

II Zincarlin de Varées

Relazione storica (testo e fotografie di Michele Corti)

Sommario

<i>Premessa</i>	Pag. 2
<i>L'origine storica comune: necessità di conservare e recuperare formaggi e ricotte</i>	Pag. 2
<i>La denominazione prevalente e le attestazioni storiche</i>	Pag. 4
<i>L'area di produzione</i>	Pag. 6
<i>Le differenze tra la produzione dello Zincarlin e quella del Fumag' de (la) ségia</i>	Pag. 7
<i>La Furmagina</i>	Pag. 8
<i>Stagionalità</i>	Pag. 9
<i>Continuità ed evoluzione della tradizione</i>	Pag. 10

Premessa

Il *Zincarlin de Varées* fa parte di una 'famiglia' di *Zincarlin* insubrici che, dall'Ossola al Comasco, presentano - sotto la stessa denominazione - caratteri ben distinti. Nell'Ossola e nel Comasco il *Zincarlin* è preparato a partire dalla *maschèrpa* (ricotta grassa), nel Ticino lo *Zincarlin* è preparato a partire da una cagliata lattica di latte vaccino che, una volta spurgata in teli, viene messa in forma (di tazza capovolta) e sottoposto quotidianamente a spugnature con vino bianco. Lo *Zincarlin de Varées* si distingue da queste specialità perché è ottenuto ancor oggi in prevalenza da formaggi di latte caprino e perché la maturazione avviene in contenitori (tradizionalmente di terraglia) aperti e con ampia imboccatura, non assume pertanto una forma propria ma presenta consistenza spalma-bile e viene venduto in vaschette di plastica o barattoli di vetro. Gli *Zincarlin* fanno parte, a loro volta, di un'ampia categoria di preparazioni tradizionali ottenute da derivati del latte caprino e vac-cino diffusa sull'Arco Alpino e nelle aree prealpine.

L'origine storica comune: necessità di conservare e recuperare formaggi e ricotte

Gli *Zincarlin* insubrici, come la costellazione dei prodotti analoghi, non sono dei formaggi ma delle preparazioni alimentari 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 qualche caso anche olio o alcolici. In provincia di Varese, nella parte più montuosa del territorio (Valli del Luinese), è presente un altro esempio di questa costellazione: *Il furmag' de (la) ségia*.

La preparazione di questi prodotti prevede un processo di rifermentazione di durata molto variabile (anche sino a diversi mesi) con proteolisi spinte e, a volte, fermentazione alcolica. In alcuni casi la tradizione è evoluta nella preparazione di un semplice amalgama di una ricotta (o di formaggio a coagulazione lattica) con aromatizzazione, cui può seguire il consumo fresco o una breve maturazione. Oltre alle due tipologie principali (a base di ricotta e a base di formaggi) si conoscono anche tipologie intermedie con utilizzo sia di formaggi molli (e/o ricotta) che duri. Quanto alla forma 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 (o anche in cumuli) sino al momento del consumo.

L'analisi etimologica sembra indicare come, all'origine delle varie preparazioni appartenenti a questa 'famiglia' vi sia un modello arcaico basato sull'utilizzo di metodi per la conservazione della ricotta (e poi della ricotta stessa e/o di altri formaggi) . Ogni tradizione ha cercato di esprimere soluzioni in grado di risolvere i problemi legati alla conservazione di questi prodotti: evitare la friabilità e l'eccessiva secchezza, garantire una lunga conservazione al riparo dei rischi di infestazione delle larve di *Phiophila caesei* (in qualche caso, peraltro, tutt'altro che sgradita)¹, evitare sapori amari e le conseguenze di una maturazione troppo 'spinta' (anche in questo caso con la precisazione che la soglia di percezione dell'amaro e del piccante dei 'vecchi' era molto diversa da quella attuale). Dalla varietà delle soluzioni adottate è nato un ventaglio di prodotti con caratteristiche diverse.

1. Vedi oltre, nota n. 20

E' probabile che l'esigenza di conservazione di altri tipi di latticini e di recupero di formaggi non idonei al consumo o alla conservazione abbia determinato una parallela evoluzione di metodi di conservazione di latticini (molliti ma anche molto duri) attraverso processi di rifermentazione. Per quanto riguarda, invece, l'utilizzo di formaggi freschi a coagulazione lattica (quale è il caso dello *Zincarlin de Varés*) è interessante osservare che l'utilizzo di questi ultimi, in ragione delle caratteristiche della pasta (altrettanto plastica di una ricotta fresca) consente di realizzare preparazioni con la stessa forma e lo stesso nome di quelle ottenute a partire dalla ricotta. Ciò è evidente nel caso del basso Ticino (e in qualche caso delle confinanti aree comasche) dove le forme dello *Zincarlin*, ottenute da pasta di formaggio fresco, sono accuratamente modellate a forma di *balòt* (palla) o di tazza rovesciata in analogia ad alcuni tipi di *Zincarlin* derivati dalla *maschèrpa*. Nomi (vedi le successive note etimologiche) e forme tendono ad restare fedeli ad un modello comune, verosimilmente arcaico, ma dietro a questa forma il contenuto si è evoluto e differenziato.

