
Il *Furmag' de (la) ségia*

Relazione storica (testo e fotografie di Michele Corti)

Sommario

<i>Premessa</i>	Pag. 2
<i>L'area di produzione e le attestazioni storiche</i>	Pag. 3
Testimonianze sulla produzione del <i>Furmag' de sègia</i> ad Arcumeggia	Pag. 7
Testimonianze sulla produzione del <i>Furmag' de sègia</i> in Val Veddasca	Pag. 8
<i>Le differenze tra la produzione dello Zincarlìn e quella del <i>Fumag' de (la) ségia</i></i>	Pag. 12
Un modo per conservare e 'salvare' latte e formaggi ma anche una ... <i>gourmandise</i> contadina e una ritualità	Pag. 13
<i>Continuità ed evoluzione della tradizione</i>	Pag. 14

Premessa

Il *Furmag' de (la) ségia* delle Valli del Luinese fa parte di una 'famiglia' di preparazioni tradizionali ottenute da derivati del latte caprino e vaccino diffusa sull'Arco Alpino e nelle aree prealpine. Il *Furmag' de ségia* come la costellazione dei prodotti analoghi, non è un formaggio ma una preparazione alimentare a base di diversi tipi di formaggi (sia a pasta dura che molle) e/o ricotte, con aggiunta di latte o altri derivati del latte (siero, panna), spezie (normalmente pepe) e erbe (di solito aglio, prezzemolo). In provincia di Varese, nella parte collinare del territorio è presente un altro esempio di questa costellazione: *lo Zincarlin* che presenta, però molte caratteristiche che lo differenziano dal *Furmag' de ségia*.

La preparazione di questi prodotti prevede in alcuni casi l'amalgama dei vari prodotti (è il caso dello *Zincarlin de Varées*) in altri, come nel *Furmag' de ségia*, al riempimento di un contenitore fa seguito l'esercizio di una compressione (attraverso il carico di pesi). Vi è sempre un processo di fermentazione di durata molto variabile (anche sino a diversi mesi) con processi di proteolisi e lipolisi. Quanto alla forma di questi prodotti si osserva che spesso il prodotto viene modellato a forma sferica, ovale, a cupola rovesciata ma che - altrettanto spesso - viene mantenuto in forma sfusa in contenitori di varia foggia sino al momento del consumo. L'utilizzo di contenitori di legno per la preparazione e la conservazione è comune alle valli più interne e si è conservato oltre che nelle Valli del Luinese anche in Valsesia (*Salignun*) e nel *Zigher* dell'alto comasco (dove viene utilizzata una *marna* di legno di larice). L'elenco delle specialità alpine della categoria è lungo: *Brous*, *Cachat*, *Cachaille* (Provenza), *Bruss* (Langhe, Piemonte), *Salgnun* (Torinese), *Salignun*, *Salagnun*, *Sargnon*, *Serniun* (Biellese, Valsesia), *Sancarlin* (Biellese), *Zingarlén*, *Zancarlin*, *Sancarlin*, *Zincarlin* (Ossola), *Zincarlin*, *Sancarlin*, *Sancarlin*, *Zincarlin*, (Canton Ticino), *Zingher*, *Zincarlin*, *Sancarlin*, *Zingherlin* (Comasco), *Zigher*, *Zigar* (Alta Valtellina), *Zieger* (Canton Grigioni), *Ziger* (Canton Glarona), *Zieger* (Alto Adige), *Zigher*, *Schiz* (Dolomiti bellunesi).

L'analisi etimologica sembra indicare come, all'origine delle varie preparazioni appartenenti a questa 'famiglia' vi sia un modello arcaico basato sulla necessità di conservazione della ricotta (e poi della ricotta stessa e/o di altri formaggi). Molti prodotti riportati nell'elenco rimandano infatti alla voce 'zigher' (tedesco *Ziger/Zieger*)¹ cui, per successive corruzioni, va ricondotto anche il *Zincarlin*. *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) anche se una relazione con la derivazione di molti prodotti dal latte di capra non si può certo escludere. La voce tedesca *zieger* (pronuncia *zigher*) 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'.

1. M. Corti, M. Curtoni, S. Lamberti, G. Bosoni, La maschèrpa de l aalp molto più di una ricotta. Dalle alpi pa-scolive lombarde un prodotto di forte tradizione con individualità da tutelare e valorizzare, in: *Caseus*, anno VIII (2003), n. 2 pp 4-13. e in: *La Valle Intelvi*, Quaderno n. 9, 2003, pp. 85-96.

A Varese non osserviamo mai una produzione a partire dalla ricotta. A nostro avviso ciò è legato all'assenza di veri e propri alpeggi dove, nel periodo estivo, la disponibilità di importanti quantità di latte metteva a disposizione corrispondenti quantità di siero e imponeva – anche in ragione delle difficoltà di trasporto - l'adozione di metodi di conservazione della *mascàrpa* (ricotta grassa) per la successiva commercializzazione (già nel medioevo la *maschèrpa* è citata per il pagamento di affitti di pascoli e di decime). Nel circondario di Varese - comprese le Valli del Luinese - in assenza di gestioni d'alpeggio 'unitarie' (come si osservano già nel centro Lario e in Ossola), la lavorazione casearia era legata, anche in estate, a una dimensione familiare, di sussistenza, nel cui ambito della quale limitate quantità di ricotta erano prevalentemente oggetto di auto consumo. Vi era, però, una maggior disponibilità di formaggette e formaggini caprini e/o misti.

Sia che trattasi di prodotti a base di ricotta o di altri latticini ogni tradizione ha cercato di esprimere soluzioni 'rifermentative' simili in grado di risolvere i problemi legati alla conservazione di prodotti caseari non facilmente conservabili tal quali in quanto soggetti ad eccessiva secchezza, a rischi di infestazione delle larve di *Phiophila caesei*, all'insorgenza di sapori amari e alle conseguenze di una maturazione troppo 'spinta'. Dalla varietà delle soluzioni adottate è nato un ventaglio di prodotti con caratteristiche diverse tanto è vero che in provincia di Varese abbiamo sia il *Zincarlìn* che il *Furmag' de ségia* di cui esamineremo oltre le differenze.

