

FESTA DEL FORMAGGIO (Cremona, 12-13-14 Aprile 2019)

(ricerca di Agostino Melega, letta con Milena Fantini)

Per la predisposizione del nostro copione, abbiamo tratto spunto prevalente dal testo *“I Formaggi della Cucina Cremonese della tradizione”*, curato dalla Delegazione di Cremona dell’Accademia Italiana della Cucina, con una eccezione riferita alla poesia *“Ode al formaggio”* di Patrizia Vivanti, di Roma, che abbiamo contattato segnalandole la nostra intenzione. Al che l’Autrice ci ha risposto molto contenta della cosa, spiacente di non poter essere qui oggi.

“ODE AL FORMAGGIO” di Patrizia Vivanti

Tu pensi che ci voglia un gran coraggio,
a scriver qualche verso sul formaggio?
Beh, dipende di quale cacio parli,
perché i caci, si sa, bisogna amarli!

Per esempio, è fuori discussione,
che come il cacio sta sul maccherone
è invero segno di grande affinità
che altri cibi non hanno a parità.

Se parliamo di cacio stagionato,
è il reggiano quello più gettonato,
ma forse preferite quelli freschi,
(che non manchino mai sui vostri deschi!)

Che sia un tripudio di bufala e ricotta,
di primosale, stracchino (e mai caciotta),
formaggi che si sciolgono nella bocca,
e la mia parte, guai a chi me la tocca!

Amo di meno il verde gorgonzola,
che devo dirvi, non m’ha mai fatto gola:
vedere quella muffa non m’attira,
e certo non ci spenderei una lira.

Mi dicono però che in qualche parte,
il formaggio coi vermi è quasi un’arte:
ma dico, amici miei, siete impazziti?
Che c’è di buono nei cibi inverminiti?

Mi fermo qui che devo lavorare,
ma se qualcuno si vuole cimentare
in un’ode, che so, al caciocavallo,

io qui fin da adesso, amici, gliel'avallo!

- **I FORMAGGI TIPICI DELLA PROVINCIA DI CREMONA**

Insieme ai testi citati in precedenza ci siamo avvalsi pure della guida definita "Isole e foreste", una pubblicazione propria del progetto integrato d'area (PIA) sovra-provinciale, frutto delle intese fra le Province di Cremona, Mantova, Bergamo e Lodi, gli enti parco, le amministrazioni comunali, i consorzi, le istituzioni culturali ed ambientali, per l'attuazione degli obiettivi del IV Asse del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) destinato a finanziare azioni di tutela e valorizzazione del patrimonio naturale e culturale.

Iniziamo allora il nostro itinerario dal cremasco, dal nord della provincia. Qui si produce il *salva*, formaggio a pasta dura con caratteristiche simili al quartirolo, ma con tempi di maturazione diversi, che viene gustato con le *tighe* (peperoni verdi sottaceto, conditi con pepe e olio extravergine d'oliva). Durante la cottura della cagliata, la rottura di questa avviene con lo *spino* (una sorta di sbattitore composto da molti fili in metallo paralleli e collegati tra loro).

Sempre nel cremasco, il formaggio *salva* lo troviamo anche nel parco del Serio, insieme alla formaggella di latte vaccino o caprino e al taleggio.

Passando a Pizzighettone, qui fra i piatti della tradizione troviamo il Provolone Valpadana D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), così come "*la raspadiüra*", ovvero delicate nuvole di formaggio a pasta dura con breve stagionatura, raspate con un apposito coltello.

Osservando a volo d'uccello la provincia di Cremona, possiamo individuare in essa vari tipi di formaggi, assai presenti nella gastronomia locale, fra i quali emergono, oltre a quelli già citati, il Grana Padano D.O.P., il Provolone Valpadana D.O.P., il Quartirolo Lombardo D.O.P., il Gorgonzola D.O.P.