E' il caso dello *Zincarlin de Varés*. 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 quantitativi di latte metteva a disposizione una grande quantità di siero e imponeva – anche in ragione delle difficoltà di trasporto - l'adozione di metodi di conservazione della *maschèrpa* (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, in assenza di gestioni d'alpeggio di tipo alpino (come si osservano già nel centro Lario e in Ossola), la lavorazione casearia era legata anche in estate a una dimensione familiare, di sussistenza nell'ambito della quale limitate quantità di ricotta erano oggetto di (auto) consumo. Vi era, però, una maggior disponibilità di formaggette e formaggini caprini e/o misti.

Una famiglia numerosa

L'elenco delle specialità alpine della categoria è lungo: *Brous*, *Cachat*, *Cachaille* (Provenza), *Bruss* (Langhe, Piemonte), *Salgnun* (Torinese), *Salignun*, *Salagnun*, *Sargnon*, *Serniun* (Biellese,

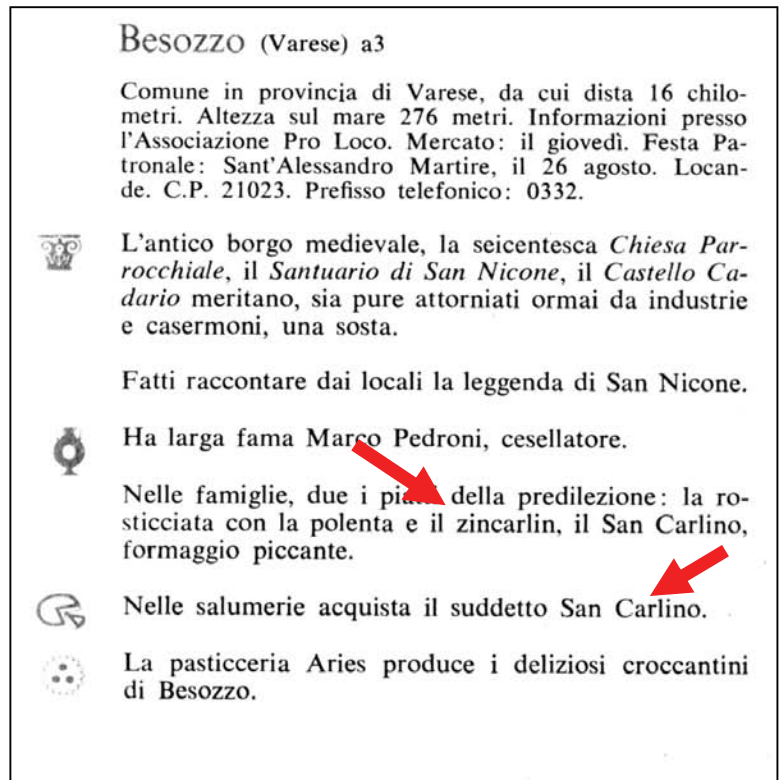


Fig. 1— Da: L. Veronelli, *Lombardia*, Garzanti, Milano, 1968, (p. 39).

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

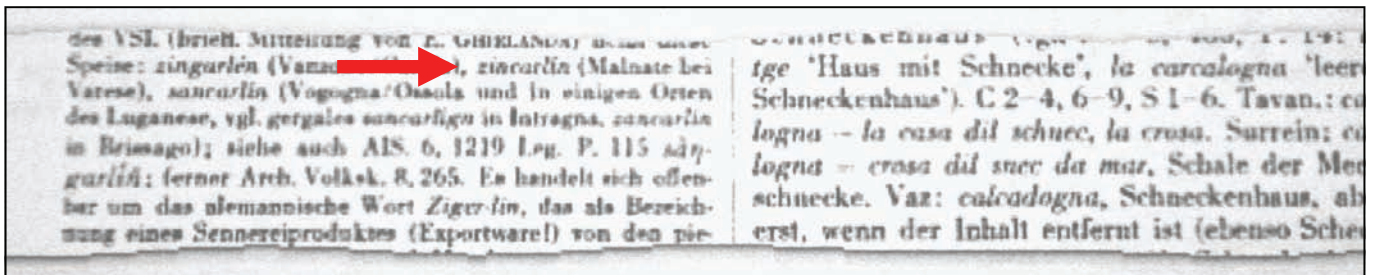


Fig. 2 - Citazione della voce 'zincarlin' attribuita al dialetto di Malnate. da: C. Pult, A. Schorta, Società retorumantscha, *Dicziunari rumantsch-grischun*, Bischofberger, Coira, 1938, Vol. III (p. 75).

Valsesia), *Sancarlin* (Biellese), *Zingarlén*, *Zancarlin*, *Sancarlin*, *Zincarlin* (Ossola), *Zincarlin*, *Sancarlin*, *Sancarlin*, *Zancarlin*, (Canton Ticino), *Zigher*, *Zingher*, *Zincarlin*, *Sancarlin*, *Zingherlin* (Comasco), *Zigher*, *Zigar* (Alta Valtellina), *Zieger* (Canton Grigioni), *Ziger* (Canton Glarona), *Zieger* (Alto Adige), *Zigher*, *Schiz* (Dolomiti bellunesi).