L'area di produzione e le attestazioni storiche

La maggiore disponibilità di vari tipi di latticini delle zone di montagna della provincia spiega l'origine e il perdurare della tradizione di preparazione del *Furmag' de ségia*. La maggiore vocazione casearia della montagna varesina rispetto a quelle collinari e di pianura era legata in buona misura all'allevamento caprino, che qui aveva potuto conservarsi anche dopo il drastico ridimensionamento subito nelle aree di alta pianura e collinari (tra il '600 e l'inizio dell' '800). La maggiore disponibilità di latte e latticini (spesso di capra) aveva colpito diversi autori ottocenteschi. Luigi Boniforti nella sua opera 'Il lago Maggiore e suoi dintorni' osserva a proposito della Valtravaglia:

' E' fertile specialmente di viti e di pascoli, di questi abbondano le supreme parti delle vicine montagne, nell'estiva stagione popolate da un gran numero di mandriani e caprai che vi ammanniscono piccoli formaggi di gusto piccante e molto graditi ai riverani'². Questa osservazione a maggior ragione avrebbe potuto essere riferita alle vallate più montuose e settentrionali del Luinese.

L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola nel Circondario di Varese, pubblicata nel 1880, conferma come il latte caprino e i caci 'casalini' (di cui peraltro non si specifica con quale latte siano confezionati) rappresentassero una componente fondamentale dell'alimentazione della 'zona superiore di montagna' del circondario. In montagna l'alimentazione era più 'ruvida' ma più 'abbondante' e: ' il desinare è sempre confortato dal latte che lassù non si misura, fosse di capra, da qualche cacio casalino, e quasi sempre annaffiato da un bicchier di vino'³.

La stessa inchiesta, ricordato che nel 1873 vi erano nel circondario 9.346 pecore e 2.431 capre, precisava che le capre 'ora sono invece accresciute, se esatte sono le notizie; il che potrebbe pur essere, essendo il latte di quest'ultime naturalmente più gradito, fors'anche il solo delle famiglie povere'⁴.

2. L. Boniforti, *Il lago Maggiore e i suoi dintorni : corografia e guida storica, artistica, industriale*. - 3. ed. accresciuta di capitoli e delle notizie più recenti, Milano, G. Brignola, 1858. p. 276.
3. *Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola nel Circondario di Varese*, pubblicata per cura del Comizio Agrario di Varese - Varese, Macchi e Brusa, 1880, p. 101.
4. *Ivi* p. 77.

La vocazione pastorale accomunava alcune località della Valcuvia (le più elevate e in contatto con la Valtravaglia ed i suoi pascoli) alle valli del Luinese, valli propriamente montane. Ciò emerge chiaramente dai dati del Censimento del Bestiame del 1881, epoca per la quale disponiamo anche di interessanti testimonianze dalla letteratura che ci consentono un utile incrocio delle fonti. Tra le località della Valcuvia con forte vocazione pastorale troviamo Vararo e Arcumeggia.

Tabella 1 – Comunità con significativa presenza di caprini al censimento del Bestiame del 1881

Valle/Comune	caprini	proprietari	residenti	capre/proprietari	capre/residenti
Val Veddasca					
Biegno	189	145	484	1,30	0,39
Lozzo	143	52	349	2,75	0,41
Cadero con Graglio	237	94	672	2,52	0,35
Curiglia	354	85	544	4,16	0,65
Monteviasco	235	59	336	3,98	0,70
Val Dumentina					
Dumenza	100	35	762	2,86	0,13
Agra	264	61	802	4,33	0,33
Valtravaglia					
Veccana	179	79	980	2,27	0,18
Valcuvia					
Arcumeggia	136	56	303	2,43	0,45
Vararo	188	44	294	4,27	0,64

Fonte: MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE AGRICOLTURA. *Censimento del bestiame asinino, bovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881.*, Roma, Tipografia E. Sinimberghi, 1882. I dati sulla popolazione si riferiscono a: DIREZIONE GENERALE DI STATISTICA. *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 1881. Vol. 2. Notizie date per ciascun comune*, Roma, Tip. nell'Ospizio di S. Michele, 1886.

Nei 'Cenni corografici storici statistici della Valcuvia brevemente e liberamente esposti da Michele Jemoli' si riferisce a proposito di Arcumeggia che: 'I prodotti del suolo scarseggiano, e perciò gli abitanti hanno molta cura per la pastorizia. Coi guadagni che fanno gli uomini nelle periodiche emigrazioni, le famiglie vivono discretamente.⁵ Viene precisato dall'autore che la produzione casearia assumeva ad Arcumeggia una sua specializzazione ed era orientata alla vendita:

'Lungo la valle detta della Prada, che mette fine all'Oratorio di Sant'Antonio, ove comincia la rapidissima disagevole discesa, che conduce nella Valtravaglia, vi sono bellissime praterie e buoni pascoli. Di tratto in tratto si incontrano piccole cascate e stalle nelle quali gli abitanti d'Arcumeggia tengono il bestiame in estate: vi si fabbricano quotidianamente burro e formaggio, che si vendono poi nei circonvicini paesi o sui mercati.'⁶

Simili osservazioni valevano anche per Vararo: 'Le donne si dedicano alla coltura dei campi ed all'allevamento delle bovine, delle capre e delle pecore, col di cui latte ottengono una speciale qualità di formaggio che a tanti torna graditissimo'. Dello 'specioso formaggio che si fa in Valtravaglia' aveva del resto già parlato nel suo trattato il Morigia all'inizio del XVII secolo⁷ e dei 'casci preziosi' di Porto Valtravaglia il Vagliano, in epoca di poco successiva⁸.

5. M. Jemoli, *Cenni corografici storici statistici della Valcuvia brevemente e liberamente esposti da Michele Jemoli*, Milano, Tipografia di A. Lombardi, 1876 (p. 29).

6. Ivi, p. 30.

7. P. Morigia, *Historia della nobiltà et degne qualità del lago Maggiore*, Intra (VB), Alberti, 1983 (Rist. anastatica dell'ed. di Milano, 1603).

8. G. G. Vagliano, *Le rive del Verbano* (a cura di Pierangelo Frigerio e Pier Giacomo Pisoni), Intra (VB), Alberti, 1986 (Rist. anastatica dell'ed. di Milano, 1710).

