

## Formaggio, una lingua universale

**Pubblicato:** Sabato 25 Gennaio 2025



Lei, un fisico impeccabile, quanto l'accuratezza del trucco e del linguaggio preciso come un laser, da esperta legale. Lui, asciutto come Alan Ford e ammiccante come Fonzie, capo delle strategie globali. Davanti un ricco piatto di camembert, pont-l'Évêque, livarot e Neufchâtel, prelibatezze normanne dalle coste che fecero la Storia del mondo. Uno di fronte all'altra a parlare di ... formaggi.

Di recente mi sono trovato ad ascoltare una conversazione tra due colleghi che, senza saperlo, hanno acceso in me l'ispirazione per raccontare la storia del formaggio e la sua straordinaria evoluzione nel tempo e nello spazio. Lui, italiano della Valtellina, con una passione innata per i sapori della sua terra e non solo. Lei, americana di origine messicana, appartenente a un club di amanti del formaggio, capace di raccontare storie incredibili sui suoi viaggi all'insegna della scoperta di sapori.

Parlando, **hanno intrecciato racconti che spaziavano dall'India al Libano, dal Cile all'Italia.** Il collega valtellinese ha vissuto per anni in India, dove ha imparato a produrre in casa il paneer, il formaggio fresco simbolo della cucina indiana, che oggi prepara regolarmente per la sua famiglia. La collega americana, invece, ha condiviso un aneddoto esilarante sulla madre, che una volta tornò dalla Francia con una valigia piena di formaggi puzzolenti: "È stata una delle sue eredità di passione per il formaggio, uno dei modi in cui la mia famiglia celebra ogni viaggio: scambiandosi doni caseari da ogni angolo del mondo".

**La storia del formaggio: un viaggio millenario**

**Il formaggio è una delle invenzioni più antiche dell'umanità,** nato forse per caso quando il latte

veniva conservato in otri di stomaco animale, ricchi di caglio naturale. Dalle antiche civiltà mediorientali, la produzione si è diffusa in Europa, dove i monasteri medievali hanno perfezionato tecniche di stagionatura che ci regalano oggi formaggi iconici come il Parmigiano e il Roquefort.

L'etimologia della parola formaggio ci svela molto sull'evoluzione dei prodotti caseari nel corso dei secoli. Nell'antica Roma, il formaggio era chiamato *caseus*, da cui derivano termini moderni come caseario. La parola sottolineava la coesione del latte coagulato, descrivendo la prima fase della produzione casearia.

In seguito, durante il Medioevo, si affermò il termine *formaticus*, derivato dal greco *phormos* (cesta), che indicava il processo di mettere il formaggio in forma. Con il tempo, *formaticus* sostituì *caseus* nella lingua italiana, evolvendosi in formaggio, usato oggi per tutta la categoria. Questo cambiamento linguistico riflette un'epoca in cui si passò da una predominanza di formaggi di latte ovino e caprino a prodotti di latte vaccino, come il grana, sviluppato nelle abbazie medioevali di Lombardia ed Emilia. Curiosamente, mentre in Italia il termine *caseus* è sopravvissuto solo nei dialetti (come il *casu marzu* sardo), altre lingue europee hanno mantenuto termini più simili all'originale latino, come *queso* in Spagna o *cheese* in inglese. La parola formaggio, quindi, non solo racconta la storia di un alimento, ma anche l'evoluzione culturale e produttiva che ha accompagnato il suo cammino nei secoli.

Oggi, il formaggio è un alimento globale che si declina in migliaia di varianti locali: dal queso fresco messicano al *rushan* dello Yunnan cinese, dal *labneh* mediorientale al gorgonzola italiano. Ogni cultura ha reinterpretato il formaggio, adattandolo ai propri gusti, ingredienti e tradizioni.



### **L'eccellenza casearia lombardo-piemontese**

La conversazione si è poi spostata sull'Italia, **in particolare sull'area tra la Lombardia e il Piemonte**, culla di alcuni dei formaggi più raffinati al mondo. Il collega valtellinese ha raccontato con orgoglio la ricchezza dei formaggi alpini delle nostre terre, **come il Bitto e la Toma** e in particolare ci ha

meravigliato con il racconto poetico della caciotta con i fiori del canavese. Semi-stagionata e a latte crudo, è caratterizzata da una pasta morbida, tenera e bianchissima, una vera bontà dal gusto fresco, piacevolmente dolce e delicata. La stagionatura nei fiori eduli regala a questo formaggio profumi e sapori unici.