Spesso il nome del prodotto deriva dal recipiente tradizionale (in legno o terracotta) utilizzato per la preparazione. È il caso del *Furmag' de (la) ségia* della provincia di Varese. Molti prodotti riportati nell'elenco rimandano alla voce 'zigher' (tedesco *Ziger/Zieger*)². *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, almeno *ab antiquo*, 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' e significherebbe quindi ... 'ricotta'³. La rotazione consonantica dalla **d* gallica all'affricata *z-* del tedesco indicherebbe come probabile la mediazione del tedesco nel passaggio alle lingue galloromanze ed escluderebbe un passaggio diretto dal gallico⁴.

In Canton Ticino (Leventina, Maggia, Verzasca), a conferma di queste ipotesi etimologiche la ricotta prende il nome di '*Zigra*' voce che risulterebbe pertanto molto vicina a quella gallica. Dalla voce lombarda e ladina *Zigher* è ragionevole intravedere un chiaro legame di derivazione delle voci *Zincarlin* e *Sancarlin*, attraverso una catena di corruzioni di cui permangono vive le forme intermedie (o almeno la loro memoria scritta o orale): *Zigher* → *Zingher* → *Zingherlin* → *Zingarlén* → *Zincherlin* → *Zincarlin* → *Zancarlin* → *Sancarlin* → *Sancarlin* → *Sancarlin* → *Cingherlin*. Da *Zigra* l'unica derivazione pare *Zigar* (Canton Ticino, Valfurva, Alta Valtellina).

La denominazione prevalente e le attestazioni storiche

In provincia di Varese sono ben attestate le voci *Zincarlin* e *Sancarlin* (con la variante *San Carlin* in esplicito riferimento al santo) e, meno frequentemente, *Zincarlen* e *Zancarlin*; in disuso la variante *Cingherlin* (a volte italianizzata in *Cingherlino*). Quest'ultima è citata oltre che dall'*Atlante dei formaggi* edito a cura dell'Inso⁵ (che la riferisce genericamente al 'Varesotto') anche dalla Guida alle specialità regionali italiane di Monica Cesari Sartoni:

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

4. Remo Bracchi, comunicazione personale.

5. Ministero Agricoltura e Foreste. *Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi* a cura dell'Inso, Roma, 1991 (p.188).



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

"cingherlin o zincarlin formaggio di latte caprino ma anche misto, prodotto ai pascoli tra Varese e Como, con buon centro in Besozzo. Viene stagionato dalle tre alle quattro settimane per conferirgli un sapore piccante. E' tradizione servirlo con olio, aceto e sale, insieme a fagioli lessati e cipolle crude"⁶.

E' bene precisare che il riferimento a Besozzo quale centro di produzione del *Zincarlin* che si trova anche in altre fonti è stato ripreso dai diversi autori (un po' pedissequamente come capita nella letteratura non specialistica sui prodotti tipici) dalla guida 'Lombardia' di Luigi Veronelli che risale al 1968⁷.

La voce *Zincarlin* viene riferita al dialetto di Malnate dal Dizionario Reto-Romancio del 1938 (si tratta di una testimonianza importante)⁸ ed è presente, ad indicare una presenza radicata nelle abitudini alimentari locali, nel Vocabolario Viggiutese⁹.

6. M. Cesari Sartoni, *Mangia italiano. Guida alle specialità regionali italiane*, Morellini Editore, Milano, 2005 (p.48).

7. L. Veronelli, *Lombardia*, Garzanti, Milano, 1968, (p. 39).

8. C. Pult, A. Schorta, Società retoromantscha, *Dicziunari rumantsch-grischun*, Bischofberger, Coira, 1938, Vol. III (p. 75).

anche in accompagnamento al brasato dei « bustocchi » chiamato « bruscitt » fatto con manzo tritato e messo a cuocere in un soffritto di verdure e bagnato con salsa di pomodoro e vin rosso.

Molto maiale dunque in questa cucina, e salame nostrano e cotechini all'aglio fatti in casa; e poi formaggi: i prelibati gorgonzola e formaggini.

La Valganna nelle sue grotte naturali era zona d'invecchiamento dei formaggi. Nelle grotte, dove il clima ambiente è condizionato da piccole cascate perenni, prima dell'applicazione degli impianti di condizionamento alle sale di stagionatura dei caseifici, venivano conservate le forme di gorgonzola fino alla perfetta maturazione. La Valcuvia e Cabiaglio hanno tutt'ora la specialità dei formaggini e dell'esplosivo ultrafermentato « zancarlin », il formaggio di capra tutto brulicante appunto di « carlin » vivi e saltellanti nella massa del formaggio a delizia dei buongustai! E nelle antiche cucine dei paesi delle Valli, accanto al camino acceso, ricordiamo le tavole apparecchiata con le belle terraglie bianche e blu dipinte con l'intenso prezioso azzurro del fiore della genziana, che oggi sono diventate una rarità.