Si potrebbe con qualche ragione supporre la 'speciale qualità di formaggio' possa essere riferita ad un formaggio davvero speciale come il *Furmag' de ségia*. Parecchie testimonianze raccolte da Chiara Pasquali dell'Agriturismo Capre e Cavoli di Casere (Laveno Mombello) testimoniano infatti che ivi e nella limitrofa Vararo esso rappresentasse ancora nella seconda metà del XX secolo una vera e propria specialità molto 'popolare'.

Le già citate testimonianze storica dello Jemoli sono importante anche riguardo all'importanza dell' utilizzo del latte di capra per le produzioni casearie locali:

'E' antica la costumanza che scrupolosamente si osserva in occasione della Sacra di San Bernardo: ai terrazzani di Cittiglio e di Laveno, che si recano processionalmente a Vararo accompagnati dai rispettivi Parroci, prima di entrare nella chiesa, viene offerto tanto agli uomini che alle donne ed ai ragazzi una razione di pane di segale e formaggio di capra fabbricati in luogo, e somministrati dalle famiglie Varesi in ragione del numero degli individui che le compongono'.⁹

Ad Arcumeggia la fama del *Bic'* (denominazione spesso utilizzata localmente per indicare il *Furmag' de Ségia*) e la caratteristica di derivare da latte in tutto o in parte caprino sono segnalate da diverse testimonianze. A distanza di un secolo dagli osservatori ottocenteschi Luigi Veronelli, nel volume *Lombardia'* della sua guida all'Italia piacevole, suggerisce di provare ad Arcumeggia il *Bic'* - per la precisione il formaggio del bic - qualificato come: 'ardito e netto, caprino'.¹⁰

La fama del *Bic'* è ricordata anche da chi si è occupato di Arcumeggia in quanto uno dei più famosi 'paesi dipinti' :

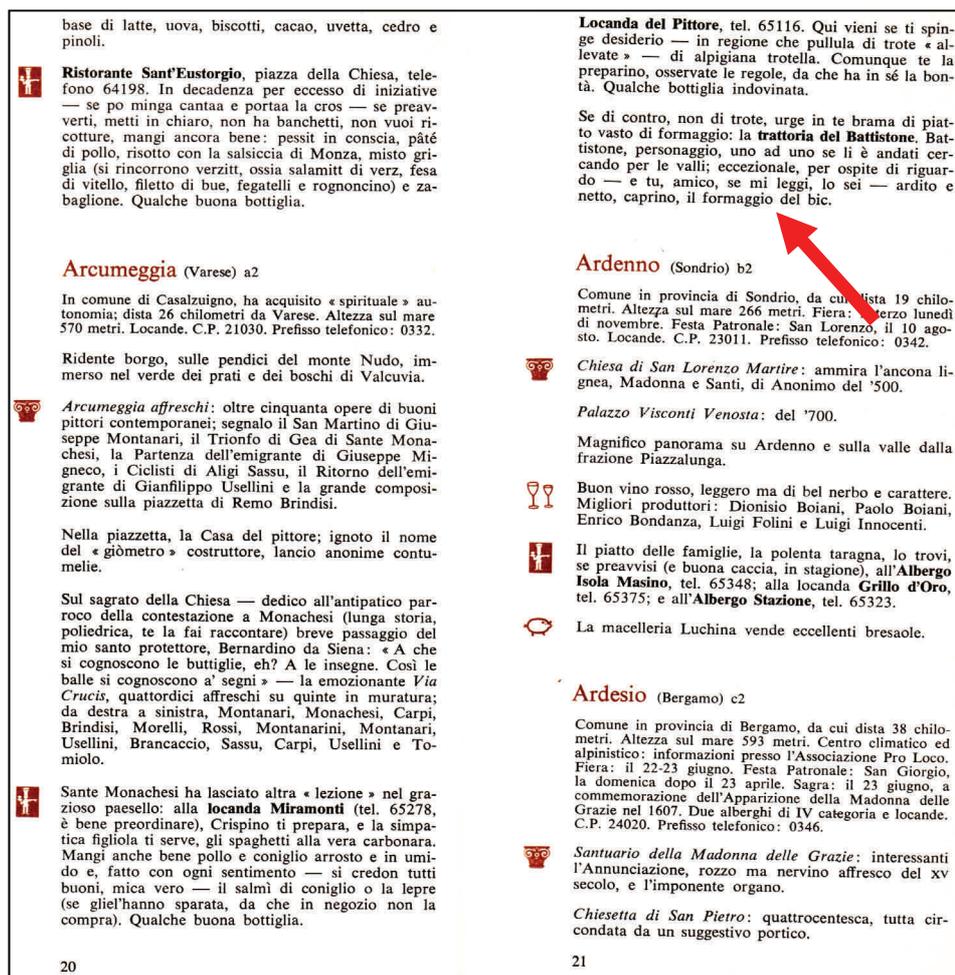


Fig. 1— Da: L. Veronelli, *Lombardia*, Milano, 1968.

9. Jemoli, op. cit., Ivi, p. 40. A proposito di Vararo nel volume sulle provincie di Como e Sondrio dell'opera: *La patria. Geografia dell'Italia*, di Gustavo Strafforello (ed. Utet, Torino, 1896), si precisa che in questo centro 'segregato dal consorzio umano' 'si fabbrica del formaggio pecorino molto apprezzato'. Nel XIX secolo le pecore erano ancora munte regolarmente in diverse realtà montane e collinari lombarde, anche se per pochi mesi, e con scarse produzioni ed è più probabile che l'autore dell'osservazione si riferisse ad un formaggio misto o ad uno caprino forse confuso con pecorino per analogia con prodotti di altre aree.

10. L. Veronelli, *Guida all'Italia piacevole. Lombardia*, Garzanti, Milano, 1968, (p. 39).



Fig. 2 - Pietro Cerini, decano del *Bic'* con la *ségia*

'I muri affrescati di Arcumeggia hanno fatto scuola e hanno attirato turisti, così che la frazione oggi non è più nota solo per il *bicc*, il formaggio particolarissimo che vi si produce, o per il *bocc*, il caprone effigiato, toccando la cui barba le ragazze (così si dice) trovavano marito, ma è famosa per i suoi muri'.¹¹

Anche le cronache recenti non mancano di sottolineare la tipicità del *Bic'* e del piatto 'principe' cui esso è associato: polenta e *bic'*: 'In settembre e ottobre, dopo un incontro conviviale di buongustai per assaporare "pulenta e *bicc*" (il tipico formaggio Arcumeggiano "marudà in de la segia")'¹²

Il sito web di Arcumeggia non manca di sottolineare l'importanza che assumeva in passato l'allevamento caprino tanto che il paese è tutt'ora ricco di simbologie ed immagini riferite al *böc'* (il becco) vero emblema del paese.

