

## SPECIALE CAPRINI

Un piccolo gioiello caprino  
della tradizione casearia prealpina

# IL FRUMAGIT DE CURIGLIA

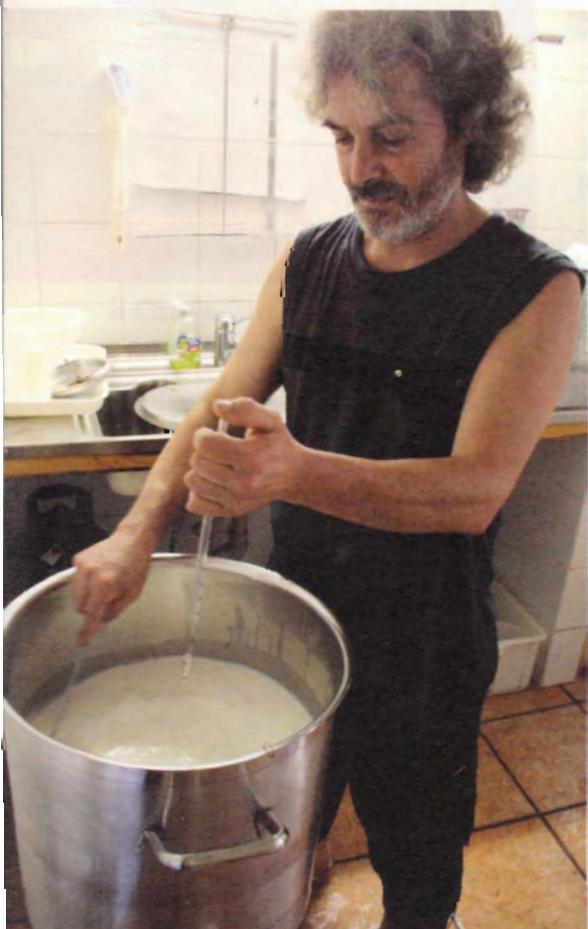
di Michele Corti

Riconosciuto come PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) dalla Regione Lombardia nel 2010, in seguito ad una ricerca sul campo dell'autore, il *Frumagit* de Curiglia è uno dei prodotti della *Comunità del cibo* di Curiglia con Monteviasco e Dumenza, due comuni delle valli del luinese (provincia di Varese).

### Premessa

Il *Frumagit* di Curiglia rappresenta un caso interessante di 'passaggio di testimone' tra la realtà tradizionale dell'allevamento e del caseificio montano e le nuove forme di economia agricola 'multifunzio-

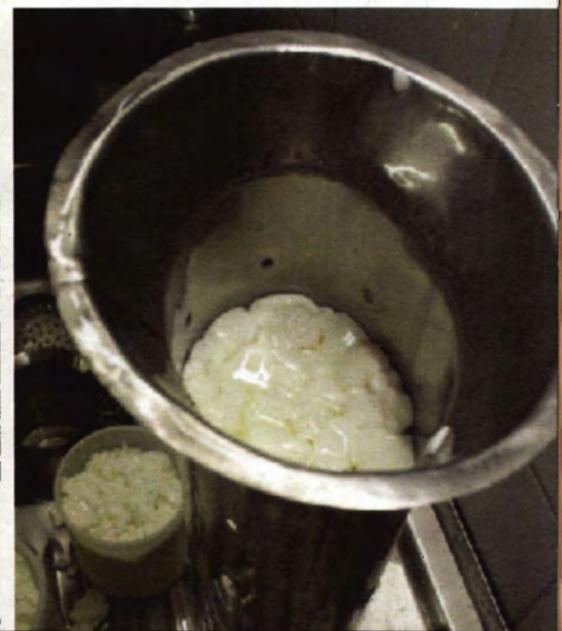
nali', basate sull'integrazione dell'allevamento con l'attività agrituristica e la commercializzazione diretta nel contesto di circuiti brevi di approvvigionamento alimentare. Sono sorte, negli anni esperienze imprenditoriali dinamiche che hanno