C'è poi tutta la serie dei prodotti di stagione: l'anatra novella domestica o selvatica, arrosto o farcita, i delicati asparagi di Cantello (che ora, in primavera, per qualche settimana è diventato un centro di raccolta e mercato degli asparagi di varia provenienza); i funghi porcini, primaverili e autunnali raccolti nei boschi di castagni dell'alto Varesotto; i tordi e gli uccellini dei roccoli sulle colline, famoso quello di Ligurno proprietà dei Gasparotto, che è monumento nazionale; gli uccelli di passo che soggiornano lungo le sponde del Ticino e su laghetti e paludi. Si può finire con i delicatissimi pasticcini di pinoli detti « brutti e buoni » che sono una specialità di Gavirate, e gli amaretti di Gallarate di pasta di mandorle, che si conservano profumati e tenerissimi. Completano il dessert castagne e noci.

Una cucina dunque di pescatori, contadini, cacciatori. Però si è trattato sempre di pura passione sportiva da parte dei varesini, perché la nostra provincia non è mai stata un facile terreno di caccia e di abbondanti prede.

Varese è stata insigne per famiglie di eccelsi cacciatori quali i Barbò, Mozzoni, Redaelli, De Vincenti, gli Schiannini che vantano Attilio vincitore nel 1911 del Gran Premio di Montecarlo per la gara internazionale di tiro al piccione.

Fra i contadini alcuni erano abilissimi cacciatori e ne fecero addirittura una professione come i fratelli Gorini, il Brusa, il Niada che faceva il battitore e durante la stagione di villeggiatura stava a disposizione degli ospiti dell'Hotel Excelsior per accompagnarli a caccia nelle campagne del Varesotto.

Erano allevate con amore le razze adatte alla selvaggina locale, i contadini selezionavano cani robusti e combattivi che li seguivano alla caccia, li aiutavano nella guardia della casa, del lavorero, del podere.

Nella passione per i bravi e bei cani Varese si fece un nome per la perizia dei suoi allevatori: Italo Tenconi di Cerro di Laveno e Demetrio Uglio farmacista di Brebbia selezionatori del bracco nobile italiano, Marzorati di Varese allevatore dei segugi « nero e fuoco » e più tardi erano

68

Pietro Colombo nel suo 'Ul mangià di nost vecc. Varese e Varesotto'¹⁰ riferisce sia la voce *Zincarlin* che *Sancarlin*: 'Con una ulteriore lavorazione la formaggina era trasformata in "Sancarlin", formaggio particolarmente piccante chiamato anche "Zincarlin"'. *Sancarlin* è il termine utilizzato dalla guida del Touring Club¹¹ e nel numero speciale (3/1985) sulla gastronomia varesina della rivista 'Lombardia Nord Ovest' della CCIAA¹². Utilizza la variante *Zincarlen* Anselmo Carabelli nella sua opera 'Mangià e tradizione nel Varesotto'¹³. Nel calendario della Famiglia Bosina del 1967 troviamo invece un interessante riferimento al *Zancarlen* perché cita espressamente la Valcuvia:

'La Valcuvia e Cabaglio hanno tutt'ora la specialità dei formaggini e dell'esplosivo ultra fermentato "zancarlin", il formaggio di capra tutto brulicante appunto di "carlin" vivi e saltellanti nella massa del formaggio a delizia dei buongustai!¹⁴.

L'area di produzione

Le informazioni raccolte consentono di identificare con l'alta pianura e la fascia collinare (dal Ceresio al Verbano) le aree dove la tradizione di preparazione dello *Zincarlin/Sancarlin* era più radicata (e con essa le voci in questione). Nella parte più alta della pro-

Fig. 4 — Da: A. Banchieri, *La gastronomia del varesotto*, in: *Calendari do ra Famiglia Bosina*, 1967 (pp. 67-69), p. 68.

9. 'Zancarlin = formaggio con pepe'. Vocabolario viggiutese in: <http://www.franzi.franzi.it/quaderniviggiutesi/Vocabo/Vocaboli.html>

10. P. Colombo, *Ul mangià di nost vécc. Varese e Varesotto*, Macchione, Varese, 2004, (p. 75-76).

11. *Varese e provincia: le prealpi, le valli, i laghi: ville, monasteri, castelli*, Touring Editore, 2002. Il 'sancarlin' è citato a pag. 26 tra i prodotti della gastronomia provinciale.

12. *Alimentazione e gastronomia 'regionale'*. Lombardia Nord Ovest, n. 3, 1985 (pp 7-40).

13. 'fatta la *furmagina* con una ulteriore elaborazione si preparava *ul zincarlen*'. A. Carabelli, *Mangià e tradizione nel Varesotto*, Macchine, Varese, 2008, (p. 84).

14. A. Banchieri, *La gastronomia del varesotto*, in: *Calendari do ra Famiglia Bosina*, 1967 (pp. 67-69)



Fig 5. — Tradizionale contenitore (ula) per la produzione dello *Zincarlin*

vincia, in Valtravaglia, Dumentina e Veddasca al posto del *Zincarlin* troviamo invece il *formag' de (la) ségia*. Ne deriva una chiara geografia produttiva che tende anche a qualificare la produzione attuale alla luce di un chiaro e preciso legame territoriale.