La collega americana ha condiviso la sua preferenza per i formaggi cileni, meno noti ma straordinari, prodotti localmente e venduti lungo tutta la strada che dal centro America si snoda fino alla Patagonia argentina. Ascoltando, la mia mente mi ricordava la nostra terra, custode di una tradizione casearia autentica, rappresentata dalla Formaggella del Luinese DOP, il primo formaggio di capra in Italia ad aver ottenuto la denominazione di origine protetta DOP. Prodotta con latte intero di capra allevata nei pascoli della nostra provincia, questa formaggella è morbida, dal sapore delicato e caratterizzata da note erbacee uniche che riflettono la biodiversità della regione pre-alpina.

### **La passione per il formaggio: un collante universale**

Recentemente, al **World Cheese Awards 2024**, il **formaggio portoghese Queijo de Ovelha Amanteigado** è stato incoronato miglior formaggio al mondo. Prodotto da Quinta do Pomar, questo formaggio a pasta molle è realizzato con latte crudo di pecora e caglio vegetale ottenuto dal cardo. La sua consistenza cremosa e il sapore ricco derivano da una stagionatura di circa 70 giorni, durante i quali sviluppa le sue caratteristiche organolettiche distintive. Si tratta di un formaggio che si consuma tagliando la parte superiore e prendendone con un cucchiaino la pasta quasi liquida.

L'esperto **Patrick McGuigan, nel presentarlo**, ha detto: "Quel caglio di cardo conferisce al formaggio una meravigliosa composizione, che diventa poi molto appiccicosa e burrosa, ma che ottiene anche una deliziosa amarezza erbacea: un buon esempio di equilibrio".

Tra i formaggi italiani, il **Pecorino Bislacco al Rum e Tabacco dei Fratelli Petrucci di Amatrice**, si è classificato al quarto posto a livello mondiale. Questo pecorino è ottenuto da latte ovino fresco, raccolto e trasformato nella stessa giornata per preservarne le qualità organolettiche. Dopo la maturazione, viene affinato con rum e avvolto in foglie di tabacco Kentucky, utilizzate per i sigari toscani, conferendo al formaggio aromi intensi e una complessità unica. Questi riconoscimenti evidenziano la diversità e l'eccellenza della produzione casearia internazionale, sottolineando come tradizione e innovazione possano convivere armoniosamente nel mondo del formaggio.

Ciò che mi ha colpito di questa conversazione non è stata solo la varietà dei formaggi, ma la passione e la curiosità che i miei colleghi hanno dimostrato nel condividere le loro esperienze. La collega americana, con la sua voglia di scoprire sapori nuovi, incarna l'amore per la diversità culinaria.

Il collega valtellinese rappresenta l'amore profondo per le tradizioni e la voglia di mantenerle e adattarle alla modernità. Non sorprende che abbiano deciso di darsi appuntamento a casa di lui per una cena a base di pizzoccheri, un piatto ricco di formaggio che esalta le eccellenze della Valtellina, accompagnato da un buon bicchiere di vino Sforzato.

Il formaggio non è solo il prodotto di una tradizione millenaria o l'espressione di territori e culture diverse. È un simbolo universale di ciò che ci unisce: la curiosità di scoprire, il piacere di condividere e la capacità di creare qualcosa che racconti storie uniche. Grazie ai miei colleghi, ho riscoperto come la passione per un alimento possa diventare un linguaggio comune, capace di abbattere barriere geografiche e culturali. **Una cena a base di pizzoccheri e buon vino celebra il vero significato del formaggio**: unire le persone attorno a un tavolo, trasformando un semplice gesto in un atto d'amore per la vita, le tradizioni e le connessioni che ci arricchiscono. Perché, in fondo, il formaggio non si gusta solo con il palato, ma con il cuore.

*"Il mio formaggio, il mio vino, il mio pane", Ulisse.*

di Giuseppe Geneletti