saputo valorizzare una serie di risorse territoriali. Tra queste sono risultate strategiche il recupero di una razza caprina autoctona (la Nera di Verzasca) -adatta allo sfruttamento delle sempre più ampie superfici di pascoli semi-naturali incolti -e quello delle pratiche tradizionali di trasformazione del latte caprino. Il 'caso Veddasca' (e più in generale 'Valli del Luinese') è assurto così assurto a notorietà anche al di fuori della Lombardia quale centro in grado di fornire un impulso all'allevamento caprino e alla valorizzazione di prodotti caseari tipici da esso derivati. In questo processo le aziende agricole sono state sostenute e 'accompagnate' da numerose iniziative che hanno visto protagonisti i diversi enti: Regione, Provincia, Comunità Montane.

Tutte queste iniziative e l'ormai consolidato ruolo dell'allevamento caprino nell'area montana e collinare rappresentano dei presupposti favorevoli all'avvio di una fase nuova nella valorizzazione delle produzioni caprine all'interno della quale il recupero delle tradizioni produttive locali può svolgere una funzione importante, in termini di differenziazione produttiva e di consolidamento di ampi comparti territoriali della provincia quale 'distretto produttivo e gastronomico caprino'. In questa direzione la Provincia di Varese, su impulso delle OOPPAA e della CCIAA ha promosso nel 2008 una ricerca volta alla individuazione e alla caratterizzazione di altre produzioni legate alla radicata tradizione di utilizzo del latte caprino della Val Veddasca e Dumentina. Essa

ha potuto trasmettersi sino ad oggi, consegnandoci alcune produzioni caratterizzate da una loro marcata specificità e quindi suscettibili di valorizzazione nel quadro di un'azione coordinata a supporto di un 'paniere' di produzioni di nicchia a forte connotazione territoriale. I motivi di tale 'lascito' del passato rurale sono fondamentalmente due: il già citato precoce avvio di nuove iniziative imprenditoriali nel campo dell'allevamento caprino e la specializzazione e il livello qualitativo non comune delle produzioni tradizionali derivate dal latte caprino. Esse, infatti, almeno nel caso del *Frumagit* prodotto nel comune di Curiglia, erano già destinate in prevalenza al mercato nella prima metà del XX secolo (ma verosimilmente anche molto prima). Quando, con il declino della società rurale tradizionale (anni '70), i piccoli allevamenti famigliari hanno cessato uno dopo l'altro la loro attività, i neo-contadini venuti da fuori (ed anche alcuni elementi locali decisi a trasformare in senso aziendale l'attività) avevano già iniziato ad operare e hanno 'assorbito', almeno in parte, i 'saperi pratici' locali. Tra le forme di 'contatto' che hanno favorito questa trasmissione vale la pena citare il ricorso, da parte delle donne che hanno proseguito sino agli anni



'80 l'allevamento caprino familiare, ai servizi di monta forniti dai 'neo-caprai', gli unici detentori di riproduttori maschi dopo la scomparsa dei 'vetero-caprai', figure professionali tradizionali che allevavano un numero relativamente consistente di capre e qualche becco dal quale ricavano un modesto reddito con i diritti di monta (l'ultima di queste figure era attiva a Biegno). In anni recenti le tecniche tradizionali di lavorazione del latte caprino, per quanto conosciute dai nuovi allevatori erano state quasi del tutto abbandonate in relazione alla rigida applicazione di normative igienico-sanitarie molto restrittive che tendevano a dissuadere dal realizzare produzioni quali i caprini a breve maturazione da latte crudo e coagulazione presamica (quali, per l'appunto il *Frumagit* di Curiglia). In anni recenti con l'adozione di parametri meno rigidi, la diffusione di conoscenze e protocolli di controllo igienico e con il ruolo crescente delle procedure di autocontrollo le lavorazioni tradizionali (mai del tutto abbandonate) hanno recuperato gradualmente un loro spazio nel 'paniere' delle produzioni