Già abbiamo visto che anche in area montana (Valli del Linese) la produzione casearia fosse limitata anche in periodo d'alpeggio a prodotti prevalentemente per l'autoconsumo. Queste considerazioni, a maggior ragione, valgono per la

fascia collinare e di alta pianura dove il numero di capi allevato era ridottissimo e dove era diffusa – specie nelle famiglie che possedevano solo capre - la tecnica casearia più idonea alla lavorazione di limitatissimi quantitativi di latte (specie se esclusivamente caprino o misto): la coagulazione lattica.

Con il drastico ridimensionamento dell'allevamento caprino nelle aree di alta pianura e collinari (tra il '600 e l'inizio dell' '800) la tradizionale cagliata lattica caprina – con eccezione per qualche ambito collinare - ha continuato ad essere più spesso realizzata in ambito casalingo con l'unica vaccherella allevata dalle famiglie (tenendo presente che la produzione di una vaccherella ottocentesca non superava di media i 5 kg giornalieri di latte). Oltre alla continuità con la tradizione di lavorazione del latte caprino il ricorso alla coagulazione lattica è espressione di un contesto di autoconsumo in cui non vi è la possibilità di disporre di abomasini di vitello o di capretto e di dedicare alla preparazione del caglio le necessarie attenzioni richieste dalla sua preparazione (in assenza di alcuna aggiunta di caglio diveniva necessario per via termica la precipitazione della caseina destabilizzata ponendo il recipiente con la 'quagiada' sulle ceneri calde del focolare domestico). Ne derivava la *Furmagina*, base per la preparazione casalinga tradizionale dello *Zincarlin*. Nonostante il ricorso (imposto dalle circostanze) al latte vaccino lo *Zincarlin* nelle fonti citate ha continuato ad essere considerato come un tipico derivato del latte caprino

Nella montagna una situazione più evoluta dal punto di vista del caseificio (per quanto familiare) continuava a consentire la produzione di burro e formaggi a coagulazione presamica (vaccini e caprini); di qui la disponibilità di diversi tipi per produrre il corrispondente dello *Zincarlin*: il *Furmag' de (la) ségia*.

La differenze 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 *Formag' de (la) ségia*. I due prodotti, però non sono confondibili e presentano una precisa identità che riguarda la diversa natura delle cagliate (presamiche nel *Furmag' de ségia*, lattiche nello *Zincarlin*) 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, 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) senza che sia 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 lipolitica delle muffe. 'Il *Zincarlin*, nella prima fase di preparazione viene 'girato e mescolato per una decina di giorni aggiungendo la panna, dopo non si muove più e si lascia vicino al camino a fermentare coperto da un telo per respirare' (Rosalba Gessaga).

I contenitori con lo *zincarlin* al fine di accelerare la maturazione venivano tenuti in un angolo abbastanza riscaldato delle abitazioni (a volte "dietro una tenda perché puzzava")¹⁵

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). L'aggiunta di un cucchiaino di Parmigiano è indicata oltre che dalle testimonianze orali anche nella ricetta di preparazione dello *Zincarlin* riportata dal già citato lavoro della rivista della CCIAA di Verese del 1985.

La preparazione casalinga dello *Zincarlin* comporta oltre all'utilizzo di pasta di formaggio caprino lattico fresco e/o formaggi a coagulazione lattica a diverso stadio di maturazione anche il già citati formaggio grattugiato, pezzi di formaggele ed anche formaggi erborinati (Gorgonzola). Il tutto secondo i gusti (più o meno inclini ad un prodotto piccante) e le disponibilità. L'utilizzo di formaggi duri richiedeva, ai fini dell'ammorbidimento e della migliore amalgamazione, l'aggiunta di latte e panna. Quando, invece, la 'base' era costituita dalla *Furmagina* (con aggiunta di un po' di formaggio duro grattugiato) l'aggiunta di liquido non era necessaria.

Quanto alle aromatizzazioni gli informatori e le ricette riportate nelle pubblicazioni citate prevedono sempre l'uso del pepe, di solito accompagnato da aglio ed anche da prezzemolo.

In passato, però, lo stesso pepe, che oggi risulta ingrediente costantemente presente, era un 'optional'. A Cà del Monte di Porto Ceresio, il pepe lo metteva "chi lo aveva"¹⁶.

La *Furmagina*

La *Furmagina* casalinga veniva preparata senza caglio. Per ottenere la coagulazione si sfruttava l'acidificazione naturale (ottenuta lasciando sostare il latte in contenitori di coccio ceramizzato, chiusi con coperchi, anche sino a due giorni). Al fine di ottenere un coagulo consistente ed una buona resa all'azione del caglio si combinava quella della temperatura. Dopo aver eseguito un taglio a croce di posava la pignatta sulle ceneri calde del camino¹⁷. La colatura del siero avveniva in uno scolapasta coperto da un canovaccio e poi in formine (cestini di vimini)¹⁸ o, in alternativa man-

15. Itala Brovelli di Ranco, patron del ristorante Sole di Ranco.

16. R.Gessaga, vedi oltre nota n.

17. Carabelli, op., cit. p. 83, Isa Carraro, produttrice Az. Pian Du Lares che riferisce del modo di produrre il *zincarlin* della nonna.

