due decenni in Italia, l'evoluzione del settore caprino è stato diverso da una regione all'altra.
Complessivamente, il numero di capi e di aziende sono in calo, ma gli agricoltori, al fine di sopravvivere in un mercato sempre più saturo di formaggi vaccini, reagiscono cercando di riscoprire i formaggi storici o creandone di nuovi.
Il cambiamento, tuttavia, è diverso tra Centro, Nord e Sud. In passato l'allevamento caprino era situato per un 80-90% al Sud, il Cacioricotta, formaggio storico assai diffuso, è stato a lungo molto apprezzato.
Oggi è nelle regioni settentrionali che si stanno creando interessanti situazioni. L'allevamento si trova in una fase di recupero, le razze autoctone sono state tutte recuperate, la gamma di formaggi disponibile è molto ampia e varia. Tre caprini hanno ottenuto la DOP ed il mercato mostra un grande interesse nei confronti del formaggio di capra.
Nel Sud, con l'eccezione di alcuni piccoli produttori che producono nuovi tipi di formaggio ed alcuni interessanti esempi di vendita diretta di latte di capra, la situazione risulta difficile. Le razze locali sono sempre più minacciate e non si vedono progetti ed idee che ci permettano di essere ottimisti per il futuro. La presenza al Nord di un più efficace sistema di assistenza tecnica, l'esistenza di una maggiore ricchezza, il peso culturale e politico della montagna, hanno fatto la differenza.

NOTE

- DOP= Denominazione di Origine Protetta
- PAT= I prodotti agroalimentari tradizionali - ex Decreto Ministeriale 22.07.2007 sono i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate in un certo territorio nel tempo in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, per un periodo comunque non inferiore a 25 anni.

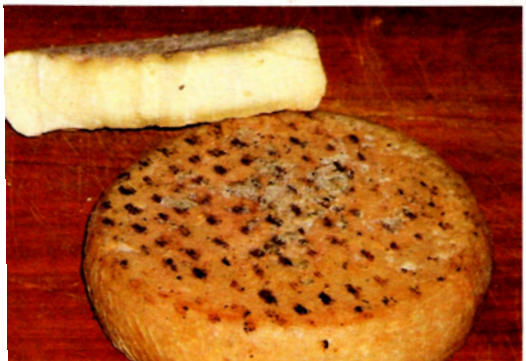


Foto a fianco (da destra): Fatuli (Nord); Mascarpini (Nord)