Il latte ancora caldo di mungitura (eventualmente intiepidito quando, a causa del trasporto dai maggenghi in paese o per altri motivi si era raffreddato) veniva addizionato con caglio liquido prodotto facendo essiccare le "pellette" di capretto e poi estraendo il caglio in una soluzione di acqua salata o di siero. La coagulazione avveniva in tempi molto variabili (da mezz'ora sino a due ore) anche perché la lavorazione era normalmente eseguita dalle donne che nel frattempo dovevano svolgere altre faccende domestiche. La rottura della cagliata era eseguita con una paletta forata da cucina alla dimensione di una nocciola (ma anche più piccola o più grande). Veniva quindi inserita in uno stampo particolare alto e stretto di lamiera zincata bucherellata (vedi foto) detto 'tromba' o 'caròt', provvisto all'estremità di un imbuto e dall'altra di un coperchio. Lo stampo, della lunghezza di circa 0,5 m aveva sezione ellittica con l'asse maggiore di circa 8 cm e quello minore di 5. Tale sagomatura conferiva ai *Frumagit* la loro caratteristica forma 'ovale'. I formaggini (con l'altezza dello scalzo di 2,5-3 cm venivano tagliati facendo uscire la pasta dallo stampo con la lama del coltello. La pezzatura era di circa 80 g. Gli stampi venivano appesi per lo spurgo per una giornata. Dopodiché i formaggini erano salati a secco su entrambe le facce e collocati sulle assi di legno su stracci puliti. Venivano rivoltati e puliti spesso. La vendita poteva avvenire anche solo dopo 2-3 giorni in funzione dei tempi del mercato, ma spesso la maturazione si protraveva per una decina di giorni. Mantenuti in ambienti piuttosto umidi i formaggini maturavano rapidamente (anche in ragione della ridotta pezzatura) sviluppavano una patina rossa (o in qualche caso la 'pelle di rospo') con cremificazione del sottocrosta. Lo schema di lavorazione sotto riportato riflette l'esperienza dei produttori attuali che hanno 'rivisitato' questa tradizione. I tempi e le modalità di esecuzione delle operazioni seguiti da altri produttori possono anche essere diverse da quelle indicate. Al fine del mantenimento della dolcezza del formaggio l'intera lavorazione non può protrarsi oltre l'ora in modo da evitare l'acidificazione (il pH dovrebbe rimanere intorno a 6,5).

Si deve evitare che la pasta del *Frumagit* presenti occhiature e che diventi friabile (per questo è importante una rottura delicata e non troppo 'spinta').

locali. L'inserimento del *Frumagit* di Curiglia nell'elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali della Regione

Lombardia, da questo punto di vista, tende a riconoscere e ratificare questa realtà.





### La denominazione

La produzione di questo tipo di formaggio presamico di latte di capra (il *Frumagit* di Curiglia) è attestata come tradizionale in Val Veddasca e Val Dumentina.

### La forma del *Frumagit* quale elemento chiave di identificazione

L'area di produzione del formaggio con le caratteristiche di quello di Curiglia e Monteviasco comprendeva anche Biegno e alcune frazioni di Dumentina. L'elemento rivelatore di una tecnica comune è costituito dall'utilizzo del 'caròt' o 'tromba'. *Caròt*