18. Carabelli, ivi.

tenendo la massa in un canovaccio appesa a scolare sino a spurgo avvenuto.

Come già osservato la mancanza di caglio derivava dalla difficoltà – in ambito casalingo - di disporre di quest'ultimo, fatto che comportava il ricorso ad una tecnica di riscaldamento 'violento' del latte parzialmente coagulato.

E' bene precisare che anche se nella stragrande maggioranza dei casi viene citato (sia nella documentazione scritta che nelle testimonianze orali) l'utilizzo del procedimento di amalgama delle *Furmagine* e di successiva conservazione della massa nelle terrine di coccio una fonte indica un procedimento diverso che implica la produzione di un *Zincarlen* a forma di palla e a lunghissima maturazione¹⁹.

Stagionalità

Le preparazioni del tipo *Zincarlin* era legate ad una precisa stagionalità. Si trattava di una produzione autunnale che consentiva di disporre di un prodotto in grado di conservarsi durante i mesi invernali. Nel contesto rurale tradizionale non solo le capre (che hanno un ciclo produttivo stagionale determinato da fattori fisiologici) ma anche la riproduzione delle bovine era rigidamente stagionale in modo da ridurre al minimo la necessità di scorte di foraggio invernale. In autunno la produzione di latte cessava. Poi con i parti il latte doveva essere utilizzato per i vitelli e non se ne poteva disporre se non a primavera.

A Porto Ceresio (frazione Ca' del Monte) le testimonianze di alcune donne del posto — raccolte da Rosalba Gessaga, una produttrice di formaggi caprini²⁰ - indicano che lo *Zincarlin* venisse preparato a fine settembre-ottobre utilizzando oltre a formaggi più morbidi 'formaggi troppo secchi per

19. 'Si posavano le formaggine sulla tavola e con una forchetta si sbriciolavano spolverandole di pepe macinato avendo cura di unire all'impasto aglio sbucciato a fettine. Mischiato bene e amalgamato il tutto, si metteva in un canovaccio legando strettamente i lembi con una funicella. Dopo aver stretto 'impasto a mo' di palla si appendeva ad un gancio della cantina per una settimana. Si toglieva *ul zincarlen* dal canovaccio posandolo su un piatto che veniva messo nella *moschireula*, cassetina con pareti di rete fitta, anitimosche. Indi si lasciava al fresco della cantina a maturare per qualche mese. Sulla superficie del *zincarlen* si formava una pellicina '. Ivi.

20. Testimonianze sulla produzione tradizionale dello *Zincarlin* raccolte a Cà del Monte di Porto Ceresio. In questa località le informazioni sulla preparazione tradizionale dello *Zincarlin* sono state raccolte da Rosalba Gessaga n. 1944. Di origine bergamasca la sig.ra Gessaga si è trasferita una ventina di anni orsono in questa piccola frazione montana dove i discendenti dei vecchi residenti, accanto a gente di fuori mantengono case di vacanza. Un tempo, però era un nucleo rurale molto attivo. Le notizie sulla preparazione dello *Zincarlin* (ma anche del formaggio a coagulazione lattica) sono state acquisite dalla Sig.ra Gessaga da alcune anziane del posto – decedute già da diversi anni - e, in particolare da Giannina Buzzi (n. ca 1900) e dalla sorella Lidia. Così come il *Furmagg' de ségia* 'nasce' intorno all' 'attrezzo' che viene usato per la sua preparazione, così anche il *zincarlin*, almeno in questa zona del Ceresio, è legato all' *ula* (contenitore in terracotta a forma panciuta, vedi foto). L' *ula* serviva, qui come altrove, anche per conservare le carni sotto il proprio grasso, ma qui a Cà del Monte era molto legata alla preparazione dello *Zincarlin*. L' *ula* – provvista di due buchi per far passare il fil di ferro che serviva per appenderla al soffitto ed impedire che fosse "visitata" dai topi) veniva riempita, a più riprese, con vari tipi di formaggio "tenuti da conto tutta l'estate" e che erano diventati troppo duri tanto che era impossibile consumarli e bisognava usare il martello per romperli a schegge. I formaggi utilizzati potevano essere formaggini di pura capra troppo rinsecchiti o formaggio vaccino o misto semigrasso (forme di diametro superiore alle formaggelle, ma con lo scalzo basso). L'aggiunta di pezzi di formaggio avveniva nell'arco di 8-10 giorni. L'avvio era assicurato dall'aggiunta di un litro di latte di capra e da rimescolamento della massa; nei giorni successivi si aggiungeva sempre della panna (girando e amalgamando il tutto). L'utilizzo della panna rappresentava una costante. Il pepe, invece, "veniva usato solo alla fine ... chi lo aveva" mentre, specie nel caso si fossero utilizzati pezzi di formaggio che non avevano preso bene il sale, si provvedeva ad aggiungere un po' di sale grosso. Al termine dei periodi di 'carico' l'*ula* veniva collocata vicino al camino (ma ci saranno stati sì e no 13-14°C) e lo *Zincarlin* restava a riposo coperto da un telo "per respirare". La fermentazione era rapida ed intensa "... bolliva". Quando la massa contenuta nell' *ula* si copriva di una crosticina rossa rugosa che operava come un 'sigillante' ("mentre sotto continuava a lavorare") lo *Zincarlin* era pronto (a

poterli mangiare', tanto duri che bisognava scheggiarli a martellate.