- **LA POESIA VERNACOLA**

Ed ora passiamo a rileggere quanto la poesia vernacola locale ci ha lasciato quale testimonianza dell'attenzione lirica dedicata da sempre dagli Autori cremonesi verso questo prodotto primario presente sulle tavole di casa nostra.

Il poeta Giovanni Lonati (1852-1920), rivolgendosi ai *beàat* (alla gente beata), che riusciva ad acquistare quanto veniva messo in mostra nelle vetrine di Cremona durante le feste di fine anno, usò in *L'alegrìa de'l Nadàal* (L'allegria del Natale) i versi riportati qui di seguito:

*Che talènt gh'àa i butighéer
a giüstàa quèi cudeghìn,
quèi salàm, quella lügànega,
i zambòn, i bèi strachìin!*

(Che talento hanno i bottegai/ a sistemare quei cotechini,/ quei salami,/ quella salsiccia,/ gli zamponi, i begli stracchini!)

Questo “componimento - commenta Mario Muner *in Cento e un anno di poesia cremonese (1866-1997)* - è l’implorazione accorata d’un animo nobilissimo all’indirizzo dei ricchi affinché, senza rinunciare ai propri legittimi soddisfacenti, pensino anche a quelli altrui”.

In effetti, i begli stracchini messi in mostra costituivano una componente importante delle delizie culinarie natalizie del ceto medio cremonese dell’epoca. Va detto che quella indicazione al plurale, *i bèi strachiin*, induce a pensare agli stracchini in senso lato. Con tutta probabilità, infatti, accanto allo *strachiin véc*, stracchino vero e proprio, o *crèsènsa* (crescenza), ossia insieme a quella sorta di formaggio non fermentato, burroso, tipico delle terre lombarde, veniva pure esposto nelle vetrine osservate dal poeta *el gurgunzóola* (il gorgonzola), chiamato in gergo dai Cremonesi anch’esso *strachiin*, un prodotto che giungeva con grande soddisfazione anche sulle tavole delle classi meno abbienti, dove esso veniva sciolto sulla polenta fresca o abbrustolita.

Ebbene, nell’ambito della cerchia dei *bèi strachiin*, potremmo inserire *el quartiróol*, il quartirolo, pure esso formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino proprio di mucche pascolanti *il quartiruòlo*, il quarto fieno che non si taglia e si lascia pascolare alle bestie, a metà settembre. Sempre nella composizione de *L’alegrìa de’l Nadàal*, Giovanni Lonati ci fornisce un’altra puntuale informazione sui prodotti caseari messi in mostra dai bottegai. Infatti, in un quartina successiva si legge: “*Gh’è furmàc nustràan e svìzer* (Ci sono formaggi nostrani e svizzeri)”.

Questa distinzione, fra i formaggi di casa nostra e quelli elvetici, ci porta a supporre che fra i *furmàc nustràan* non possa essere mancato il formaggio grana nella sua forma grande *de furmàgia*, così come *la furmagéla* (piccola forma quadrata di formaggio), oppure *el furmagìn* (il formaggino, piccola forma di formaggio fresco, morbido, prodotto con siero e crema di latte). Ed altrettanto dicasi per *el càcio* (il cacio), prodotto dal latte rappreso, cotto e salato, molto simile al provolone d’impianto italo-meridionale anche nella forma arrotondata, diversamente dal caciocavallo di forma allungata.

Ma è sull’altro versante, quello dei *furmàc svìzer*, che è aumentata la nostra curiosità, portandoci ad indagare e scoprire che uno di questi formaggi non veniva prodotto solo nei cantoni svizzeri, ma anche in un *cazél* (caseificio) della provincia di Cremona.

Lo abbiamo letto su *Cento cascine cremonesi*, l’impegnativo libro curato da Angelo Locatelli con foto di Giovanni Solari, dove abbiamo riscontrato che, nell’opificio situato presso la cascina San Gervasio di Paderno Ponchielli, veniva prodotto, con il latte dell’azienda, *el furmàc de sbrìins* (il formaggio di pasta dura “*Sbrins*”), un cacio salato simile a quello che si fabbricava nella città svizzera di Brienz, posta sull’omonimo lago nell’Oberland Bernese.