(con la variante *garòt* e le italianizzazioni *carottola*, *garottola*) è termine largamente utilizzato in area lombarda (compreso quella ticinese) per indicare uno stampo bucato utilizzato per la cagliata ed anche per la ricotta (*maschèrpa*). Il *caròt* è in origine uno strumento in legno. Caratteristica del modello utilizzato a Curiglia, Monteviasco e Biegno è la sezione ellittica dello stampo che conferisce ai formaggi (porzionati con la lama del coltello all'uscita dallo stampo), la loro tradizionale forma. Nella foto di questa pagina (prima da sinistra) un vecchio modello in lamiera zincata. Si tratta di un esempio di modelli di

fabbricazione svizzera che mettono in evidenza una comunanza di tradizioni con la regione del Malcantone (che, con a caso, convergeva per scambi commerciali sul mercato di Luino). Attualmente la tipologia di formaggi in esame non è più prodotta nel Malcantone dove, da notizie ottenute in loco, gli ultimi a produrli erano persone originarie dalla stessa Val Veddasca.

È di grande interesse osservare come anche i produttori per autoconsumo o comunque meno organizzati in mancanza della 'tromba' in lamiera zincata utilizzassero le 'tolle' (della carne in scatola o delle conserve) come stampi schiacciandole in modo da conferire al *Frumagit* quella forma che era evidentemente percepita quale 'marchio' di identificazione del prodotto e di associazione con la sua area di produzione.

### L'area di produzione tradizionale

Ma qual'era l'area del *Frumagit*? Abbiamo visto che sulla sponda destra orografica della Val Veddasca la tradizionale forma a cilindro ellittico del formaggio era presente non solo



a Biegno (ma anche nei centri della bassa valle anche se forse prevaleva la forma tonda). La forma ellittica era comune anche nella Dumentina. Se, però, ci spostiamo oltre, verso la Valtravaglia osserviamo che non solo si perde la forma ellittica del formaggio ma che anche aspetti importanti della tecnica di produzione differivano da quelli riscontrati in modo omogeneo nell'area di Curiglia e dintorni. Albino Gatta, di Curiglia, attuale principale produttore professionale del formaggio presamico riferisce che un parente che in una località nei pressi di Voldomino di Luino produceva formaggi presamici utilizzando una tecnica diversa per lo spurgo della cagliata. Lo scolo avveniva in un primo momento in sacchetti di tela lunghi e stretti appesi [tecnica nota in varie località alpine per lo spurgo della *mascherà*] e poi in appositi stampi bucati di alluminio (vedi foto pagina seguente). Ne derivava anche una pezzatura diversa del formaggio, nettamente superiore; infatti questi formaggi presamici erano piuttosto grossi, larghi e bassi del peso di 300 g (formaggi presamici di questa

pezzatura sono diffusi nell'Alto Lario Occidentale).

## Segni di vitalità della tradizione

Diversi produttori della zona hanno mantenuta viva la tradizione del formaggio presamico di puro latte caprino anche se va osservato che per la maggior parte di esse non rappresenta che una produzione accessoria e non sempre continuativa, comunque di minore importanza rispetto a quella della Formaggella del Luinese o di altri prodotti. Di seguito l'elenco dei produttori:

Azienda Agricola 'Il Tasso' di Maurizio Moroni e Isabella Bazzotto a Piero di Curiglia, Azienda Agr. Kedo di Nicoletta Russo a Piero di Curiglia, Azienda Agricola 'Le Gemelle' di Piazza Vanes a Curiglia, Azienda 'Alpe delle Colture' di Albino Gatta a Curiglia, Az. Agr. Giordano Tosi a Monteviasco di Curiglia, Azienda 'Le Vallate' di Annarita Albertin a Due Cossani di Dumenza, Az. Agr. Pian Du Lares di Desiderio Carraro ad Armiò Veddasca, Az. Agr. Mario Alberti a Maccagno, Az. Agr. 'Il roccolo' dei F.lli Brancher a Dumenza.

Nell'estate 2008 tra i produttori della zona è stata aperta una consultazione per costituire una 'Comunità del Cibo' patrocinata dall'associazione Slow Food. Nella costruzione di questa 'comunità' sono coinvolti anche altri attori, tra cui dei ristoratori.

[corti\\_michele@fastwebnet.it](mailto:corti_michele@fastwebnet.it)