' In via Cerini si trova invece l'"Osteria del Bocc" (che non significa "buco", ma "caprone"), Con il progressivo abbandono dell'agricoltura, i pascoli sono stati via via inghiot-

titi dai boschi che ricoprono oggi tutte le pendici attorno al paese, molte cascine e abitazioni rurali sono state ristrutturare e sono divenute abitazioni, mentre le greggi di capre - un tempo ricchezza e sostentamento per ogni famiglia - sono rappresentate dal caprone - "il *bocc*" - che costituisce il simbolo di Arcumeggia e come tale è effigiato in più punti del paese'.¹³

In aggiunta alle testimonianze riportate riportiamo il capitolo relativo ai formaggi di una interessante pubblicazione sulla gastronomia varesina pubblicata nel 1985 nella rivista della CCIAA di Varese (vedi la riproduzione alla pagina seguente) . Trattandosi di una 'ricetta' non viene indicata la zona di origine del *Furmag' de ségia*. E' interessante osservare, però, come la 'ricetta' coincida in più punti con le te-



Fig. 3 - La testa del *böc'* della fontana pubblica di Arcumeggia. Secondo la credenza le ragazze che toccano la barba trovano marito entro l'anno (un eco trasparente di simbologie e rituali agrari della fertilità).

11. L. Pisanello, *Paesi dipinti. Gallerie d'Arte a cielo aperto*, Messaggero di S. Antonio, 01.09.2006.

12. Il denso anno di Arcumeggia. Carnevale, teatro, restauri di affreschi, degustazione di prodotti tipici. Tante iniziative e l'apertura dell'Ufficio Turistico. [10/01/2005]

http://www.cm_valcuvia.it/3Conosci/3comuniNews2.asp?comune=Casalzuigno&titolo=articoli/min_b_mag_Il%20denso%20anno%20di%20Arcumeggia_min_b_mag.htm

13. <http://www.arcumeggia.it/Arcumeggia.html>



Fig. 4 - Tra gli affreschi di Arcumeggia non poteva mancare il *böc'*

stimonianze orali raccolte e come, anche in questo contesto, si indichi come 'preferibile' l'uso di formaggelle di capra.

Testimonianze sulla produzione del *Furmag' de ségia* ad Arcumeggia

Sulla produzione del *Furmag' de ségia* ad Arcumeggia abbiamo ottenuto informazioni dirette. Gli informatori sulla produzione del *Furmag' de ségia*, tutti di Arcumeggia sono stati: Allera Angelo, n. 1945, Cerini Gregorio, n. 1930 e Cerini

Pietro, n. 1917. Il nome di *Furmag' de ségia* è attribuito di preferenza dall'informatore più anziano,



FORMAGGI

FURMAG DE LA SEGIA

Procurare delle formaggelle di media stagionatura (preferibilmente di capra). In un mastellone di legno disporre le formaggelle tagliate a grossi dischi in modo orizzontale alternandoli con sale e pepe fino a completare il mastello. Mettere una pioda su un coperchio di legno (naturalmente più piccolo del mastello).

Lasciare fermentare sempre con il suo peso, minimo 40 giorni.

Nel consumarlo si raccomanda di lasciare sempre intatta la superficie che serve da protezione.

Vino consigliato: Valgella

GORGONZOLA DEL MURATORE

È un gorgonzola a pasta molto dura, molto stagionato e piccantissimo. Era usato, in tempi non

troppo remoti, dai muratori per stuzzicare, se ce ne fosse stato bisogno, la sete.

Vino consigliato: Sfurzat

SANCARLIN

1 kg. di formaggina

1 spicchio di aglio tritato

una manciata di prezzemolo tritato

1 punta di pepe

sale quanto basta

un cucchiaino di panna (se la formaggina è eccessivamente magra)

un cucchiaino di parmigiano

Impastare tutti gli ingredienti a freddo e metterli in una terrina. Lasciar stagionare una quindicina di giorni.

Vino consigliato: Sfurzat

Fig. 5 — Da: Alimentazione e gastronomia 'regionale', in: Lombardia Nord Ovest, n. 3, 1985 (pp .7-40). p. 35.

gli altri sottolineano come nell'uso locale si sia consolidata la voce *Bic'*. Il *Bic'* veniva preparato in estate quando le temperature si alzavano molto e le formaggelle 'diventavano *mòle, i crödava'*.

Queste formaggelle erano di latte misto; in paese si produceva anche formaggio di puro latte caprino ma solo in un periodo particolare '*quant che i 'nava al böc'* .. c'era *ul rósc-c*, a settembre' [a settembre le capre formando un gregge unico venivano portate in alcune cascine sulla montagna dove erano tenuti i becchi per la monta].



Fig. 6 - Gli informatori di Arcumeggia

Per il *bic'* si usavano le formaggelle in eccedenza rispetto al consumo 'quelle che non si consumavano' ma che non potevano essere conservate convenientemente. La *ségia* si riempiva in modo molto accurato al fine di non lasciare spazi tra i pezzi di formaggella. Al centro della *ségia* veniva collocata una formaggella tagliata in quattro e tutto intorno, per riempire lo spazio tra la massa e la parete del contenitore, si sistemavano a corona pezzi di altre formaggelle. Tra gli strati venivano spolverato del pepe macinato ma gli informatori sono concorsi nel riferire che molti non potevano permetterselo. Lo usavano sempre gli osti ('per far bere più vino ai boscaioli e ai carrettieri').. In tempi recenti (e ancor oggi in occasione della Festa del *Bic'*, che si svolge la prima domenica di settembre), si usa bagnare gli strati con la panna. In passato erano pochi a poterselo permettere perché in paese vi era necessità di produrre e vendere il burro (le formaggelle erano ottenute con latte parzialmente scremato). I più dovevano accontentarsi di bagnare la *ségia* con la '*sc-ciùma del lat muns-giùu*. La *ségia* era costituita da un contenitore in doghe di legno tenuto insieme da cerchi metallici (simile a una *penàgia* per la burrificazione, precisano gli informatori ma più largo e più basso); era bucata¹⁴, per tutta la durata della preparazione (3-4 mesi) era tenuta in cantina. Il coperchio, anch'esso in legno a caricato con pesi (pesanti pietre) e veniva inserita della carta tra la massa. Si mangiava ancora '*el méés de genaar*, era scuro, marrone'.

