

Formaggio d'alpe

Il gioiello del Campolungo

Un'esplosione di profumi di erbe aromatiche

DI ELY RIVA

È curioso, ma possediamo ben poche informazioni antiche sul formaggio, un alimento oggi così diffuso e importante. Ma abbiamo la certezza che nell'Asia Centrale, in Mesopotamia e in Medio Oriente il formaggio è conosciuto da almeno 6-7000 anni. Quasi sicuramente già nel Neolitico era noto il sistema di ottenere il caglio dallo stomaco degli agnelli o dei capretti e farlo seccare al

sole. Il più antico ritrovamento è stato fatto dall'archeologo inglese W. Bryan Emery che ha rinvenuto in Nubia, a nord di Saqqara, in una tomba della I dinastia (3100-2890 a.C.) molte brocche di argilla cotta di cui alcune contenevano una sostanza solidificata che dopo un'accurata analisi chimica si rivelò una specie di formaggio. Un altro documento antico è il cosiddetto "Fregio del latte" della metà del III

millennio durante la prima dinastia di Ur (Sumeri Mesopotamia). Nella Bibbia il formaggio era tenuto in grande considerazione. Nel secondo libro di Samuele (17:29) leggiamo che a Re Davide, prima della famosa battaglia in cui il giovane Assalonne, fuggendo rimase impigliato con i capelli ai rami di una quercia, furono portate "fave e lenticchie, miele, burro e formaggio di vacca".







IL GIOIELLO DEL CAMPOLUNGO

Alpinum caseum: il formaggio d'alpe

Per promuovere i formaggi d'alpe molti autori di articoli o produttori di formaggio citano la *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, nato a Como nel 23 e morto sotto l'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., o Columella (4-70 d.C.) autore di un trattato sull'agricoltura (*De Re Rustica*) che, secondo loro menzionano il *Caseus helveticus* (Formaggio Svizzero) o il *Caseus alpinus* (Formaggio d'Alpe). Ma non esiste alcun riferimento al *Caseus alpinus*, ossia Formaggio d'Alpe, né nei 37 libri che compongono la *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, né nei 12 libri del *Re Rustica* di Columella. L'unica e antica menzione di "Formaggio d'Alpe" la troviamo nella *Historia Augusta* dove si parla di uno dei piú grandi imperatori romani: Antonino Pio (86-161

d.C.) "benefattore dell'umanità", "il piú santo di tutti i tempi", "il piú grande e visibile degli dei".

Ebbene il grande imperatore Antonino Pio, di cui sono state trovate monete anche a Madrano (Airolo), è morto in seguito ad un'indigestione di "formaggio d'alpe" che aveva avidamente mangiato durante una cena. Vomitò tutta la notte e dopo tre giorni di febbre morí. *Periit ... cum Alpinum caseum in cena edisset avidus, nocte reiecit atque alia die febre commotus est. Tertia die, cum se gravari videret... (Historia Augusta: Antoninus Pius XII, 4).*

Antonino Pio è morto dopo aver ingerito una notevole quantità di formaggio d'Alpe; questo significa che il formaggio alpino era molto apprezzato a Roma e tra i Romani 2000 anni fa.

I nostri alpigiani sapevano e sanno ancora...

Il 22 gennaio 1311 un atto notarile fissa in sei denari e venti libbre di formaggio prodotto nel mese di luglio, il fitto annuo dell'Alpe Categn nella Valle Onsernone. La durata dell'alpeggio in quella zona era dal primo di giugno fino alla festa di San Bartolomeo il 24 agosto. Quindi chi dava in affitto l'alpe sapeva bene quale formaggio era il migliore. Negli Statuti della Comunità delle Centovalli è stabilito che per ogni "bogia" deve essere consegnato "ognia anno tri formagi per elemosina a la giesa de Sancto Michele – de li quali uno sia provencho et li altri doi fati da mezo settembre in zò". Quindi il formaggio da regalare ai poveri, quello piú scadente, era prodotto dopo la metà di settembre! I nostri alpigiani (e non solo) sapevano



e sanno che il formaggio d'alpe cambia di giorno in giorno, di settimana in settimana, di mese in mese... Ogni giorno il formaggio ha una piccola differenza che i palati fini sanno distinguere. In una giornata soleggiata le vacche brucano erba che è ben diversa da quella di una giornata piovosa con l'erba bagnata. In una giornata fredda la caldaia ci impiega di più a raggiungere la temperatura ideale... Non solo il sole ha un influsso sulle erbe e quindi sulla qualità del formaggio ma anche l'altezza ha un suo valore determinante. La flora che cresce a 1800 m è diversa da quella che cresce a 2100 m. Sono tantissimi i fattori che influenzano una forma di formaggio.