Altro formaggio elvetico presente in quelle vetrine natalizie, supponiamo possa essere stato *l’emmenthal*, il formaggio di pasta dura con occhi, chiamato in gergo italiano *gruèra*, in quanto originario di Gruyere, città della Svizzera, e definito in dialetto locale *furmàc sbüzàgn* o *pièen de nazéle* (formaggio coi buchi o pieno di fori nasali).

Questo formaggio *gruèra* o *groviera*, in dialetto cremonese *grüéera*, viene pure citato in una lunga poesia di Alfredo Pernice (1871-1944), intitolata *La fàm* (la fame), pubblicata la prima volta sul giornale *Interessi cremonesi* il 28 novembre 1910, nelle cui prime due strofe si descrive la dimensione di una famiglia numerosa mentre sta mangiando il poco cibo a disposizione:

*I gh’éera atùurno in sèt a na pulènta.
Sèt fàce... sèt garòfoi; cun na céera
de gèent sèensa penséer, püsèe cuntèenta*

de quèi che màgna a' l Róma quànt l'è séera.

*La màan la pasculàava imustasèenta
in més a'n tàavol, dèent a na süpéera:
la bùca l'éera tötta imbarbizèenta
cun di tuchéi de tàra de grüéera.*

(...)

Erano (ben) in sette attorno ad una (sola) polenta./ Sette visi... freschi e coloriti; con un aspetto/ di persone senza pensieri, più contente/ di quelle che cenano la sera all'albergo Roma.// La mano si aggirava imbrattata / in mezzo a un tavolo, dentro una zuppiera:/ la bocca era tutta impiasticciata / con residui di groviera troppo invecchiato.

Volendo tornare alle vetrine dei bottegai cremonesi ricordate da Giovanni Lonati, siamo convinti che insieme al formaggio estero in esposizione, ci sia stato anche del formaggio proveniente da varie parti della Lombardia, quale un formaggio dolce proveniente dalla Brianza e dal Bresciano: *la rübióola* (la robiola). Questo prodotto, insieme a *la funtina* (la fontina), formaggio dolce, grasso, morbido, è catalogata dal dialetto fra i *furmac che fà le fiile* (i formaggi teneri che filano), ben diversi dai *furmac de latèer* (formaggi di latte scremato) e dai *furmac de tàra* (caci dal sapore forte e di scarto).

Non inserita invece nelle vetrine, ma sicuramente consumata in molte osterie di tutta la Bassa padana, va altrettanto ricordata la cosiddetta robiola bacata, ossia *la rübióola cu' i bèech* (con i vermi).

Del *raviggiuolo*, invece, formaggio fresco, tenero, schiacciato, di latte di capra o di pecora, non abbiamo trovato tracce nella tradizione del dialetto culinario cremonese. Qualche formaggio pecorino e caprino deve essere stato comunque gradito sulle tavole locali, se è vero com'è vero il trittico suggerito e messo in calce dal detto: "*butéer de vàca, furmài de péegura, maschèerpa de càavra* (burro di vacca, formaggio di pecora, ricotta di capra)". Questo insegnamento per i bongustai è stato ben indicato da Paolo Brianzi (1887-1965) sul libro *Proverbi cremonesi di campagna e di città*.

A proposito della *maschèerpa*, va precisato che essa è un latticino caseoso e albuminoso che si separa dal siero rimasto dopo aver fatto il formaggio, aggiungendo limone o aceto o caglio, scaldando l'insieme a fuoco lento. Detto formaggio, di derivazione casalinga, mi è stata descritto nel dettaglio anche da alcuni amici.