Testimonianze sulla produzione del *Furmag' de sègia* in Val Veddasca

Le testimonianze raccolte in Val Veddasca (sia a Curiglia che nelle frazioni di Veddasca) hanno evidenziato come la preparazione del *Furmag' de la sègia* fosse un tempo molto diffusa nelle famiglie di tutta la valle (comprese le frazioni di Maccagno). Considerato una vera ghiottoneria il *Furmag' de la sègia* era preparato, però, secondo modalità in parte differenti che riflettono la maggior presenza dell'allevamento caprino a Curiglia e a Monteviasco dove, non a caso, era attiva anche la

14. A differenza di quelle della Veddasca, prive di buchi sul fondo che costringevano a versare il liquido puzzolente dello spurgo, vedi oltre.



Fig. 7 - Dora Morandi durante l'intervista

produzione per la vendita dei famosi formaggini¹⁵. Qui la 'base' del *Furmag' de la ségia* era costituita per l'appunto da formaggini di puro latte caprino con l'eventuale aggiunta di formaggelle (in prevalenza miste). Sull'altro versante della valle la maggior presenza di bovini faceva sì che la base del *Furmag' de la ségia* fosse costituita prevalentemente da formaggelle o formaggi vaccini (senza escludere in alcuni casi l'uso di formaggini ci papra). A Veddasca il *Furmag' de la ségia* assumeva una consistenza dura ed era almeno parzialmente erborinato. Quanto agli ingredienti

a Curiglia si ricorda l'uso dell'acqua e del siero e solo in alcuni casi (o forse in tempi più recenti) di panna e/o latte. Il pepe, invece, in Val Veddasca pare sia sempre stato un ingrediente indispensabile.

Dora Morandi (Curiglia 1918-2009). Intervista realizzata nella primavera 2008

[...] E per el *furmag' de la ségia* [si usavano i formaggini di capra a coagulazione presamica] quando sono belli asciutti ma non maturi (avevano un paio di di), *nùm ghe dišum la ségia*, avevamo un secchiello di legno, piccolo come *chi che* metteva giù le alici una volta, ecco, *i pèés*; a *metevan dent* uno straccio *pöö meteven dent i furmagit e meteven sù* il pepe perché erano salati in precedenza.. pepe e basta... e dopo mettevamo dentro *sti furmagit ...*, interi li mettevamo e mettevamo su il peso, *duu o trii* strati, no. Poi ci mettevamo su il coperchio, avevamo diversi coperchi, *la ségia le veniva sù inscì* no, perché *la ségia la gheva* anche *pusé* grande che *la gheva i duugh* e con i cerchi per *daagh da béef ai vac* anche, perché tutta economia bisognava *fàa*. Allora a *ghevum* diversi coperchi, prima mettevamo il cerchio piccolo. E dopo mano a mano che aumentavano i formaggini mettevamo il coperchio grande perché doveva prendere tutto. Sul cerchio *metevi sù* uno straccio pulito e *pöö metévum sù un pés* e ogni tanto *andavi a dàa* fuori il siero che se *veniva föra, tūti i dii névum a rovesciala*, perché venivano schiacciati e l'umidità veniva in cima e dopo che era inviata a *metevum sù* altri strati per riempire una *ségia de furmagit* ed erano speciali, *i furmagit de ségia*. *Fin che insomma eren prunt de mangiàa*. Erano morbidi di pasta, però erano piccanti. Si mangiavano con la polenta, col pane. E *senò i fava misc-ciàa* specialmente in autunno e *dopu i eva anmò pusé bun quand i féva cariöö ... Quej che fava* in autunno se mangiava...

Marisa Cassina (gestisce la trattoria di Curiglia). Riferisce che: 'Per il *Furmag' de ségia* si usavano formaggini e formaggi a strati con pepe, sale, latte e siero'.

Massimo Rossi (nato a Curiglia nel 1961) ha qualche capra e due mucche e produce formaggi per autoconsumo. Rossi riferisce che Il *Furmag' de la ségia* era prodotto verso la fine dell'estate quando le capre cominciavano a saltare una mungitura e non tornavano più. Per preparare il *Furmag' de la ségia* si riempiva la *ségia* con strati alternati di formaggini di capra (tagliati a metà) e di formaggella magra di latte di mucca. Si bagnava con acqua o con siero (in questo caso il prodotto risultava più piccante) e si caricava con un peso. Per un po' di giorni bisognava bagnare, poi lo spurgo.

15. I formaggini di capra erano citati come la specialità di Curiglia in una descrizione del paese pubblicata nel 'Corriere del Verbano' del 12 luglio 1963, ma i 'formaggini piccanti' della Val Veddasca erano stati anteposti ai celebrati formaggi della Valtravaglia nel XIX secolo da Giovanni Andrea Binda, parroco di Castello Valtravaglia (G.A.Binda parroco di Castello, Note e copie di documenti riguardanti la Pieve di Travaglia (a cura di P.Frigerio), in: Loci travaliae, XVI (1997).



Fig. 8 - Maria 'Iuccia' Piazza durante l'intervista

Elisabella Rossi (n. a Curiglia nel 1928 ed ivi residente) Ricorda che a Curiglia il *Furmag' de ségia* era molto apprezzato specie dalla componente maschile della popolazione; lo si preparava ad agosto quando le capre 'cominciavano a stare via' e venivano munte una sola volta. Il poco latte munto, diveniva difficile da lavorare e i *Frumagìt* di capra invece che essere destinati alla vendita o al consumo familiare erano utilizzati per il *Furmag' de ségia*, tagliati a pezzi e intercalati con strati di formaggella vaccina semigrassa.

