

Formaggi di 150 anni fa

Alla stregua del vino, si potrebbe eleggere il formaggio dell'Unità d'Italia. Finora nessuno ci ha pensato e forse è un bene: basti osservare la diatriba tra i vini Barolo e Brunello che si contendono la palma e forse non l'otterranno mai, in ossequio all'adagio italiano che "tutto si tiene". Per non scontentare nessuno si finisce per scontentare tutti.

Nel settore caseario l'impresa è assai ardua. Intanto bisogna costruire dei parametri oppure stabilire delle priorità o comunque un percorso che ci permetta di giungere alla scelta finale. Ad esempio si potrebbe partire dal territorio e allora il Piemonte la farebbe da padrone: il motore dell'Unità è partito da Torino, con Carlo Alberto, Vittorio Emanuele II, Cavour. Ecco, Torino capitale d'Italia nel 1861 è una buona partenza. A Torino non si facevano formaggi, si consumavano a partire dalle mense reali fino ai ristoranti, col celebre *Cambio*, fino alla più infima bettola.

Che a corte i formaggi piacesero ce lo testimonia Giovanni Battista Scaravatti, formaggiario del re a fine Settecento: il suo compito principale era quello di non fare mai mancare, insieme a tante altre prelibatezze casearie, i famosi tomini che a sua altezza piacevano tanto. Erano i *Tomini di Lanzo*?

Ci piacerebbe sapere quali formaggi comparivano nel dessert del pranzo del 10 febbra-



Giuseppe Garibaldi,
estimatore dei formaggi di 150 anni fa.

io 1861 che il re offriva ai suoi qualificati ospiti, quasi alla vigilia dell'instaurazione del primo parlamento italiano. Dopo la minestra d'orzo perlato, polli novelli alla villeroy, bue alla moda, supreme di pollo con finanziaria, filetti di lepre al Madera, carciofi alla salsa veneziana, seguiva l'intermezzo freddo con lingua in gelatina e poi il grande piatto degli arrostiti con tacchino e pernice. A chiudere, chantilly alla vaniglia, pasticceria, formaggi e infine il gelato di crema alla cannella e pesche. Pranzo sontuoso cui s'accompagnava certamente un buon carrello di formaggi, ma i commensali ce l'avranno fatta ad assaggiarli?

Purtroppo menù e libri di ricette dell'epoca ci dicono poco: il Vialardi, nel suo *Trattato di*

Cucina (1854), cita tra i dessert il "gruvera e il Lodigiano", ovvero gli attuale Emmentaler e Grana; il Chapusot, nella sua *Cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni* (1846), cita "la gruyère e il parmigiano", e qui forse è da intendersi il *Gruyère* svizzero. Insomma, a corte e dintorni, le minute brillavano per la scarsa fantasia nella scelta dei formaggi: purtroppo, nessun cacio piemontese.

Ma abbandonata la mensa aristocratica dove il bon ton spesso non andava a braccetto col gusto, avventuriamoci sui tavoli delle osterie: sono convinto che qui Tome e Nostrali stavano di casa, provenienti dalle vicine valli alpine di Susa e di Pellice, colle loro paste grasse e olezzanti, buone con un bicchiere di Freisa di Chieri o per farne fondute cremose.

I menù non ci aiutano nella ricerca: allora, come purtroppo ancora adesso, a 150 anni di distanza, si riporta laconicamente la dicitura formaggio o dessert. Del resto forse non a torto: i formaggi devono essere scelti dal commensale dopo averli visti, annusati, e un bel carrello sostituisce degnamente qualsiasi lista, anche abbondante, che il ristoratore possa approntare. Triste è però quel ristorante che i formaggi non te li fa vedere; ma il fondo lo tocchi quando il cameriere sconsolatamente non sa né quali né quanti siano a disposizione, ar-

rivando poco dopo con un piattino con quattro fettine anonime.

Ma torniamo all'Ottocento e abbandoniamo Torino per spostarci in altri luoghi toccati dai fautori del Risorgimento. Cavour aveva cascine e vigneti a Grinzane: nel suo castello, ora enoteca regionale, confezionò il Barolo alla moda moderna, ossia secco. E qui, sia nel periodo in cui fu sindaco, sia negli anni successivi quando in odore di grande statista vi tornava per badare ai suoi commerci di vino, avrà senz'altro consumato una merenda con la robiola di Langa, di pura pecora, morbida da giovane e bella soda, un pochino stagionata, come la "bella salinera" che dicono frequentasse all'ombra del castello. Il *Murazzano*, come adesso lo chiamano, è uno dei formaggi più antichi d'Italia, citato nel 1477 da Pantaleone da Confinenza nel suo *Summa Lacticianorum*, insieme al *Piacentino* e al *Marzolino* toscano. Lui lo chiamò Caseo de la Mora, ossia formaggio di La Morra, e non scrisse mai il perché: forse quando lo assaggiò e ne rimase entusiasta gli dissero che arrivava dalle parti di quel paese. La Morra si trova di fronte a Bra, che già nel medioevo aveva un fiorente mercato di formaggi.

Carlo Alberto possedeva l'Agenzia agraria di Pollenzo e le cantine di Santa Vittoria e prima ancora il castello di Verduno con annesse cantine dove vinificava il generale Staglieno: non volete che avesse assaggiato le buone forme del Nostrale di vacca, vanto del mercato di Bra? Nostrale che con la d.o. e poi con la d.o.p. è diventato formaggio *Bra*?

E in Valcasotto, nelle valli monregalesi patria di ottima *Raschera* di malga, i Savoia possedevano il castello: quindi anche questo formaggio potreb-

be gareggiare per diventare il cacio dell'Unità d'Italia.

Si potrebbe continuare alla ricerca del buon formaggio piemontese di 150 anni fa. Qualcuno potrebbe fare la stessa ricerca in altre regioni con la speranza di trovare addentellati col Risorgimento. Credo che non mancherebbero piacevoli sorprese. Ho letto da qualche parte che Garibaldi, dopo un cruento scontro, si fosse ritirato a mangiare pane e formaggio. Bene, forse sarebbe proprio quello il formaggio che sto cercando: del resto, senza Garibaldi e i suoi Mille, né Cavour, né Vittorio Emanuele avrebbero fatto l'Italia.

Ma forse, anziché cercare il formaggio dell'Unità d'Italia, occorrerebbe inventarci il formaggio che farà gli italiani uniti. Ma questa è un'altra storia che mi auguro scriverà qualcun altro. Quando? Spero il più presto possibile. □

Vent'anni in Credenza



Giovanni Grasso (in alto a sinistra) e Igor Macchia (l'ultimo a destra accosciato) hanno celebrato i primi vent'anni della *Credenza* di San Maurizio Canavese (Torino), una stella Michelin e tanta simpatia. *Barolo & Co.* li ha premiati per la carta dei dolci e li segue come campioni di uno stile di cucina in continua evoluzione e attento alle sensibilità del gastronomo contemporaneo. Auguri a tutta la brigata.