La flora

Un fattore importantissimo che non viene mai tenuto in considerazione dai consumatori, quelli che non sanno, è l'erba!



E l'erba varia a seconda del terreno acido o basico, granitico o calcareo. Su un terreno calcareo cresce una certa vegetazione che non troviamo su terreni silicei. La flora di giugno non è quella di settembre e quindi il formaggio di giugno è diverso da quello di settembre. Il miglior formaggio lo si ottiene quando vi è la flora migliore. Prendiamo per esempio l'erba "Mutellina" (*Ligusticum mutellina*) nota con tanti nomi: Meo, Motarina, Mutellina, Bettolina...



Una delle migliori erbe che danno sapore e colore al formaggio d'alpe. Molti alpeggi si vantano che le loro mucche brucano quasi esclusivamente la Mutellina e non faccio nomi... In molti alpeggi la Mutellina è così rara che forse solo una mucca su cinque riesce a brucarne una pianta al giorno. E ci sono alpeggi in cui la Mutellina

come anche il Trifoglio bianco (*Trifolium repens*) e il Trifoglio montano (*Trifolium montanum*) come su tanti altri alpeggi. Sono tantissime le piante alpine brucate dalle mucche: l'Astragalo alpino (*Astragalus alpinus*), l'Astragalo giallo (*Astragalus penduliflorus*), l'Imperatoria (*Peucedanum ostruthium*), il Farinello o Spinaccio

Un fattore importantissimo che non viene mai tenuto in considerazione dai consumatori, quelli che non sanno, è l'erba!

è abbondante. Un'altra erba, la Sulla alpina (*Hedysarum hedysaroides*), presente su diversi ma non tutti gli alpi della Leventina, Blenio e alta Vallemaggia, contiene una sostanza con elevate capacità antivirali e antibiotiche. E sono tantissime le piante che gli alpigiani conoscono come medicinali. La Radice d'oro (*Rhodiola rosea*) per esempio, chiamata "rosea" per il profumo di rosa dei suoi fiori gialli, possiede radici medicinali con tante qualità: sono cardioprotettive, normalizzano la frequenza cardiaca dopo uno sforzo, calmano il sistema nervoso, aumentano la memoria aumentando l'apporto di sangue al cervello e ai muscoli. Una radice che sotto certi aspetti è migliore del tanto decantato Ginseng. Prendiamo per esempio l'Alpe Cadonigo e Campolungo di proprietà del Patriziato di Prato Leventina. Troviamo la Mutellina, la Sulla alpina e la Radice d'oro. Abbonda il Trifoglio alpino (*Trifolium alpinum*),



Formaggio d'alpe

selvatico (*Chenopodium bonus-henricus*), la *Vulneraria* (*Anthyllis vulneraria* ssp), il *Laserpizio* (*Laserpitium latifolium* e *Laserpitium halleri*), la *Piantaggine delle Alpi* (*Plantago alpina*), le *Campanule* (*Campanula* ssp), il *Raponzolo alpino* (*Phyteuma* ssp), il *Caglio alpino* (*Galium anisophyllum*), l'*Eufrasia* (*Euphrasia* ssp), la *Vedovina alpestre* (*Scabiosa lucida*), la *Valeriana trifoliata* (*Valeriana tripteris*), l'*Arnica* (*Arnica montana*), la *Canapicchia* (*Gnaphalium* ssp), la *Fienarola delle Alpi* (*Poa alpina*) e altre specie di *Poa*, i *Sempiterni di montagna* (*Antennaria dioica*), il *Millefoglio* (*Achillea erba-rotta*), l'*Erba Iva* (*Achillea nana*), il *Millefoglio montano* (*Achillea millefolium*), le *Margherite* (*Leucanthemum* ssp), l'*Assenzio bianco* (*Artemisia umbelliformis*), il *Genepí* (*Artemisia genepí*), il *Fiordaliso alpino* (*Centaurea nervosa*), la *Costolina alpina* (*Hypochaeris uniflora*), il *Dente di leone di montagna* (*Leontodon* ssp), la *Radicchiella aranciata* (*Crepis aurea*) e altre