Luigi Burlotti (nato nel 1953 a Garabiolo di Maccagno) Produceva il *Furmag' de ségia* sino a 3 anni fa. Riferisce che era preparato con gli ultimi formaggini della stagione ma anche che si usavano vari tipi di formaggi 'tutto quello che c'era'. Per bagnare si usava siero, acqua, o anche latte. La *ségia* aveva la capacità di ca. 20 l e, dopo la fase di bagnatura - quando cominciava lo spurgo — si rovesciava il liquido in eccesso. La massa non era a contatto del legno ma di un telo. Il coperchio era caricato con pesi e la *ségia* era

conservata durante tutta la preparazione in cantina.

Annamaria Albertin giovane titolare dell'Agriturismo 'Le Vallate' in località Due Cossani nel comune di Dumenza. Riferisce che la nonna del marito, Carolina Materassi, nata in loco nel 1919 produceva il formagginio presamico nello stesso modo di Curiglia; Sia il formagginio presamico che il *furmag' de ségia* erano conosciuti in tutta la valle.

Margherita Saredi, nata a Armio nel 1937 sposatasi a Curiglia ed ivi residente. Ha allevato sino a 13 capre producendo i formaggini (ma non il *Furmag' de la ségia*). Il ricordo del *Formag' de ségia* si riferisce però a quanto praticato ad Armio e non a Curiglia.

In autunno lo preparavano sto *formag' de ségia*; prendevano *ste formagèl no?* che facevano le formaggele così, grosse così, di mucca e dopo le facevano stagionare erano quelle lì che prendevano per far quel formaggio lì ma poi non so cosa adoperavano per farlo così puzzolente. Gli mettevano su persino i sassi per tenerlo ben schiacciato e quando vuotavano via quell'acqua lì che *spuza* per le strade!

Graziella Saredi (n. 1938 ad Armio e ivi residente) ' la titolare della Trattoria Saredi 'Strengia' (il *suranòm* acquisito nelle ultime generazioni) gestita dalla famiglia dal XIX secolo con molta dovizia di particolari. La Trattoria era famosa per '*pulenta e cac'* 'un piatto molto apprezzato dai cacciatori. Il fondatore era stato il bisnonno (detto *o-béeg*) Per la signora Graziella il *Furmag' de ségia* che - come precisa veniva chiamato anche *ul cac' o furmag' metüu sg-giüu*¹⁶ è materia di orgoglio di famiglia e ne parla con grande trasporto e partecipazione come di un bene 'patrimoniale'.

Oltre che con la polenta 'negra' (di grano saraceno) il *Furmag' de ségia* era consumato con le patate, o come condimento di gnocchi (di grano saraceno) e pasta. Attraverso queste ricette risalta tutta l'importanza che, in un passato non lontano, ha avuto nell'ambito dell'agricoltura di sussisten-

16. Trascrizione approssimativa in ragione delle peculiari caratteristiche fonetiche del dialetto locale.

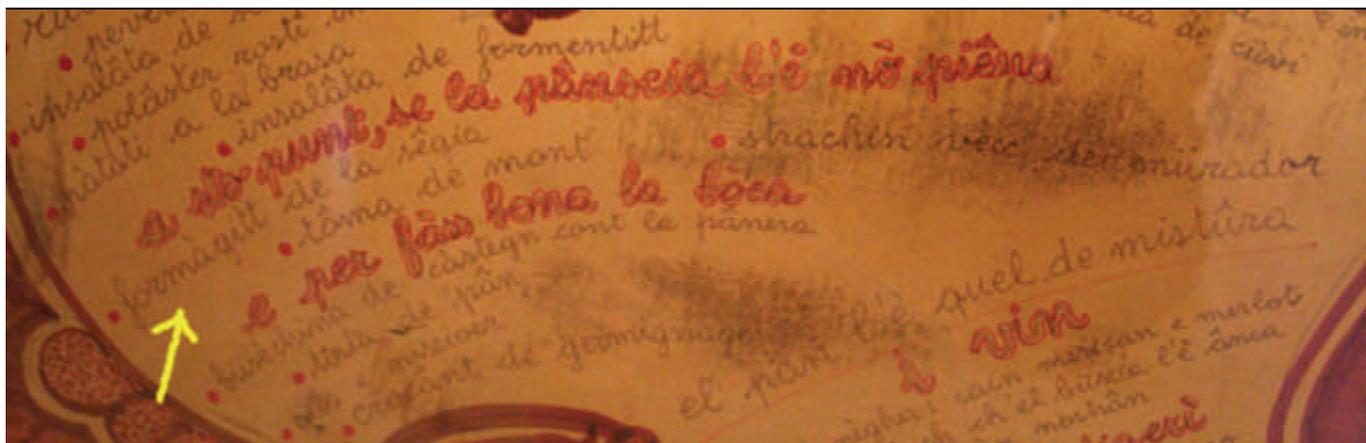


Fig. 10 — Menù riprodotto in forma pittorica della cena 'vernacolare' dell'Accademia della Cucina Italiana presso il Rist. Smeraldo di Runo di Dumenza svoltasi il 24.02.1972. Il titolare Pietro Renzo Pelandella riferisce che i 'formagitt de la sègia' erano stati acquistati a Curiglia.

za della valle la cerealicoltura minore ed in particolare la coltivazione del grano saraceno. La consistenza del *Furmag' de sègia* (dopo ca 40 giorni di maturazione) era dura 'da tagliare con il coltello' un aspetto che ne differenzia la preparazione rispetto a quello di Curiglia per il quale tutti gli informatori insistono sulla consistenza 'a cucchiaino'.

A Veddasca il *Furmag' de sègia* era preparato a partire da pezzi di formaggella ('ottima' precisa la signora Saredi) molto magra ('seccata'). Le formaggelle venivano accuratamente lavate e spazzolate prima di essere utilizzate. Per la *sègia* si usava un contenitore adatto alla dimensione delle formaggelle (una vecchia zangola a pistone, la *penàglia*, un mastelletto piuttosto alto). La formaggella era tagliata a dischi orizzontalmente e lo spazio tra questi dischi e la parete della *sègia* era riempito accuratamente ('non dovevano rimanere spazi') con 'cunei' di formaggella. Gli spazi erano 'sigillati' dall'aggiunta di latte tiepido. Tra uno strato e l'altro si spargeva del pepe nero macinato grosso. Il fondo della *sègia* era coperto da uno straccio e un altro straccio (umido) era posto tra la massa e il coperchio di legno. Quest'ultimo era caricato con una pietra molto pesante. Nel corso dei primi giorni si aggiungeva latte poi, invece, si procedeva ad allontanare il liquido di spurgo. La preparazione durava due mesi (almeno 40 giorni di cantina) e la consistenza finale era 'come grana'. Durante la preparazione si manteneva sempre il carico con la pietra e lo straccio umido. Veniva pronto per Natale. Esclude tassativamente una consistenza 'a cucchiaino' considerata un gravissimo difetto. Viene anche precisato che si trattava di un prodotto erborinato ('faceva le muffe verdi').