Alfredo Azzini di Soresina, ad esempio, ci ha fatto sapere che tale prodotto "si faceva quando il latte andava a male. Allora per non scartarlo lo si faceva bollire aggiungendovi dell'aceto bianco. Si otteneva così una cagliata piuttosto acida, che si mangiava o spalmata sul pane, o con la polenta fredda o *brestuliida* (abbrustolita)".

Stessa cosa è ricordata da Renato Bandera di Cremona, per il quale "questa specie di ricotta di latte cagliato e bollito veniva addolcita con lo zucchero".

Va detto che la *maschèerpa* non è parente nemmeno alla lontana con un formaggio dovizioso come il mascherpone o mascarpone, che appaiato al dolce natalizio per eccellenza ha dato vita al detto: "*Macherpòn e panetòn 'l è 'n mangiàa da gulušòn* (Mascherponi e panettoni sono un mangiare da golosoni)".

Altrettanto la *maschèerpa* non ha nulla a che a vedere con l'origine del proverbio: “*La buca l'è miia stràca fiin che la sà miia de vàca* (la bocca non si stanca finché non ha gustato il formaggio prodotto dal latte della mucca)”. Perché era ed è con pezzettini di formaggio di pregio che prevalentemente si chiudevano e si chiudono nel Cremonese gli incontri conviviali.

La *maschèerpa* a sua volta, anche *salàada* (salata), è servita lungo i decenni non tanto per saldare vincoli d'amicizia a tavola, ma per coniare un modo di dire rivolto direttamente ai mascazzoni conciat per le feste: “*Te gh'èet truàat chél de la màscherpa* (Finalmente hai impattato 'quello della ricotta')”, alludendo al cibo non proprio prelibato fatto forzatamente ingoiare al bislacco di turno.

Certo questo ragionamento non lo avrei fatto se fossi partito dalla *maschèerpa* assaggiata da bambino da Anselmo Gusperti, ossia di un cibo prodotto con l'aggiunta di un po' di cipolla al latte andato a male. Fatto friggere il tutto, si otteneva un piatto “veramente appetitoso”.

Altra testimonianza è quella di Dante Fazzi di Pieve San Giacomo il quale scrive che “una volta, nelle famiglie povere, la *maschèerpa* si otteneva con latte acido e precipitato estratto dal succo di limone”.

Dobbiamo aggiungere a questo punto che anche Giovanni Lonati accenna ad un formaggio scadente, come quello descrittoci da Alfredo Azzini, gramo ma senza una definizione precisa. Di questo prodotto di poco conto era costretta a cibarsi *Mènica*, la domestica di una famiglia benestante. Tale riferimento lo troviamo nella serenata *A la sèerva de Cà Magròtula* (alla serva di Cà Magrottola):

*Che bàla a l'è pulèenta,
la bróoda e 'l furmài gràm,
quàai vòlte na particula
de màanz o de salàm.*

In ballo c'è sempre polenta,/ un intruglio brodoso e il formaggio sgradevole,/ qualche volta una particola/ di manzo e di salame.

Probabilmente con l'aggettivo *gràm* l'autore si è riferito ad un formaggio avariato, simile alla *rübióola cu' i bèech*.

A proposito del formaggio animato dai vermi saltellanti, questa sorta di sorpresa gastronomica veniva offerta in molte osterie del Cremonese. Tale prodotto veniva chiamato in gergo *tàra*, per nulla *gràm* nel senso del sapore, ma ritenuto invece una vera leccornia ed una specialità.

Tale divertimento nell'inseguire e piluccare i vermi del formaggio sui tavoli, rincorrendoli al pari d'un gioco infantile, rimanda il pensiero al libro di Carlo Ginzburg intitolato *Il formaggio e i vermi. Il cosmo di un mugnaio del '500*. Dove però non si parla di attività ludica, ma del gioco della vita, attraverso il racconto della causa intentata dall'Inquisizione al mugnaio friulano Menocchio, il quale, durante il processo che lo avrebbe portato al rogo, attraverso l'esperienza quotidiana della nascita dei vermi dal formaggio putrefatto, esprimeva la dottrina, condivisa da tutti i dotti del tempo, della generazione spontanea del vivente dall'inanimato, e spiegava così la nascita degli esseri viventi, a partire da quelli più perfetti, gli angeli.

