

**Il prodotto**

# Strachín quáder della Valsassina

C'erano una volta formaggi e... stracchini. Fino all'inizio del XX secolo l'universo caseario lombardo era caratterizzato dai due poli: quello dei formaggi di grana e quello degli stracchini. Questi ultimi rappresentavano il polo della semplicità arcaica, legati alla tradizione di caseificio nomade dei bergamini, i proprietari di mandrie di vacche da latte e casari che, tra il XV e il XX secolo, praticarono la transumanza bovina fra le vallate orobiche e la Bassa. I "quadri" (stracchini) erano prodotti durante le soste della transumanza: dopo un breve spurgo venivano messi in forma nell'apposito stampo di legno a scomparti quadrati collocato nella *zimbarde*, una specie di cassetto posto al di sotto del pianale del carretto e... si ripartiva. Alla fine del XIX nacquero in Valsassina le prime industrie casearie italiane. Furono loro a organizzare nel secolo successivo la raccolta del latte e la sua trasformazione in formaggi molli "moderni" (ma ispirati dalla vecchia tecnologia) destinati alla produzione di massa. In tempi più recenti l'industria, interessata al segmento delle produzioni "tipiche", ha promosso i consorzi per la tutela di alcuni "stracchini": gorgonzola, taleggio, quartirolo. Per i bergamini - finché durò la transumanza bovina, alla metà del XX secolo - e per gli allevatori-agricoltori delle valli orobiche, continuavano a esserci solo "tondi" e "quadri". Per gli altri, gli stracchini (un termine troppo contadino) erano divenuti gorgonzola e taleggio, giusto perché, almeno il nome, sapesse di montagna!

**La lavorazione**

La produzione d'alpeggio dello Strachín quáder - per quanto lo schema

tecnologico fondamentale risulti semplice, presenta alcune particolarità che la differenziano da quella dei caseifici più o meno artigianali. Innanzi tutto si utilizza il latte appena munto che, al momento dell'aggiunta del caglio, ha ancora una temperatura di 32°. La quantità di latte lavorato è ridotta (50-100 litri). Il tempo di presa del caglio è di circa 15 minuti e quello di coagulazione di circa 40. La rottura della cagliata avviene con la *básla* (una schiumarola senza manico, piuttosto larga) con la quale si procede, per una decina di minuti, a una lenta rottura mediante taglio orizzontale della massa sino alla dimensione di una nocciola. Segue una breve pausa, quindi la cagliata viene estratta e trasferita in teli che, dopo essere riposti in secchi, vengono nuovamente posti in caldaia. Successivamente le tele sono collocate in stampi forati di acciaio inox, purtroppo ben diversi dalle forme tradizionali in legno così legate alla storia dello Strachín quáder. Per facilitare lo spurgo, il fondo degli stampi è appoggiato su sottili cannicci di piante spontanee raccolte in loco (non sostituite dalla plastica!).

**L'occhiatura è piccola e poco diffusa, la crosta rugosa, abbastanza spessa. Il gusto, spiccatamente aromatico, può presentare una punta di amarognolo. Con la stagionatura si perdono le note lattiche, il sapore diventa piccante.**

Dopo 2-3 ore le forme sono rivoltate e i teli rimossi. Segue la "stufatura", ossia il mantenimento a una temperatura di circa 18° per 24-48 ore durante le quali le forme continuano a spurgare il siero. Al termine di questa fase (quando sulla superficie del formaggio è presente una sottile patina biancastra) si procede alla salatura a secco su tutta la superficie, ripetuta settimanalmente per quattro volte.

Il periodo di maturazione può variare da 1 a 2 mesi. In ragione delle condizioni di lavorazione e invecchiamento anche la pasta al centro varia da una consistenza friabile a una decisamente morbida e persino cremosa. L'occhiatura è piccola e poco diffusa; la crosta irregolare, rugosa, abbastanza spessa. Il gusto, spiccatamente aromatico, può presentare una punta di amarognolo. Con la stagionatura si perdono le note lattiche e il sapore diventa piccante.

La forma è un parallelepipedo quadrangolare con lati di 19-20 cm e scalzo diritto di circa 4 cm, più basso, per esempio, di quello del taleggio. Il peso delle forme varia tra 1,2 e 1,4 chilogrammi.



## ALPEGGI E STAGIONATORI

La produzione estiva di Strachín quáder è effettuata – di norma senza innesti – in tre alpeggi e in un maggengo della Valsassina, tutti raggiungibili a piedi con passeggiate che non superano l'ora e mezza di cammino. Attualmente in alpeggio non viene quasi mai praticata la vendita diretta al pubblico perché, come consuetudine, il prodotto è trasferito fresco (e non ancora salato) agli stagionatori di fondovalle. È però possibile assistere alla produzione dello Strachín quáder e di altri latticini. Per i più pigri e per acquisti non estivi consigliamo due punti vendita a Maggio e Pasturo.