Maria Piazza n. 1927 ad Armio Veddasca ed ivi residente. Per la preparazione del *Furmag' de sègia* si utilizzavano solo formaggelle. Ogni strato era coperto con pepe e coperto con il latte. Nel corso della stagione si preparavano anche più di una *sègia*. La consistenza era dura, come grana, molto piccante; alla mia mamma piaceva. Lo si mangiava con la polenta o con le patate o con gli gnocchi e la pasta.

Maria 'Uccia' Piazza n. 1933 ad Armio Veddasca ed ivi residente. Riferisce che il *Furmag' de sègia* era preparato con delle formaggelle (un po' stagionate, un po' morbide); tra gli strati si interponneva il pepe e il latte (freddo). Dopo 15 giorni se la preparazione era troppo secca si aggiungeva altro latte. Precisa che lo 'straccio' era costituito da una tela di canapa. Per il consumo si ricorda che era accompagnato con la polenta, ma anche con le patate e con pane nero di segale spalmato di burro. La maturazione durava almeno 40 giorni in cantina.

Maria Postizza ved. Postizza n. nel 1921 a Biegno ed ivi residente. Riferisce che per il [formaggio] *metüu giüu* si utilizzavano formaggelle mature e pulite a dischi cui si interponevano strati di un miscuglio di latte (bollito), formaggelle morbide tagliate e pezzetti, pepe e sale. Il miscuglio si aggiungeva a manciate; dopo si aggiungeva ancora un po' di latte (senza sale) per 'riempire i buchi'. La *ségia* non era riempita completamente perché si doveva lasciare uno spazio tra la massa e il coperchio di legno, spazio dove si metteva un 'canovaccio'. Il coperchio veniva caricato con un sasso tondeggiante cui veniva sovrapposta una pietra ancora più pesante. Una volta pronto andava tagliato con il coltello e aveva un colore verdolino (erborinatura). La maturazione durava almeno un mese. Veniva consumato come companatico con la polenta.

Nel complesso, come si può constatare, le testimonianze descrivono una tecnica produttiva coerente per con una differenziazione che riflette la diversa vocazione zootecnica.

La differenza tra la produzione dello *Zincarlin* e quella del *Furmag' de (la) ségia*

L'areale delle due produzioni tendeva anche in passato ad una parziale sovrapposizione, con lo *Zincarlin* che poteva assumere alcune caratteristiche del *Furmag' de (la) ségia* (e viceversa). Possiamo affermare che ai due 'poli' si collocano da una parte il *Furmag' de (la) ségia* del versante orografico destro della Val Veddasca e dall'altra lo *Zincarlin* della bassa collina, basato sulla sola *Furmagina* lattica. Punti di sovrapposizione sono rappresentati dalle località valcuviane che in passato per collegamenti e uso dei pascoli erano più orientate alla Val Travaglia (Vararo e Arcumeggia) e dall'area tra la Val Travaglia e il Ceresio. I due prodotti, però non sono confondibili e, pur avvicinandosi per alcuni aspetti nell'area di contatto presentano una precisa identità che riguarda la diversa natura delle cagliate (presamiche nel *Furmag' de ségia*, lattiche nello *Zincarlin*). Vi sono quindi differenze di massa, materiali, tempi e temperature di maturazione. Nel *Furmag' de ségia* si utilizzano tempi di maturazione lunghi (almeno 40 giorni) in condizioni di temperatura più basse. E' poi tipico di questa preparazione l'uso di un contenitore di maggior capacità (in grado di contenere molti kg di formaggio), di forma cilindrica e, invariabilmente, di legno. Per di più la massa del *Furmag' de ségia* in preparazione è sottoposta a forte pressione (coperta da uno straccio umido, da un coperchio di legno caricato con pesanti pietre) e non viene effettuato il rimescolamento della massa. La massa dello *Zincarlin* è invece mantenuta in un recipiente a bocca larga non troppo profondo in modo da poter frequentemente e facilmente rivoltare e amalgamare la massa con un attrezzo. La superficie della massa non è coperta se non da un telo e quindi il contatto con l'aria del prodotto è molto più intenso. Le differenze si spiegano sia con la diverso volume della massa che con la diversa natura delle cagliate. Nel caso dello *Zincarlin*, ottenuto da cagliate ad elevata acidità, il frequente rimescolamento della massa ha la funzione di non limitare allo strato di superficie l'azione de-acidificante e proteolitica delle muffe.

Nessun rivoltamento, invece, è previsto per la preparazione della *ségia* dove l'amalgama è ottenuto con l'aggiunta di liquidi: acqua, siero, latte e panna (anche in funzione di aggiunta di substrati di fermentazione), dalla pressione del coperchio (caricato del peso di alcune pietre) e dall'effetto della proteolisi che accompagna la lunga maturazione. I contenitori con lo *Zincarlin* al fine di accelerare la maturazione venivano tenuti in un angolo abbastanza riscaldato delle abitazioni, la *ségia*, invece, era invariabilmente tenuta in cantina. Una ulteriore differenza riguarda la frammentazione dei pezzi di formaggio duro che nel *Zincarlin* - a ciclo più breve - deve essere più spinta (tanto che, nelle preparazioni più 'casalinghe' si arriva ad usare formaggio grattugiato). Quanto alle

aromatizzazioni nel *Furmag' de ségia* si utilizzava e si utilizza esclusivamente il pepe, a differenza dello *Zincarlìn dove*, di solito, si aggiungono anche aglio e prezzemolo.

