

La magia del formaggio

Giuseppe, che a casa sua, a Volterra, ha un grande e moderno caseificio dove produce con il latte delle sue 1200 pecore quintali di formaggio, utilizzando le più nuove tecnologie e macchinari più moderni, l'altro pomeriggio si è prestato con grande disponibilità a fare il formaggio insieme a noi, utilizzando i poveri metodi che avrebbe utilizzato un comune pastore fino a qualche decennio fa. Eravamo nell'aia di un'antica casa colonica, in una ancora calda giornata di fine estate, sotto l'ombra di una grande quercia e quindi in un contesto ambientale adatto per svolgere questa operazione. Il latte l'aveva portato lui con il furgone refrigerato: 30 litri di latte crudo di pecora. Per fare il formaggio bisogna scaldare il latte, ma non molto, la temperatura giusta è 36 gradi. Giuseppe aveva un bellissimo termometro inserito in un'asse di legno, e, come se fosse un mestolo, con quello girava il latte nella caldaia che era stata posta su un fornello a gas; naturalmente un tempo la caldaia sarebbe stata di rame, invece che di acciaio come la nostra, e invece del fornello a gas sotto ci sarebbe stato un fuoco di legna; ogni tanto guardava il termometro con il quale teneva in movimento la massa del latte.

Giuseppe è di origine sarda, e anche se, forse è arrivato in Toscana da bambino, l'inflessione si sente ancora, ma è piacevole starlo a sentire: sui formaggi e sulle pecore sa tutto e soprattutto quello che sa lo racconta con passione e con entusiasmo, regalandolo volentieri. Molti dei formaggi che produce nel suo caseificio ormai sono formaggi toscani DOC, ma quando ne parla con giusto orgoglio, ricorda anche spesso e con affetto usi e tradizioni della sua Sardegna.

Per portare il latte alla temperatura di 36 gradi non ci volle molto; quando il termometro cominciò a segnare oltre trenta Giuseppe si scusò con i presenti e mise il dito indice nel latte; disse che quello era il metodo più sicuro e il metodo che hanno sempre utilizzato i pastori, che di certo non avevano termometri. La temperatura di 36 gradi infatti è esattamente quella del nostro corpo e quindi è facile riconoscerla per contatto: il latte non deve essere né più caldo, né più freddo. Quando si arriva a questa temperatura bisogna aggiungere il ... caglio; ma cos'è il caglio e perché proprio a questa temperatura? Dietro a queste due domande si apre un universo che addirittura

ci riporta alle origini dell'umanità, a quel momento in cui l'uomo da raccoglitore e cacciatore diventa agricoltore e allevatore, ovvero al primo gradino di quello che noi chiamiamo progresso. Il pastore allevava il suo gregge per ricavarne cibo: carne e latte e ben presto (almeno tremila anni prima di Cristo) si accorse che il latte si poteva anche conservare facendone formaggi. Mungere il latte per fare formaggi, però significava che non ce n'era più abbastanza per gli agnelli, che a quel punto dovevano essere sacrificati. Molti non se ne rendono conto, ma da che mondo è mondo, utilizzare il latte degli animali mammiferi per l'alimentazione umana, ha sempre comportato la forzata eliminazione dei cuccioli, partoriti solo per provocare la lattazione delle madri: questa è la cruda verità e neppure il Dio di Abramo, di Isacco e di Mosè se l'è mai sentita di condannare questa pratica che, alla fine, era quella che teneva in vita il suo popolo eletto, costituito da tribù di nomadi pastori, fino al punto che dette ordine di segnare gli stipiti delle porte con il sangue dell'agnello definito però, "vittima innocente".

Il latte quindi è l'alimento che la natura ha predisposto per nutrire i cuccioli dei mammiferi: è un concentrato di grassi, proteine, vitamine, sali minerali ecc. ecc. tutto in forma liquida, in modo che possa essere succhiato e non masticato. Solo nello stomaco avviene la digestione e quindi la trasformazione e anche la scissione delle parti solide da quelle liquide. E quindi, per ritornare al nostro latte di pecora, nello stomaco dell'agnello ci sono alcuni enzimi, delle proteine capaci proprio di fare questo, di scindere, perché possano essere assimilate, le parti "solide" da quelle "liquide". In natura questi enzimi sono il caglio e così si spiega perché la reazione chimica che separa solido e liquido avvenga alla temperatura del corpo degli animali a sangue caldo. Nel caglio quindi è presente un complesso enzimatico che, nel latte, alla temperatura di 36 gradi, permette la coagulazione delle parti solide. In termini semplici il latte con il caglio cambia fase e passa dalla fase liquida alla fase solida - gelatinosa.

