

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

2

DICEMBRE
2012

euro 7

ISSN 2281-5120



Il prezzo è giusto?

La spesa del formaggio da Nord a Sud

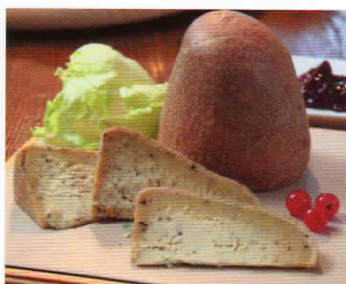
Whisky e formaggi, che sorpresa



Ieri Transumanza, oggi cammino di Santiago



Ormea, il formaggio che vede il mare



Dal Canton Ticino il fascino dello Zincarlin



Nostrano di Valtrompia una giovane Dop

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

IL FORMAGGIO CHE VEDE IL MARE

Sugli altipiani di Ormea, tra Piemonte e Liguria, l'origine del Raschera

di Gianfranco Benzo

I toponimi (nomi dei luoghi) sono sicure fonti storiche. Sul territorio di Ormea, almeno due di essi hanno a che fare col formaggio. Si tratta di Cacino e Quarzina. Cacino ci richiama il nome che nel passato si attribuiva più frequentemente al formaggio ossia "cacio", mentre Quarzina, nome della più antica frazione di Ormea, deriva dall'antica lingua celtica nella quale il cacio veniva indicato con il termine quarg. È accertata la penetrazione in Alta Valle Tanaro di gente in prevalenza di origine celtica tra i 300 ed i 200 anni prima di Cristo. Popolazioni nemiche dichiarate dei Romani, in seguito alleati di Annibale contro i Romani stessi. Nella lingua tedesca ancora oggi con il termine quark si indica il formaggio tipo ricotta.

In quegli antichi tempi la pastorizia era l'attività economica principale ed il latte con i suoi derivati erano il naturale risultato. Il formaggio era dunque una produzione molto importante di quei territori di montagna. Talmente importante da essere citato da Plinio il Vecchio quando nella *Naturalis historia*, scritto intorno all'anno 50 d.C. tra i migliori formaggi decantava quelli di Ceva (*cebanum hic Liguria mittit*) che erano prodotti nelle terre alte della valle.

Fonte storica sicura del pregiato formaggio prodotto in Alta Valle Tanaro è un documento del 1121 nel quale il signore di Ceva si esprimeva pretendendo sei forme di cacio e sei formelle di ricotta da chiunque lo producesse a Quarzina. Del XIII secolo, nel libro degli statuti di Ormea (codificati tra il 1291 ed il 1536), meritano un

particolare cenno per il loro grande valore i capitoli che riguardano la pastorizia e l'industria del latte, compreso l'uso delle caratteristiche celle (*cellas alpium ulmete*, "zela" in dialetto), localmente volgarizzate in "selle". Si tratta dei locali freschi sugli alpeggi, seminterrati, realizzati appositamente per la stagionatura e per l'affinamento dei formaggi.

Dell'esistenza dei formaggi con particolari caratteristiche organolettiche prodotti su quelle montagne si ha prova anche in un contratto d'affitto della fine del 1400, rinvenuto

nel vicino Comune di Pamparato. Il signorotto locale pretendeva dai pastori che "menano le loro mucche a pascolare l'erba del prato Raschera" per il pagamento dell'affitto, alcune forme di "quel buon formaggio che lassù si fa".

L'alpeggio della Raschera è appena al di là del "bocchin d'Aseo", ai piedi del Mongioje e confina coll'Alpe Revelli in territorio di Ormea. Ha oggi

una superficie di circa 620 ettari ed è in territorio di Magliano Alpi.

L'appellativo Alpi deriva proprio da questa "isola"

Cacino e Quarzina i toponimi derivati dai Celti



**L'indicazione
su quanto importante
l'allevamento fosse
per l'economia rurale
di Ormea
è data dal numero di
animali presenti
ancora alla fine
dell'800:
oltre tremila vacche,
due mila pecore
e mille capre**

Il nome Raschera
è dato dall'omonimo rio
affluente del torrente Corsaglia



di montagna disgiunta dal resto del territorio comunale. È un'alpeggio che si sviluppa intorno al lago della Raschera dal quale origina il Rio Raschera. È affluente del Torrente Corsaglia che nasce col nome di Rio Revelli, dall'omonimo lago in Comune di Ormea. Intorno ad esso si sviluppa il rinomato alpeggio che porta lo stesso toponimo.

Per lunga tradizione, nei dialetti locali il termine "Raschera" è utilizzato per indicare i formaggi semigrassi, a latte crudo, pressati e a pasta compatta di colore bianco avorio prodotti sulle montagne del Monregalese. Questo in contrapposizione al termine "tuma" o "toma di montagna" utilizzato per indicare i formaggi prodotti in altre vallate alpine. L'indicazione su quanto importan-

te l'allevamento fosse per l'economia rurale di Ormea è data dal numero di animali presenti ancora alla fine del 1800: oltre tremila vacche, due mila pecore e mille capre.