L'aggiunta di vari altri formaggi oltre alla 'base' costituita da formaggini a coagulazione lattica (tradizionalmente di capra dove l'allevamento di questo animale è storicamente sopravvissuto) era quindi tradizionale.

Anche chi si preparava lo *Zincarlin* producendo la *Furmagina* a casa, per rendere il prodotto più saporito e piccante, tendeva ad aggiungere qualche altro formaggio (in tempi recenti acquistato presso le rivendite: Grana e/o Gorgonzola).



Fig. 6 - Cestini in vimini utilizzati come stampi per la ricotta e la *furmagina* in Valcuvia

Continuità ed evoluzione della tradizione

Oggi lo *Zincarlin* è tutt'ora preparato, anzi – come vedremo – è diventato 'di moda' ed ha perso in larga misura il carattere di ingegnoso sistema di recupero di prodotti inadatti alla conservazione o allo stesso consumo. Attraverso la produzione dello *Zincarlin*, però, una parte delle produzioni che, per quanto priva di difetti, può risultare di difficile gestione un termini di trasporto e commercializzazione (per caratteristiche di consistenza legate allo stadio di maturazione) può essere convenientemente valorizzata. I produttori che hanno ripreso la tradizione dello *Zincarlin* sono produttori di formaggi caprini ed utilizzano come 'base' del formaggino a coagulazione lattica con piccole aggiunte eventuali di altri formaggi di loro produzione. La consistenza e il contenuto di acqua dell'amalgama non rendono necessaria l'aggiunta di latte o panna che, oltretutto, aumenterebbe i fattori di rischio della produzione.

Quasi tutti i produttori oltre al pepe utilizzano anche aglio e prezzemolo disidratati. Così le aziende Caprivalcuvia di Paride Peloso a Rancio Valcuvia, Baita San Gemolo di Delfina Cipolla, Cascina Campaccio di Massimo Cillo a Casale Litta, Valleluna. Non così l'Az. Capre e Cavoli di Laveno Mombrello che utilizza solo pepe. L'aggiunta di vari aromi, però, non deve essere considerata solo una 'moda'. È insito nel carattere di preparazione casalinga dello *Zincarlin* l'uso di vari ingredienti e se consideriamo i 'parenti' dello *Zincarlin* nell'Arco Alpino si troverà una lista di possibili ingredienti aromatizzanti molto lunga che, in passato comprendeva cumino, semi di finocchio, erba cipollina, varie piante aromatiche selvatiche, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e che di recente, si è allungata anche con l'introduzione del peperoncino (questo sì decisamente 'di moda').

Caratteristica dello *Zincarlin* è anche la consistenza spalmabile²¹. In passato, prodotto solo per

meno che i pezzi più duri, le croste, non si fossero ancora ben amalgamate). Erano passati 30-60 giorni. Con il consumo "si arrivava a primavera". Ne veniva asportato ogni volta un cucchiaino (bastava per "condire" una grossa fetta di polenta). Una volta asportata una porzione di *Zincarlin* si mischiava quella porzione corrispondente al 'manco' del pezzetto che tiravano fuori "per non farlo diventare troppo forte" (per ossidazione) e si ricopriva il tutto di uno strato di panna.

21. Di impossibile vendita è, invece, quello *Zincarlin* costituito da una crema grassa, molle, slegata, di colore bianco grigiastro che era molto diffuso nell'ambito delle preparazioni casalinghe. Mantenuto in contenitori quali scolapasta di metallo, dopo un periodo più o meno lungo di preparazione "affiorava una crema grigia che 'faceva la coda', quello lì era il *Zincarlin*, si toglieva e si consumava mano a mano quella crema". (Itala Broveti, Ranco).

autoconsumo familiare, se ne toglieva dai contenitori entro cui erano stati preparati la sola quantità da consumare volta per volta ('a cucchiaio').

Oggi lo *Zincarlin* è oggetto di commercio ed è venduto sfuso in comode ed igieniche vaschette di plastica trasparente munite di coperchio. Questa caratteristica differenzia lo *Zincarlin de Varées* da quello *de la Val da Mücc* in Canton Ticino (a forma di scodella rovesciata) e da quello *a balòt* del comasco. Va però precisato che anche nel Comasco si utilizzano per la vendita del prodotto sfuso analoghe vaschette. Va anche precisato che un elemento di differenziazione rispetto al prodotto varesino è dato, nel caso dello *Zincarlin* comasco, anche da un uso del pepe spesso eccessivo.

