



Alla grotta accorsero molti pastori,

ALLORA PERCHÉ AL NATALE NON SI ASSOCIA IL FORMAGGIO?

Tra i piatti della tradizione manca una preparazione casearia, eppure il nostro paese è celebrato soprattutto per i prodotti derivati dal latte

Quando si parla di formaggio e della sua storia, non si può evitare di pensare alle tante narrazioni popolari del nostro Italia. Una di queste racconta del pastorello che portava con sé, al pascolo, un otre pieno di latte, ma al momento di bere si accorse che dall'otre non usciva nulla perché il latte si era trasformato in una sostanza gelatinosa, la cagliata. Un'altra storiella simpatica che ha del vero, è quella del garzone di bottega del mastro casaro che, un giorno, fece cadere accidentalmente in terra, e vi era proprio terra sul pavimento della bottega, un formaggio appena fatto. Il mastro casaro arrabbiatissimo impose al garzone di mangiare il formaggio ormai invendibile e il ragazzo, addolorato per il danno creato ma soprattutto per



l'obbligo di cibarsi di una tale sozzura, pensò di lavare il formaggio con acqua molto calda. L'acqua quasi bollente fece sì che la pasta del formaggio si liquefacesse, diventasse elastica e capace di allungarsi notevolmente. Il mastro casaro, attentissimo alle azioni del garzone, si stupì non poco a quel prodigio e dopo attenta riflessione capì che quel risultato tanto strano era un'eccezionale scoperta, la pasta filata. Oltre ai racconti ci sono molti proverbi come, *"non fate sapere al contadino quanto è buono il formaggio con le pere"*, e detti popolari, spesso dialettali, come, *"Formajo, pan bianco e vin puro fà el polso duro"* o anche, *"El bon formajo se fà de majo"*, naturalmente in Veneto.

Ma i proverbi e le narrazioni raramente raccontano il formaggio nel contesto alla fe-

sta del Santo Natale.

Uno dei pochi che si riferisce indirettamente al formaggio è proprio veneto e dice; *“Se Nadale vien senza luna, chi ga do vache se ne magna una”*. Il riferimento al formaggio è sottile, se manca una vacca manca anche il frutto di tale animale ovvero il buon latte da trasformare. La carenza di aneddoti natalizi sul formaggio la si può leggere anche da un'altra prospettiva, ovvero dal fatto che non c'è l'usanza di considerare il formaggio un alimento di primo piano del cenone o del pranzo natalizio. È risaputo che il formaggio è protagonista per il condimento di primi piatti e per la farcitura di portate a base di carne, oltre a essere utilizzato per la preparazione di dolci che oggi hanno risonanza mediatica se denominati cheesecake, invenzione anglosassone che ha preso piede in tutto il mondo. Spesso, in cucina, il formaggio è utilizzato come se avesse un ruolo secondario, solo come ingrediente capace di dare sapidità al piatto in

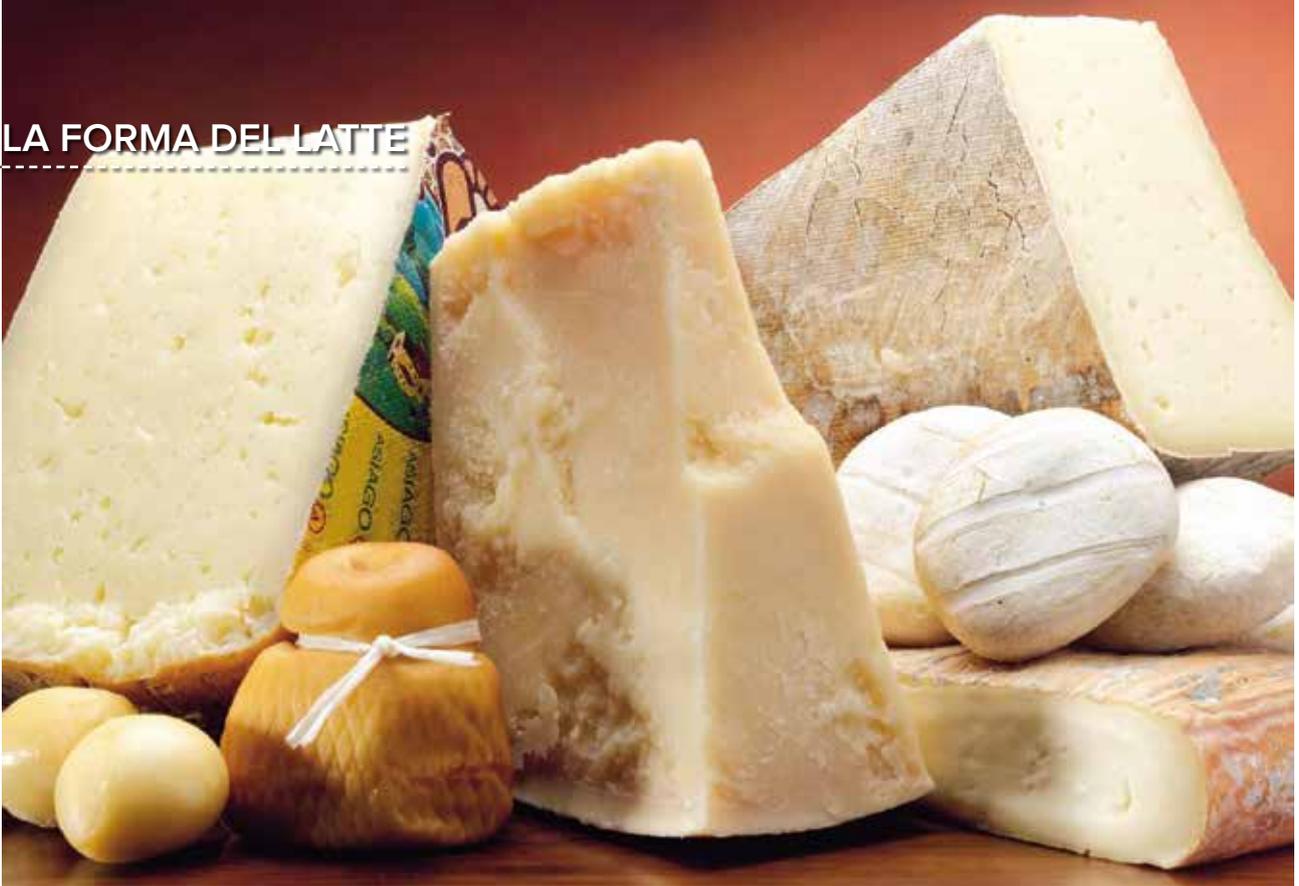
“Non c'è occasione migliore per consumare il formaggio della tradizione, magari veneta, consumando il frutto del lavoro dei piccoli caseifici, dei pastori che tanto faticano nella loro vita nomade con le greggi”