Scrive Ginzburg: “Nel proporre quest'analogia egli riecheggiava senza saperlo miti antichissimi e remoti. In un mito indiano, già menzionato nei *Veda*, l'origine del cosmo è spiegata con il

coagularsi – simile a quello del latte – delle acque del mare primordiale, battuto dagli Dei creatori”. Per respingere queste tesi cosmogoniche a sfondo caseario e per mettere in guardia la gente del non rischiare di finire, come il povero Menocchio, nelle mani della giustizia del terrore, probabilmente si diffuse la paura e la cautela di non farsi coinvolgere da coloro che *“i fà créder che la löna l’è na formàgia* (fanno credere che la luna è una forma di formaggio)”.

Un altro detto popolare cremonese che fa al caso nostro, e che viene ricordato con la frase *“el gh’aa truàat chél de’l furmàc* (dove, per ‘quello del formaggio’ trovato per caso, s’intende) ha invece tutta un’altra genesi, come ci ha raccontato Giampietro Tenca di Gussola, traendo la sua storia da *“Proverbi mantovani”* di Giovanni Tassoni.

La storia dice: *“Al tempo in cui si tiravano su le braghe con le carrucole, un contadino si recò in città col suo cagnaccio al guinzaglio e una forma di cacio sotto il braccio. Proprio vicino alla porta daziaria, dovette assentarsi per una sua faccenda per pochi minuti e affidò la custodia del formaggio al fedele segugio. Un gabelliere ch’era lì dappresso, scorgendo il formaggio e credendolo incustodito, si avvicinò per prenderselo e portarselo via. Ma il cane, ringhiando, gli saltò addosso e talmente lo malmenò, che davvero il gabelliere s’accorse a sue spese d’aver trovato “quello del formaggio”, (in cremonese chél de’l furmàc)”*.

Tornando ai poeti in dialetto che ci stanno accompagnando nel cammino attorno ai formaggi amati dai Cremonesi del passato, veniamo ad incontrare Alfredo Pernice (1871-1944), che ci porta a leggere una sua composizione intitolata *I spàres* (Gli asparagi), datata 21 aprile 1927.

Da essa, tratta dall’antologia *Poesie in dialetto cremonese* curata dal critico Gian Luca Barbieri, abbiamo raccolto questi versi:

I SPÀRES

*In de’n cunvèent de sùur - a culasiòn –
le gh’iiva tràt in pée na sparešàada.
De chéle sparešàade d’ucašìon
che pòorta el bòn umùur tra la brigàada.*

*Töt pareciàat in biànch el tavulòn.
Butéer da fàa la bùca imbalsamàada.
Furmàc stravéc - bèl gràs – en véer grandòn.
Spàres ... i pusèe bèi de la valàada.*

*Sót còos, le sùur tra lùur, le se schisàava
‘l ucèt ridèent; e – in de ‘l pasàas vešéen –
cun de le gumbetàade se stigàava*

*cóme... per vurii fàas catiguléen.
La superióora la ja richiamàava
Tràt-tràt:” Sorèlle... a pòst el curešéen”.*

*L'éera en bèl pés che le ghe andàava intùurno
e, quàand le s'è deciise, gh'è pariit
d'andàa a tucàa... el Paradiis cu' i dèit.
Na ròba da fàas végnér el càp-stùurno.*