specie di *Radicchielle*, le varie specie di *Sparviere* (*Hieracium* ssp), l'*Erba lucciola* (*Luzula* ssp), l'*Erba cipollina* (*Allium schoenoprasum*), la *Bistorta* (*Polygonum bistorta*) e altre specie meno spettacolari come il *Poligono viviparo* (*Polygonum viviparum*), i *Romici* (*Rumex* ssp), l'*Eliantemo* (*Helianthemum* ssp), le piccole *Viole* (*Viola* ssp), la *Borsa del pastore* (*Capsella bursa-pastoris*), le *Primule* (*Primula* ssp), compresa l'elegantissima *Primula di Haller*, la *Ventagliina alpina* (*Alchemilla* ssp), il *Senecio* (*Senecio* ssp), alcune *Orchidee* come la *Nigritella* (*Nigritella nigra* e *Nigritella rubra*), la *Manina rosea* (*Gymnadenia conopsea*), la *Astranzia* (*Astrantia* ssp), l'*Angelica selvatica* (*Angelica sylvestris*), la piccola *Gipsofila strisciante* (*Gypsophila repens*), i tappeti di *Ginestrino alpino* (*Lotus alpinus*) e di *Timo selvatico* (*Thymus serpyllum*), la *Paléo delle Alpi* (*Anthoxanthum alpinum*), la *Tajola comune* (*Tofieldia canyculata*).

Ci sono poi tante altre erbe buone da foraggio ma difficili da distinguere come i tanti *Carici* (*Carex* ssp) le *Festuche* (*Festuca* ssp). Queste sono solo alcune delle piante che si trovano tra *Cadonigo* e il *Campolungo*, le piú appariscenti, piante che raggiungono le migliori qualità foraggiere solo in un breve periodo dell'estate, durante il mese di agosto. Quindi il formaggio di giugno, quando sono in fiore determinate piante, sarà diverso da quello di luglio o quello di agosto quando le piante sono altre ancora. Su ogni alpeggio il formaggio sarà diverso da periodo a

periodo, anche di giorno in giorno. Da notare che le mucche evitano accuratamente di brucare tante erbe velenose come la *Dafne* (*Daphne* ssp), il *Veratro bianco* (*Veratrum album*), tutte le *Ranunculacee*...

Il lavoro dell'alpigiano

Il lavoro dell'alpigiano inizia al crepuscolo dell'alba e termina solo quando il sole è tramontato da tempo. Il primo lungo lavoro è la mungitura. Dopo la mungitura il latte viene versato nella grande caldaia di rame e riscaldato fino a circa 30 gradi. In seguito deve essere fatto coagulare col caglio e lasciato riposare per circa tre quarti d'ora. Dopodiché l'alpigiano comincia a lavorare la massa bianca gelatinosa. Si tratta di un'operazione delicata e importante, un'operazione che può determinare la qualità del formaggio. Con l'aiuto dell'arpa, un'intelaiatura con diversi fili metallici, si taglia con movimenti regolari il prodotto cagliato in pezzetti sempre piú piccoli fino ad ottenere una consistente massa di piccoli "grani di riso". Questa viene riscaldata ancora fino a 48-50 gradi, affinché il latte





si separi in una parte solida e in una parte liquida. Tocca all'alpigiano sapere quando togliere il formaggio. Doro, l'alpigiano del Campolungo lo capisce osservando il contenuto della caldaia, frutto di saperi che si perdono nella notte dei tempi. Solo allora si raccoglie in un tessuto quella massa bianca, la si avvolge e la si strizza per fare uscire il siero e infine la si costringe in un cerchio, con la classica forma di formag-

gio. In pochi minuti ha preso forma ed è un formaggio anche se non ancora maturo. Ma il lavoro non è finito. Al Campolungo l'alpigiano Doro questo lavoro lo fa con disinvoltura e cura ogni forma di formaggio come se fosse unica. Ogni forma durante il periodo dell'alpeggio viene presa nelle sue mani almeno 50 volte per essere pulita, lavata, salata, rivoltata durante tutto il periodo dell'alpeggio che è il momento più importante per la stagionatura. Per esempio se una forma non viene curata, non viene rivoltata in continuazione, lo si vedrà al momento del taglio, quando "l'occhiatura" apparirà solo da una parte.