Ricorda don Secondo Odasso nei primi anni del 1900, che "sono assai pregiati i formaggi delle Alpi e soprattutto quelli degli Stanti e di Revello".

È degno di nota il modo di gestione degli alpeggi ormeesi nei secoli scorsi. Ogni alpeggio era amministrato da un capo, detto "Cavo". Egli si avvaleva di più pastori subalterni e di un contabile: teneva i conti e distribuiva i prodotti (formaggi, ricotta, burro, ecc.) ai propieta-

ri del bestiame. Essi potevano essere sia di Ormea, sia forestieri. Questo spiega l'interesse ancora attuale degli allevatori piemontesi e liguri per quei particolari alpeggi. È curiosa la descrizione dell'attività del "Cavo" che ci lascia il Casalis nel suo Dizionario degli Stati del Re di Sardegna.

I numerosi formaggi che si facevano sugli alpeggi di Ormea erano molto ricercati, ma ai suoi tempi, circa il 1840, li riteneva mediocri.

Questo perché per l'avarizia del Cavo si sfiorava troppo il

latte ed il formaggio risultava quindi troppo "magro", con troppo poco grasso! Chissà se il Cavo aveva già a cuore la linea delle signore del tempo...? Inoltre all'epoca della rivoluzione francese era stata introdotta la fabbricazione delle gruviere (gruyères) che riuscivano eccellenti. Ma a quanto pare, i pastori sempre amanti delle antiche pratiche e tradizioni, avversi alle novità "amarono meglio di fare molto cattivo cacio, che una poca quantità di buone gruyeres".

Nel secondo dopoguerra, per problemi di mercato e per l'abbandono delle montagne da parte delle forze di lavoro giovanili si è rischiato di perdere questo gioiello della produzione casearia artigianale. In un lavoro del 1971 pubblicato su Panorama dal titolo "Alla ricerca dei formaggi contadini", il noto eno-gastronomo Luigi Veronelli, forte dei dati che gli erano stati forniti dal dottor Sappa della Camera di Commercio di Cuneo, la quale stava proponendo iniziative di rilancio dei prodotti locali, scrisse che "Ormea è patria elettiva di tre squisiti formaggi: il formaggio

Quando l'alpeggio era guidato dal "cavo"





Erbe soleggiate e fiori alpestri firmano un vero e proprio Cru

Per dirla con i francesi, che hanno elaborato un sofisticato mezzo di classificazione, è un Cru. Perché quelli di Ormea sono pascoli (Archetti, Stanti e Revelli) che tipicamente producono un formaggio Raschera particolarmente pregiato. L' "Ormea" è il formaggio stesso, prodotto su quegli alpeggi, è il Cru!

Per la particolarità del "tipo pastorale" le caratteristiche organolettiche della considerevole ricchezza vegetale sono trasmesse al latte munto che assume i sapori ed i profumi unici, propri solo di tali pascoli.

Già lo diceva don Odasso: "D'esso (il burro), come il latte, riesce per ogni dove delizioso causa l'erbaggio soleggiato e ricco di fiori". La conferma dello spiccato interesse botanico per le varie specie presenti è recente, è data dai risultati dalla ricerca sui tipi pastorali delle Alpi piemontesi, diretta dal professor Cavallero dell'Università di Torino, pubblicata nel 2007.

Un solo cruccio: il mercato assorbirebbe ampiamente la produzione di formaggio Raschera Ormea degli alpeggi delle alte Valli del Tanaro del Corsaglia e dell' Ellero, sono pochi i capi in lattazione che vengono portati all'alpe.



Paesaggi incantati sui monti di Ormea, con vista sulla Riviera Ligure



di Ormea o dell'Alpe, il soera di Viozene e il bruss (in dialetto ormeese bruzzu)".

Riferendosi in particolare al formaggio di Ormea, o dell'Alpe, ne forniva la descrizione: "È prodotto durante la stagione estiva, sui pascoli alpini di tre località: Alpe Stanti, Alpe Revello e Alpe Archetti; con latte vaccino, fresco, ha media consistenza, gusto fragrante con piacevole pizzico, sapido, odore fresco di malga e di fieno buono; stagionato ha gusto autoritario, netto piccante".

Di fatto aveva descritto le caratteristiche di quello che sarebbe divenuto il "Raschera d'alpeggio"

che conosciamo oggi. Infatti nel 1976 venne costituita a Frabosa Soprana la "Confraternita del Raschera e del Bruss". Il suo compito è di promuovere un movimento di opinione a favore dei relativi formaggi. Ha portato nel 1982 al riconoscimento della Denominazione di Origine e nel 1996 alla concessione della Dop (Denominazione di origine protetta - Reg. CE n° 1263/96) del formaggio Raschera.

Nel riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Raschera" (D.P.R. 16.12.1982) è scritto che quello rotondo o quadrato prodotto

ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio solo per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina col Comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".

Il meno pregiato Raschera di pianura si può produrre in tutta la provincia di Cuneo.