GLI ASPARAGI. In un convento di suore - a colazione -/ avevano organizzato una mangiata di asparagi./ Una di quelle mangiate di asparagi d'occasione / che portano il buon umore nella brigata.// Tutto apparecchiato in bianco il tavolone./ Burro da riempire la bocca di balsamo./ Formaggio stravecchio - bel grasso - un vero grana./ Asparagi... i più belli della valle.// Di nascosto, le suore tra di loro, si facevano/ l'occholino ridendo: e - passandomi vicino - / con delle gomitate si stuzzicavano,// come... per volersi fare solletico./ La superiora le richiamava/ di tratto in tratto: "Sorelle... a posto il cuore".// Era un bel po' che tornavamo sull'argomento/ e quando si sono decise, è sembrato loro/ di andare a toccare... il Paradiso con le dita./ Una cosa da farsi venire il mal di testa.//

Quel *grandòn*, quel *furmàc de gràana* bel grasso, cade su quegli asparagi allo stesso modo indicato dal verbo *furmajàa* o *furmagiàa*, parola raccolta nel glossario posto in appendice al libro di Camillo Colli Lanzi (1899 - 1969) *Uomini, donne, bestie, burattini*, significante il "cospargere di formaggio grattugiato le vivande".

Uno dei *caséi* (caselli o caseifici), dove si produceva e si produce ancora *el grandòn*, denominato oggi *Grana Padano*, è posto presso la cascina Pieve Fiamena di Scandolara Ripa d'Oglio. Nella filiera di questi opifici storici va ricordato inoltre quello situato nella cascina Dosso Pallavicino di Cicognolo, dove prima e dopo la seconda guerra mondiale si produceva provolone. Altrettanto non vanno dimenticati i *caséi* della cascina Mondini di Cappella Picenardi e della cascina Mottaiola dello stesso paese, e quello posto nella cascina Tezze Due di Cremona, così come in una cascina di Gadesco Pieve Delmona, chiamata ancor oggi significativamente "Casello".

Va detto a questo punto che i caseifici aziendali erano concepiti alla stregua di santuari, di luoghi sacri, di templi impregnati dall'aria umida ed appesantita dal fumo delle fascine che bruciavano in continuazione per far fuoco sotto le caldaie dove veniva lavorato il latte, come scrivono Peppino Barbista, Giacomo Bassi, Aldo Carera e Renzo Cattaneo sul libro *Vivere di cascina*.

Tra fumo ed umidità, tra *piàte* (recipienti di rame larghi e bassi) e *spanaróole* (ciotole di rame o di legno per togliere la panna dal latte), tra *sàngule* (zangole per il burro) e *taséi* (succhielli per assaggiare il formaggio e verificarne la qualità), gli uomini del caseificio lavoravano guidati dal *cazèer*, detto anche *càp-cašèer* (capo-casaro), dalle cui frequenti alzate di voce è nato il detto: "*El vùuza 'me 'n cašèer* (urla come un casaro)", simile a quello di "*el vùuša me 'n campèer*>>.

Solo con la presenza di un capo-casaro, i suoi aiutanti potevano appropriarsi del grado di *cašèer*. Per questo rigoroso rispetto della gerarchia nelle fasi della lavorazione, possiamo dire che il caseificio oltre ad essere considerato come un tempio, aveva le prerogative di una caserma militare. Produrre formaggio e burro era una mansione estremamente seria e delicata. L'attenzione era massima. Far uscire prodotti di qualità cattiva o addirittura pessima, poteva significare il licenziamento per il capo-casaro.

Su *Vivere in cascina* leggiamo pure che "tutta l'attività di trattamento del latte era molto legata al tipo di formaggio che si voleva ottenere, perciò variava per tener conto delle procedure

e delle tecniche necessarie per il formaggio grana piuttosto che per i formaggi molli o per quelli di pasta filata”.