### Maggengo di Rizzolo

Posto nel comune di Pasturo, è raggiungibile dal paese imboccando via dei Castagneti. La strada è percorribile per circa 2 km anche in auto; poi 45 minuti a piedi fino a raggiungere la cappella Regina Pacis e altri 15 sino ad Acqua Fredda, dove si trova la cascina di Giacomo Invernizzi. Il luogo è suggestivo e curato quasi come un giardino.

### Alpe di Maesimo

Si percorre in automobile la strada provinciale panoramica che dal fondovalle raggiunge Moggio e porta al passo Culmine di San Pietro. Poco prima di raggiungere la Culmine si imbecca a piedi il sentiero per i Piani di Artavaggio. Caricatore: signor Bernardo Locatelli.

### Alpe di Culmine San Pietro

Si raggiunge in pochi minuti a piedi, dal passo Culmine di San Pietro. La cascina è in località Roncajola. Caricatore: Alberto Invernizzi.

### Alpe Biandino

Raggiungibile da Introbio affidandosi alle indicazioni per la Valbiancino. Si devono seguire le indicazioni per il rifugio e santuario alpestre della Madonna della neve. L'alpe è gestita dalla famiglia di Michele Platti, che vende in loco lo Strachín quáder.

### Daniele Invernizzi

Negozi: via IV Novembre, 2 - Maggio  
Caseificio: strada provinciale della Valsassina - Pasturo  
Daniele Invernizzi provvede alla salatura (a mano) e alla successiva stagionatura dello Strachín quáder caseificato in alpeggio, in particolare nei quattro appena segnalati, distinguibili grazie al marchio diverso che ogni produttore appone sulle sue forme. Oltre al negozio di Maggio l'azienda ha inaugurato di recente il caseificio con punto vendita a Pasturo, dove è possibile acquistare gli Strachín quáder prodotti in montagna durante l'estate. In inverno l'unico produttore che continua a conferire i suoi piccoli capolavori a Daniele è Giacomo Invernizzi di Pasturo, che opera tutto l'anno con modalità tradizionali, sia per quanto riguarda l'alimentazione del bestiame sia per la caseificazione.

## RASSEGNA STAMPA INTERNAZIONALE

a uno status di disciplina accademica vera e propria. (...) I corsi inaugurali della nuova università sono stati sommersi, in pochi giorni dall'inizio della campagna informativa, da richieste di partecipazione e molti di coloro che vogliono frequentarli provengono dal mondo della produzione alimentare. Molte figure preminenti del settore *food & wine* sono in attesa di poter frequentare le lezioni nelle sale neogotiche. (...) Pollenzo si trova in uno dei principali centri dell'enogastronomia italiana, il Piemonte. Oggi questa regione è nota anche per essere la casa natale di Slow Food. Da quando nacque sedici anni fa dalla protesta contro l'apertura di un McDonald's in Piazza di Spagna a Roma, il "Greenpeace della gastronomia" ha fatto centro a livello mondiale nella battaglia contro la cultura del fast food. Il suo appello a "pascersi" pacificamente piuttosto che utilizzare la violenza contro il sistema, mangiando prodotti di qualità invece di cibo spazzatura fabbricato su larga scala, ha catturato l'attenzione di un largo pubblico, dalla lobby antiglobalizzazione ai consumatori delusi. Il suo faro, l'espansivo Petrini, gira il mondo promuovendo il movimento e la sua filosofia. Ma il vero ruolo che Slow Food gioca nel settore agroalimentare non sta tanto nelle belle parole, quanto nelle buone pratiche. Nel decennio scorso Slow Food si è diffuso in tutto il mondo

aiutando e promuovendo i produttori tradizionali di cibo, trovando tempo e denaro per aiutare e proteggere comunità agricole a rischio di estinzione. Fino a oggi l'organizzazione ha aiutato un gruppo di donne marocchine che producevano il raro olio di argan, così come ha assicurato la sopravvivenza dell'antica tradizione casearia italiana. (...) Con uno staff di oltre 100 persone Slow Food è in grado anche di formare gli agricoltori sulla produzione, il marketing di cibo biologico e la preservazione della biodiversità nel proprio ambiente naturale. Persino le multinazionali dell'alimentazione stanno iniziando a tenere in considerazione l'operato di Slow Food per capire il mutamento dei gusti del consumatore. Oggi l'Università segna un ulteriore e logico passo nella campagna del movimento».

### Stati Uniti d'America Associated Press su Usa Today

(agenzia e quotidiano)  
www.usatoday.com  
12 aprile 2004

**Home-cooking movement gains ground** (Il movimento della cucina casalinga guadagna terreno)  
L'articolo seguente è un lancio dell'Associated Press, una delle principali agenzie stampa internazionali. Nella sua versione completa o leg-

## RASSEGNA STAMPA INTERNAZIONALE

# SCELTI PER VOI