Da Cadonigo al Campolungo

La varietà di terreno tra l'Alpe di Cadonigo (1788 m) e l'Alpe Campolungo (2086 m), produce una flora di rara ricchezza. Io personalmente ho contato quasi 400 specie differenti (ben diversa è la situazione a basse quote, dove in

un vasto pascolo si contano sì e no una trentina di specie differenti anche se le piante sono ben più grandi e grasse). Al Campolungo quest'anno c'erano 85 mucche che alla fine dell'alpeggio hanno prodotto 1600 forme di formaggio di circa 6 chili l'una, quindi circa 20 forme per ogni mucca. Ogni mucca brucia 100 chili di erba al giorno! Non me lo sarei mai immaginato. Questa è una delle tante preziose informazioni che mi sono state date dal medico veterinario Mauro Gendotti. Quindi in 100 giorni ogni mucca manda giù 10'000 chili di erba! Ogni forma di formaggio è il risultato di 500 chili di erbe selvatiche e aromatiche.

Dopo almeno sessanta giorni di stagionatura, al taglio di una forma prodotta al Campolungo escono diversi aromi che si confondono in una combinazione tenue, deliziosa e piacevole.

Ma è in bocca che il formaggio del Campolungo sprigiona tutto il suo potenziale. Nel momento in cui il formaggio si



IL GIOIELLO DEL CAMPOLUNGO

scioglie con la saliva e tutte le papille gustative ne captano la soave fragranza si ha la sensazione di una esplosione di cento profumi, di cento essenze di erbe selvatiche e aromatiche. Il ricordo di queste impressioni appetitose ha creato il proverbio: “la boca l’è mia straca se la sa mia de vaca”. (La bocca non è stanca se non sa di formaggio). Con il tempo il formaggio cambia, dopo un anno, il profumo di latte fresco svanisce, i sapori si fanno piú intensi e nella bocca resta un non-so-che di saporito difficile da cancellare. Il sapore del formaggio Cadonigo-Campolungo è tutto qui, frutto di quelle erbe che crescono lassú!

Il preziosissimo lavoro del medico veterinario

Passare da un luogo all’altro, passare

dalla pianura alla montagna, per le mucche è un’impresa notevole. Quelle del Campolungo, punto piú elevato dell’alpeggio, devono fare il percorso inverso alla fine della stagione e salire al Venett (2138 m), spettacolare zona di dolomia, scendere a Stüei (1869 m) e poi compiere una lunga attraversata con passaggi assai delicati fino Casorei (1420 m) e infine per gli ultimi giorni della stagione sull’alpe, tornare a Cadonigo (1788 m).

Ho avuto la fortuna di seguire il medico veterinario Mauro Gendotti per un paio di giorni proprio all’alpe Campolungo. “Le mucche sono come le persone, si fanno male, si ammalano e soffrono, soffrono anche di stress quando si trovano in situazioni disperate”. Per un medico veterinario di montagna come



Mauro Gendotti il lavoro durante il periodo dell’alpeggio è veramente impressionante. Deve occuparsi di tutto, dagli avvelenamenti con erbe o bacche, alle infezioni delle unghie causate da piccole ferite che rendono le mucche zoppe, alle mucche che cadono e si fanno veramente male. Ho assistito all’intervento di Mauro Gendotti su una mucca caduta in un fosso a Carorescio (Val di Piora) e che a prima vista sembrava morta. Con la calma e la tenerezza di chi conosce che un animale può soffrire maledettamente, prima di tutto ha accarezzato



la mucca che subito ha reagito alzando la testa. Il resto non aveva importanza, il resto era solo frutto del suo sapere come medico. Poche volte ho avuto la fortuna di assistere ad un simile gesto. Ricordo Marco Cereghetti a Genur, Arnoldo Dadò in Calnegia, Piergiorgio Terribilini all’Alpe Porcaresc. Una carezza che valeva di piú di cento medicine. E ogni volta che ho assistito ad un simile gesto, mi sono reso conto che per fortuna nel mondo ci sono ancora uomini speciali e straordinari, fuori dalle righe, uomini che sanno con una carezza, tranquillizzare il mondo. ▲