A proposito delle competenze secolari di questi *cašèer* padani, Piero Camporesi, su *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, scrive che Francesco Petrarca conobbe un cremonese, del quale era diventato amico, e che, *agricola insignis*, “aveva assistito al prodigio del liquido latte trasformato, metamorfosi ingegnosa, in solide, compattissime forme”. E gli aveva riferito anche quanto aveva osservato in un caseificio, ossia che attraverso “la gran’abbondanza de’l latte che cavano dagli animali (...), fanno le forme di cascio alcuna volta tanto larghe e grosse che risultano per diametro larghe due piedi e mezzo e grosse oltre tre onze, del peso di duecento libbre commune. Certamente (...) par cosa meravigliosa da considerare, come sia possibile a trattare nella calcara tanta copia di latte coagulato e preso a tanta perfezione”.

Questo cremonese anonimo, questo *agricola insignis*, scrive ancora Piero Camporesi, “conosceva la bravura dei plasmatori di caci, maestri di un’arte meccanica collegata da un filo sottile all’arte della coltivazione degli orti, alla cultura delle erbe e dei fieni. Essi creavano dal latte il formaggio come gli agricoltori, spremendo la terra, ne mungevano i raccolti. Sensibili nelle mani come scultori, scrutatori dei cicli lunari come gli astrologi e i negromanti, attenti ai venti e alle stagioni come i contadini, geometri naturali di forme tonde, enormi come le lune piene, i casari domavano nelle caldaie il liquido riottoso e lo modellavano in sbalorditive ruote commestibili”.

Una vera e propria chicca nella storia dei caseifici aziendali è quella leggibile sul libro di Angelo Lodatelli intitolato *Karol Wojtyla. La vacanza di un futuro Papa nelle Bassa Bresciana. Seniga 1947*. Don Karol, giovane prete polacco in vacanza, era ospite di una famiglia locale, alla quale apparteneva un giovane prete conosciuto a Roma.

Ebbene nella cascina dove abitava quella famiglia “c’erano il caseificio e un piccolo allevamento di maiali, cresciuti con il siero del latte lavorato: una buona fonte di reddito insieme al commercio dei latticini”. In prevalenza, il formaggio provolone prodotto dai Vergine veniva venduto alla pregiata ditta Auricchio di Gazzo di Pieve San Giacomo. Inoltre, i provoloni, insieme al burro, “venivano caricati su un calesse e portati a vendere al mercato di Cremona”.

Ora, prima d’inoltrarci ancor più nella galassia del formaggio, di questo straordinario prodotto del latte, appreso dall’uomo del neolitico attraverso prove ed errori, al pari di altre conquiste di civiltà ed inserito nella storia dei miti popolari, desideriamo avvalerci ancora di una poesia in dialetto, attraverso alcuni versi della composizione *Carnevalada* scritta da Francesco Sandri (1877-1956) di Vescovato, tratta dal libro *Riis e fašóoi* :

*E piàas pulèenta e léegor
i gnòch i tajadéi
invisciulàat nel vergìn
butéer e gràana fiin,
bagnàat sèensa mišéeria
da ‘ n bòn bicéer de vìn!*

(E piace polenta con la lepre/ gli gnocchi le tagliatelle/ ben ben rigirati nel burro vergine e grana grattugiato finemente,/ bagnati in abbondanza/ da un buon bicchiere di vino).

Ci permettiamo di commentare dicendo che quel *furmàc da gratàa* (formaggio da grattugiare), quel grana diventato fine, fatto scendere sugli gnocchi e sulle tagliatelle vescovatini, è interpretato e gustato dal poeta come una manna caduta dal cielo.

Altro formaggio in voga nella tradizione cremonese era *el càcio*, il cacio, ossia il latte rappreso, cotto e salato, a cui si dà di solito una forma rotonda. Si mangiava col pane e con la *pulènta brestuliida*, la polenta abbrustolita. *El càcio*, come si sa, si distingue nella forma dal provolone, formaggio di pasta dura, tipico dell'Italia meridionale. Il primo è tondo; il secondo, pur sempre tondeggiante, è allungato.