Un modo per conservare e 'salvare' latte e formaggi ma anche una ... *gourmandise* contadina e una ritualità

A Curiglia gli informatori sono stati concordi nell'escludere che si utilizzassero formaggi di scarto ('era formaggio buono', Doranda Morandi, classe 1918) e sottolineano come fosse piuttosto un modo per prolungare la conservazione dell'ultima produzione (sia vaccina che caprina) o per valorizzare meglio il latte dell'ultima parte della lattazione meno adatto a realizzare le solite produzioni (in particolare i formaggini che, a Curiglia, rappresentavano una componente dell'economia delle famiglie grazie alla attiva vendita). Da questo punto di vista va richiamato il fatto che, in passato, non solo le capre (che hanno un ciclo riproduttivo stagionale), ma anche le bovine cessavano la lattazione a fine estate per essere 'messe in asciutta' in vista del parto. Durante l'inverno, poi, anche dopo l'avvio della lattazione la limitata produzione conseguibile con un'alimentazione povera a base di poco fieno, foglie essiccate e foraggi di ripiego era appena sufficiente per il vitello e, quel poco che eccedeva i bisogni di quest'ultimo, era utilizzato per il consumo fresco in attesa della disponibilità del latte caprino (a primavera, dopo la vendita dei capretti). Era impossibile produrre formaggi in inverno. Solo con l'avvento delle latterie turnarie a fine XIX secolo¹⁷ le cose cambiarono e la produzione di latte invernale divenne una realtà.¹⁸ Ma in aree 'marginali' come la Veddasca la realtà della produzione casearia restò ancora a lungo connotata in senso pastorale. Nell'opera geografica 'La Patria' relativa alle provincie di Como e di Sondrio, edita nel 1896, a proposito di Curiglia si osserva:

Nulla di notevole in questo piccolo paese, costituito da casupole di alpigiani, dediti per la maggior parte alla pastorizia ed ai rudi lavori del boscaiuolo. Prodotti del suolo: legnami, carboni, castagne; la fabbricazione del burro e del formaggio è l'industria maggiore alla quale si dedicano le popolazioni di questa vallata nella stagione favorevole all'alpeggio.¹⁹

Ad Arcumeggia, causa la minor altitudine e la buona esposizione, la stagione era anticipata ed era il caldo estivo a rendere difficili le lavorazioni casearie e a suggerire l'utilizzo della *ségia* come strategia di conservazione. La preparazione del *Bic'* ad Arcumeggia avveniva in estate, quando la temperatura era piuttosto elevata e le formaggelle semigrasse (prodotte tipicamente con aggiunta di latte di capra) si 'sedevano' ('*la furmagèla mòla, quand la cröda*' secondo gli informatori). La 'colatura' della pasta e la rottura della crosta (causate dall'aumento della temperatura, ma probabilmente anche da contaminazioni con coliformi e gonfiori).

Il *Furmag' de ségia* durava tutto l'inverno. Assumendo un gusto piccante ne bastava poco con la polenta per 'riempire la bocca'. Nella preparazione e nel consumo del *Furmag' de ségia* non vi era comunque solo una componente pratica (di ordine nutrizionale); era considerata una vera e propria 'specialità gastronomica' anche nel contesto di una società rurale molto povera che comun-

17. In Valcuvia le Latterie sociali sorsero negli anni '70 del XIX secolo (*Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola nel Circondario di Varese*, pubblicata per cura del Comizio Agrario di Varese - Varese, Macchi e Brusa, 1880, p. 103); nel Luinese le prime furono quelle di Dumenza e Porto Valtravaglia realizzate all'inizio degli anni '90.

18. Cfr. M. Corti, *Gli animali degli alpeggi*, Ersaf, Milano, 2008 (pp. 4-5).

19. G. Strafforello, op. cit.

que non rifuggiva dalla ricerca delle cose buone. Questo aspetto è messo bene in evidenza da tutti gli informatori della Val Veddasca. La stessa cosa valeva ad Arcumeggia.

Con la cessazione di ogni attività di allevamento, la produzione del *Furmag' de ségia* (o *Bic'*) ha assunto ad Arcumeggia un carattere 'rituale', di vera e propria rievocazione delle vita rurale di un tempo. Tanto che, da una ventina di anni in qua, in corrispondenza della prima domenica di settembre, si festeggia la 'Festa del Bicc'. Tale ritualizzazione è stata in qualche modo favorita dal ruolo assunto da Arcumeggia quale centro di iniziative culturali e meta turistica. Diversa è la situazione in Val Veddasca dove l'attività pastorale e di caseificio è proseguita, sia pure in forme diverse e dove, sin quasi ad oggi, non era sentita l'esigenza di 'rievocare' un passato ancora molto vicino e spesso legato a ricordi di fatiche e privazioni. Da qualche anno, però, le cose sono cambiate e, da parte degli anziani, (o almeno una parte di essi) si nota un vivo interesse per la trasmissione della memoria legato anche alla consapevolezza di appartenere al sempre più ristretto numero dei testimoni diretti di una realtà che, per quanto trascorsa da pochi decenni, pare appartenere ad un'epoca diversa. Tale interesse è facilmente constatabile nella disponibilità a farsi intervistare e a narrare — anche quando non richiesti — particolari e aspetti della vita tradizionale. L'idea che alcune pratiche del passato tornino in vita e assumano un nuovo interesse e una nuova vitalità (come nel caso del recupero della tradizione della produzione del *Furmag' de ségia*) è accolto con entusiasmo da queste persone che collaborano con i consigli al rilancio di questa produzione che assume pertanto una particolare importanza culturale e sociale.

Continuità ed evoluzione della tradizione

La produzione del *Bic'* è realizzata ancora ad Arcumeggia in occasione della 'Festa del Bicc' da Pietro Cerini (nato ad Arcumeggia nel 1917). I formaggi (tutti rigorosamente caprini) sono forniti da Paride Peloso (Azienda Agr. Caprivalcuvia). Il rilancio della tradizione del *Furmag' de ségia* è in atto anche in Val Veddasca ad opera di alcune aziende agricole con allevamento caprino: Pian du Lares di Armio Veddasca, Alpe delle Colture di Gatta Albino di Curiglia, Germano Tosi di Monteviasco. La preparazione del *Furmag de ségia* viene eseguita, già da alcuni anni, oltre che dalle aziende citate anche dai titolari del Circolo Acli di Cadero Veddasca e del Ristorante Camoscio di Monteviasco che utilizzano formaggi prodotti localmente. Va rilevato che in Val Veddasca il *Furmag' de ségia* era preparato per autoconsumo sino a pochissimi anni fa da parecchie famiglie e che quindi la tradizione — sempre mantenuta viva — non si è mai interrotta del tutto.