Giuseppe allora, dopo aver dato un'ultima sbirciatina al termometro, ma soprattutto dopo avervi immerso due o tre volte l'indice, versò nel latte un bicchiere di un liquido ambrato, ma trasparente, quello era il caglio ed era, ci disse, un caglio

particolare di origine vegetale, che lui aveva preparato il giorno prima mettendo in infusione nell'acqua i pistilli del fiore di *Cynara cardunculus* (il comune cardo selvatico). In Toscana si è sempre usato questo tipo di caglio che si chiamava presame, soprattutto per i formaggi di pecora come quello che stavamo preparando noi. Ma il caglio comunemente usato oggi non è questo, ma quello di origine animale che può provenire dallo stomaco (*abomaso*) degli agnelli o, soprattutto, dei vitelli. Nell'antichità il caglio era in genere di origine vegetale: oltre al cardo si utilizzava spesso il lattice del fico soprattutto da parte dei greci e degli ebrei che, per motivi religiosi, non possono nutrirsi contemporaneamente di latte e carne e quindi non possono mangiare formaggi fatti con caglio animale. Fino a poco tempo fa quasi tutti i formaggi, specialmente molti di quelli DOP, utilizzavano solo caglio animale, forse per criteri di standardizzazione delle qualità del prodotto e anche perché i tempi di coagulazione sono minori. Giuseppe dopo aver messo la pozione magica nel latte, coprì la caldaia con un telo bianco, spense la fiamma e ci disse che bisognava solo aspettare. L'attesa non fu noiosa, perché il nostro casaro è un tipo simpatico e poi anche perché ci vennero serviti dolcetti sardi al miele con formaggio e prezzemolo, tanto inusuali, quanto appetitosi. Dopo una quarantina di minuti ... abra cadabra, si tolse il telo bianco e ... la magia era avvenuta: il latte non era più liquido, ma solido, di consistenza molle gelatinosa, ma solido. Era quella la cagliata ed era arrivato il momento di fare il primo formaggio: il raveggiolo. Con una schiumarola, delicatamente prese dalla superficie della massa gelatinosa delle fette di materia, componendo dei cestini che mise a sgrondare. Quelli erano i raveggioli fatti solo di latte e caglio; ci disse che andavano tenuti in frigorifero e dovevano essere consumati in un paio di giorni, potevano essere accompagnati da un po' d'olio e un po' di sale oppure da miele o confettura, disse anche che sarebbero stati una meraviglia; adesso, mentre scrivo, so che aveva ragione.

Il lavoro però doveva continuare, perché il nostro obiettivo era il formaggio pecorino. Per farlo bisognava rompere la cagliata, ovvero fare in modo da separare la parte liquida dalla solida, che precipita, si addensa e si può raccogliere sul fondo. Con un lungo coltello divise la massa e poi con un lungo bastone alla cui estremità c'erano infilati degli elementi trasversali, si mise a girare e rigirare la cagliata in modo che si sbriciolasse. Questa operazione portò al risultato che in superficie comparve solo il liquido (il siero), mentre la parte solida andò a depositarsi tutta sul fondo. Il

nostro formaggio pecorino era appunto sul fondo della caldaia e non rimaneva altro (si fa per dire) che recuperarlo e sistemarlo negli appositi cestini che gli avrebbero dato la forma. Un'operazione che Giuseppe, aiutato da altre persone esperte, fece rapidamente. Ma una volta messo nei cestini il lavoro non è finito: deve essere girato e rigirato più volte delicatamente, accarezzato con le mani per lisciare la superficie, senza comprimerlo con forza, ma facendo in modo che si compatti.

A questo punto il formaggio era fatto, bisognava solo aspettare che si asciugasse per poterlo salare. E del siero che era rimasto nella caldaia cosa se ne doveva fare? "Ora si fa la ricotta" disse Giuseppe e di nuovo accese il fornello.

Disse che bisognava portare il liquido a circa 80 gradi perché la ricotta si formasse in modo da farci capire come mai questo latticino si chiamasse proprio così. Si dovette attendere un po' per arrivare in temperatura, ma poi Giuseppe ebbe ragione: in prossimità degli 80 gradi segnati dal termometro e, questa volta, non di certo apprezzati con l'indice, sulla superficie del siero iniziò a fioccare la ricotta, prima in maniera impercettibile e poi sempre più intensamente fino a che tutto si coprì di una spessa coltre bianca. Velocemente fu tolta e anche con questa si riempirono dei cestini traforati in modo che potesse asciugare.

L'operazione era finita: in un paio d'ore avevamo fatto un formaggio pecorino e due latticini (il raveggiolo e la ricotta), ma soprattutto eravamo soddisfatti della riuscita, perché avevamo utilizzato metodi antichi, tradizionali, ma proprio per questo semplici e sapienti.

Del resto quella di fare formaggi era un'attività antichissima: anche Polifemo, nel suo antro, quando scorge Ulisse è intento ad addensare il latte e anche la parola stessa "formaggio", dissi, deriva dal greco antico *phormos* = canestro ovvero dal fatto che il latte coagulato veniva messo a sgrondare proprio in cestini di vimini.

A sentire queste parole sull'etimologia della parola Giuseppe non fu d'accordo e mi disse che la parola formaggio secondo lui, che lo sapeva da sempre, viene da "fior di maggio" e mi spiegò anche il motivo. Mi disse che il latte delle pecore si profuma in base all'erba che mangiano e che il latte di maggio è il più profumato perché la natura in quel periodo si risveglia, l'erba è più fresca e i prati sono pieni di fiori e allora il formaggio di quel latte è il migliore di sempre ed è l'unico che merita stagionare e conservare. Personalmente non credo che quella sia davvero l'etimologia giusta, ma sicuramente la spiegazione è molto più poetica della mia e la poesia, a volte, quando è vera, è più vera della verità. PITINGHI