Al cacio ha dedicato una composizione l'autrice Mariagrazia Rossi Bonetti, che ora vi andremo a leggere:

EN CÀCIO... PARTICULÀAR

*Quàant s'è puarèt tàa'me Sàant Quintiin,
cun pòoch càalt, pòoch magnàa e nièent de viin,
e gnàanca en ghèl per fàa balàa 'n urbìin,
la vita l'è bèen düüra!*

Se màgna dùma de la raspadüüra.

Ah, de chél che se gh'aa miia se fa sèen sèensa.

Cusé mé màgni tàara e pulènta.

Ma 'l àalter dé gh'è rivàat en me bòn amiis

"Pèpu – el m'à dît – te pòorti el Paradìis!

Gh'ò fàt en piašéer a jöön, cusé el m'à dàt

dùu bèei tòch de pàan e de 'n furmàc

che 'l se ciàma Pruvulòn,

te sentaréet, mò, cùma 'l è bòn".

Càt, fiia, el gh'ia rešòn.

Dùuls e sauriit insèma, cun mišüüra;

mancàava dùma en bèl bicéer de viin

per sèentese la bùca en véer giardiin.

Ma po' gh'òo pensàat sö. Gh'òo dît: "Bunèt,

sèensa sustàansa la crès miia, la pàansa:

cùma töt, àan chéesto el gh'aa en difèt,

àanca se 'l è pròpia bòn, de prima màan,

sèensa la càarne... 'l è 'n furmài "vegetariàan".

Oltre il cacio, fra i formaggi della tradizione vi era inoltre la *furmagéla*, detta anche *strachinéla*, formaggio magro di ricotta, di pasta morbida con la crosta leggermente più dura, realizzato con latte vaccino, proveniente dalle valli bresciane e bergamasche.

Per alcuni, come per Renato Bandera di Cremona, la *furmagéla* "era saporita ma non stagionata molto".

Un tempo, veniva pure consumata la *maschèrpa* o ricotta fatta tradizionalmente con il siero e riprecipitato con il caglio.

Per concludere, diremo che siamo venuti a conoscenza, indagando qua e là, di una storia vera trasformatasi nel tempo in leggenda mitologica, raccontata nei cosiddetti filòs, o veglie invernali al caldo delle stalle.

La storia, che appare a questo punto come *el furmàc sö la minéestra* (come il formaggio sulla minestra), è la seguente:

“C’era una volta una nave stracarica di caci cremonesi della ditta Auricchio, che partita dal porto di Genova si stava dirigendo verso la costa africana per raggiungere la fiera dei formaggi più buoni del mondo, indetta dall’emiro di Tripoli, in Libia.

Ebbene, a Villasimius, in Sardegna, la nave, investita da venti impetuosi, andò a sbattere contro un faro e lentamente s’inabissò. Tutto l’equipaggio fece in tempo a salvarsi, mentre per la nave non ci fu niente da fare col suo carico prezioso, che finì con l’andar giù.

Gli unici ad essere contenti di quella sciagura furono i tritoni e le sirene del mar Tirreno, perché questi abitanti dei flutti cominciarono a giocare con le forme di cacio, lanciandole come se fossero delle palle, o trasformandole in bocce o birilli. Ben presto, però, uno di quei formaggi, infilzato da un pesce spada dispettoso, si ruppe. Ad una sirena venne allora in mente di assaggiarne una scaglia. E mentre gustava quel pezzettino di formaggio, esclamò in linguaggio marino: “Màg fòrgio! (Che buono!)”, traducibile in dialetto cremonese con un “Ma cùma ‘l è sauriit! (Ma com’è saporito)”.

Da lì iniziò una grandiosa scorpacciata di cacio in fondo al mare. Tutti accorrevano. Nel mar Tirreno era iniziata una grande festa. Anche re Nettuno gioì del fatto e per lungo tempo non ci furono più tempeste e naufragi fra quelle onde”.

E a noi cosa ci resta da dire?

“Mèt en pée in sö la vèida che la stòria l’è bèle finìida!”

Grazie dell’attenzione.