preparazione, banalizzando così le sue caratteristiche organolettiche. Come ci si preoccupa di scegliere la farina o altri prodotti, in funzione del loro uso, anche per il formaggio deve valere la stessa regola. Anche se utilizzato come condimento, il formaggio deve poter liberare le sue caratteristiche per contribuire al gusto della portata, senza dimenticare che lo stesso formaggio, prodotto in luoghi e tempi diversi, acquisisce e conserva odori e aromi differenti. Per questo è sempre bene selezionare il formaggio sia se da consumare in purezza o come ingrediente nelle preparazioni culinarie.

Ma torniamo al Natale o meglio alle settimane che lo precedono quando Tv e radio bombardano i telespettatori con pubblicità mirata ai prodotti dell'agroalimentare, della pasticceria, della salumeria e di altri alimenti che spesso sono sinonimo del Natale, essendo proposti al consumatore solo nel periodo delle festività. Gli alimenti meno conosciuti, come i formaggi tradizionali, non sono mai reclamizzati o perché prodotti in piccole quantità o per la difficoltà di essere reperiti al di fuori della zona di origine. Mi piace ricordare ciò che affermava Giovanni Bertizzo-



LA FORMA DEL LATTE



I formaggi tradizionali non sono mai reclamizzati o perché prodotti in piccole quantità o per la difficoltà di essere reperiti al di fuori della zona di origine

lo giornalista di Bassano del Grappa, ora scomparso, già direttore del più importante sito italiano che tratta di formaggio, “...nessuno nel gotha dell’agroalimentare si è preso la briga di segnalare pubblicamente per il Natale o per il Capodanno il formaggio italiano preferito, esclusivo, ad hoc, unico nel suo genere. Come se i formaggi non facessero parte della casta, per usare un termine di moda. Come se i formaggi non rappresentassero la nostra cucina. Come se i formaggi fossero qualcosa da evitare”.

Quanta saggezza in queste parole che suggeriscono di consumare il formaggio, come eccellenza tra le eccellenze, sulle nostre tavole soprattutto a Natale.

Se si pensa che in campo agroalimentare il primo importante made in Italy è rappresentato dal formaggio, sia per il suo grande utilizzo che per l’esportazione, ne sono un esempio la pizza che viene guarnita di formaggio o la mozzarella che è espressione della tipicità italiana nel mondo o ai formaggi di tipo grana copiatati in ogni continente, ci si chiede, come mai allora il formaggio non è visto dagli italiani come un’eccezione da valorizzare?

Non c’è occasione migliore per consumare il formaggio della tradizione, magari veneta, consumando il frutto del lavoro dei piccoli caseifici, dei pastori che tanto faticano nella loro vita nomade con le greggi. Così come sulla tavola, il giorno di Natale, non mancherà ottimo vino, non dovrà mancare un tagliere di formaggi, magari provenienti dai pascoli veneti, da

“Mi piace pensare che si possa considerare il consumo di formaggio a Natale come rievocazione storica utilizzando i prodotti tipici tradizionali dell’agroalimentare locale”

consumare come antipasto per meglio assaporarne le proprietà organolettiche. Sono sufficienti tre formaggi, visto che il pasto sarà luculliano, a vostra scelta tenendo però presente che è bene sempre procedere alla degustazione in ordine d’intensità aromatica o in funzione delle diverse tipologie scelte. Prima quindi un formaggio a pasta molle, poi uno a pasta semidura e per ultimo a pasta dura. Una scelta intelligente può essere quella di scegliere un formaggio vaccino seguito da un pecorino e poi da un caprino, tipologie molto presenti nella pianura e sulle montagne del Veneto. Il Bambinello nacque nella stalla alla quale giunsero per primi i pastori con le loro greggi. È lecito supporre che fra i doni ricevuti da Gesù vi fosse anche il formaggio? Mi piace pensare che si possa considerare il consumo di formaggio a Natale come rievocazione storica utilizzando i prodotti tipici tradizionali dell’agroalimentare locale, per godere dell’allegria conviviale che solo il formaggio può indurre a vivere.