Vi è una differenza sostanziale che differenzia lo *Zincarlin de Varées* da altri tipi di *Zincarlin*: l'uso di formaggini di puro latte caprino (a vario stadio di maturazione). Quelli ticinesi e comaschi sono ottenuti da una pasta di 'caprino' in toto o in prevalenza vaccino (o dalla *mascàrpa*).

Alcuni produttori (Paride Peloso, Delfina Cipolla) sostengono di aver iniziato a produrre *Zincarlin* ben prima della 'moda' attuale, già vent'anni fa. Ma il 'boom' è comunque recente. Chiara Pasquali sostiene che risale agli "ultimi 4-5 anni". E'indubbio, però, che il successo dello *Zincarlin* è in buona misura legato alla grande 'popolarità' che in passato aveva conosciuto la preparazione casalinga. Questo elemento emerge chiaramente nelle interviste ai consumatori che spontaneamente dichiarano 'è come quello che facevamo in casa una volta'.

In questo modo la produzione casalinga tradizionale ha potuto 'saldarsi' con le nuove produzioni aziendali senza interrompere la continuità storica. Un caso di per sé interessante per un prodotto così refrattario agli adattamenti a produzioni standardizzate.

Diversi produttori sostengono che sono moltissimi i consumatori che conoscono lo *Zincarlin/Sancarlin*. Massimo Cillo, titolare dell'Az. Agr. Cascina Campaccio a Casale Litta, sostiene che "in questa zona è difficile trovare – tra la 'gente del posto' - qualcuno che non abbia mai fatto o almeno assaggiato il *Sancarlin*". Analoghe le considerazioni, relative alle persone di 'una certa età', sono riportate da Paride Peloso (Caprivalcuvia), Delfina Cipolla (Baita San Gemolo in Valganna) e Chiara Pasquali (Capre e Cavoli di Casere di Laveno Mombello). Alcuni produttori — a testimonianza di una tradizione senza soluzione di continuità, hanno tutt'oggi tra i loro clienti persone che producono in casa lo *Zincarlin*. Rispetto al passato, però, le produzioni 'moderne' si distaccano a volte dal gusto tradizionale. I 'vecchi' erano abituati a quello 'di una volta' di gusto forte risultato di una proteolisi e lipolisi spinte e... 'condito' con le larve di *Piophilha casei* (moscone), 'quello di una volta che camminava'²². Lo *Zincarlin* attuale incontra il gusto dei giovani perché si presta bene al consumo in contesti informali (spuntini, aperitivi) in sintonia con la tendenza alla 'destrutturazione' del pasto tradizionale e alla ricerca di nuove occasioni di convivialità. Gli anziani ritrovano comunque una tradizione alimentare familiare. Inoltre lo *Zincarlin* in chi non lo conosceva "suscita curiosità" (Delfina Cipolla titolare dell'omonima azienda agrituristica)²³. Tutti concordano nel sostenere che il nome stesso di per sé attira e 'stuzzica'.

E' certo che negli ultimi anni si esteso il numero dei produttori (a quelli già citati vanno aggiunti

22. Va precisato che la difesa dall'infestazione delle larve di *Phiophilha* viene realizzata efficacemente solo in alcune varianti come lo *Zincarlin (Zigher)* dell'alto Lario occidentale in cui la superficie è completamente coperta di pepe macinato grosso. Nel caso dello *Zincarlin de Varées* era necessario proteggere il prodotto con teli (poco efficaci) o con una *moschiròla* (A. Carabelli, op. cit., p. 84). Del resto, però, come dimostra il già citato riferimento al 'zincarlin' contenuto nel Calendario della Famiglia Bosina 1967 e diverse testimonianze orali riferite sia al 'zincarlin' che al formaggio de ségia ('se non c'erano i cagnotti dicevano che non era buono, che non era maturato bene', Pietro Renzo Pelandella chef-titolare del Ristorante Smeraldo di Dumenza).

23. Vedi anche le dichiarazioni della stessa Cipolla in un servizio sul successo dell'agriturismo (La Prealpina 30.11.2008): "La clientela è costituita da persone di fascia media che cercabo qualcosa di particolare e non si accontentano di mangiare una cosa qualsiasi".

l' Azienda agricola Valleluna di Carcano Valerio e Sabrina (di Varese), Marisa Della Valle della Cascina Scirè di Montegrino e l'Azienda Pian du Lares di Armio Veddasca che lo producono saltuariamente e la già citata Rosalba Gessaga della Cà del Monte di Porto Ceresio che è intenzionata a tornare al procedimento tradizionale utilizzato in loco.

Quello che emerge è che lo *Zincarlin* per essere definito tale e non perdere la propria identità, e massimizzare l'*appeal* di prodotto al tempo stesso tradizionale e intrigante, si deve distinguere da una generica pasta di caprino fresco aromatizzata.

La tecnica di produzione, però, deve tenere conto delle esigenze igienico-sanitarie e di un'evoluzione dei modi di consumo che non può che allontanare il consumatore da gusti troppo piccanti tali — tra l'altro — da nascondere le qualità organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione. Un aspetto importante considerato l'obiettivo della valorizzazione delle produzioni artigianali aziendali insita in operazioni di 'recupero' di prodotti di nicchia a forte connotato territoriale.