Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Emilio Bonavita

Formaggio di montagna, gloria ultramillenaria

Nelle terre di Santa Lucia di Roffeno, che appartennero all'Abbazia di Nonantola

Il monaco longobardo Anselmo (unico santo longobardo), che aveva fondato nel 749 il monastero di Fanano, nel Modenese, ricevette nel 752 dal cognato Astolfo re dei Longobardi una cospicua donazione di terre a Nonantola: su queste eresse il monastero di San Silvestro, che in seguito divenne il fulcro della famosa Abbazia. Si narra che nel viaggio da Fanano a Nonantola, Sant'Anselmo abbia fatto tappa a Roffeno e che nelle vicinanze, sulla strada che oggi conduce a Tolè, ai piedi del monte Pigna, abbia fondato un piccolo monastero con chiesa dedicata a Santa Lucia. I primi documenti risalgono al 948, quando Papa Agapito fece restaurare la Chiesa. Il monastero e i suoi possedimenti rimasero di proprietà dell'Abbazia di Nonantola fino al 1456 per poi passare alla diocesi di Bologna. Il Borgo di Santa Lucia rimase come tale fino al 1967, quando un piccolo gruppo di allevatori della zona fondò la Cooperativa di Santa Lucia e costruì l'attuale Caseificio dal lato opposto della strada rispetto alla chiesa, per la trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano. La tecnica della caseificazione del formaggio, appresa dai monaci benedettini, oggi si rinnova con la produzione di "Parmigiano Reggiano di montagna", il famoso formaggio fatto come vuole la tradizione millenaria. Le prime tracce del "Formadio" si sono recentemente trovate in una pergamena del 1.159, nell'Abbazia di Marola nel reggiano, fondata da Matilde di Canossa nel 1.092. Dalla filiera di lavorazione del "Parmigiano Reggiano" deriva il siero di latte, utilizzato come alimento integrato per l'allevamento suinicolo. Infatti il siero del latte, arricchito con mais, orzo, soia e crusca, diventa l'alimento base per la nutrizione di maiali nel piccolo allevamento, in vicinanza del Caseificio, di circa 650 unità, che permette di ottenere carni di assoluta di qualità. E' proprio per far conoscere questa qualità che la Cooperativa ha investito ingenti risorse per realizzare tutti i prodotti di derivazione suinicola che appartengono della tradizione emiliana. Nel nuovo Salumificio si producono ciccioli, pancetta, salciccia, coppa di testa, salciccia stagionata, la salamella di prosciutto detta "Il ghignosino", la salamella bolognese, il salame montanaro e il prosciutto di montagna, il "Violino", un prosciutto disossato e stagionato con pepe e sale e la "culata di prosciutto stagionata". Tutti i prodotti espongono il marchio "Salumificio di Santa Lucia". Si ripropongono i gusti della tradizione montanara e soprattutto per i salami e i prosciutti l'affinamento viene svolto in "cantine" arieggiate poste in edifici d'epoca, che permettono di aggiungere alla qualità delle carni il profumo inconfondibile delle nostre montagne. Nella ricerca degli antichi sapori il Salumificio di Santa Lucia propone, in quantità limitata, la riscoperta di un'antica salciccia la cui produzione si era persa da più di un secolo: la "Salciccia Gialla" o "Salciccia Fine". Ne troviamo già la ricetta negli Statuti a Stampa del 1547, relativi alla costituzione in Arte autonoma dei "Lardaroli" modenesi, ma era consumata da tempi immemorabili all'ombra della Ghirlandina e nelle zone limitrofe. Si tratta di salciccia di maiale arricchita da formaggio pecorino e da zafferano. L'ultimo riferimento a questo prodotto si ha in un articolo, che ne esalta la prelibatezza ed il sapore, apparso sul periodico modenese "Il Difensore" nel 1862. Tra storia e attualità, il Salumificio di Santa Lucia rimane un laboratorio gastronomica aperto alla tradizione e alla qualità. I prodotti del caseificio si possono acquistare nel negozio, ma prima ancora assaggiare nella adiacente Degusteria: un ambiente dedicato ad accogliere gli appassionati della qualità, che si vogliono addentrare nei sapori dei prodotti proposti e preparati dalle abili mani del "casaro". Il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, prodotto che non ha bisogno di presentazioni essendo sicuramente uno dei formaggi più apprezzati nel mondo, al caseificio di Santa Lucia acquista un sapore ed una fragranza particolari grazie all'unicità del latte che viene utilizzato ed alla particolarità dei foraggi che alimentano le mucche ospitate nella stalla adiacente al caseificio. Ad accrescere le caratteristiche organolettiche del Parmigiano reggiano prodotto in questo caseificio, contibuiscono due

fattori. Il primo è dato dal fatto che i bovini sono di razza “Bruna Alpina”, che presenta una produzione del latte inferiore come quantità rispetto alle altre razze utilizzate normalmente nella produzione dei formaggi, ma si tratta di un latte di alta qualità. Altra peculiarità della cooperativa è quella di fornire le stalle di un foraggio autoctono, cioè prodotto nella zona, ed in particolare la specificità sta nel fatto che le erbe che compongono i foraggi sono erbe tagliate direttamente dai prati circostanti e dalle foraggere coltivate dai membri della cooperativa: il foraggio, a causa del terreno sassoso, viene tagliato non a filo del terreno ma circa a meta dello stelo, in modo da non rovinare la lama della falciatrice; cosicchè gli animali vengono alimentati con la parte del “fiore” della pianta. Questa tecnica fa si che il latte e il formaggio si arricchiscano del profumo e del sapore delle erbe di montagna. Gli stessi sapori particolari possono essere apprezzati negli altri formaggi che, oltre al parmigiano reggiano, Antonio “il casaro” produce nel caseificio e che ritroviamo nell’antico spaccio, oggi trasformato in negozio di prodotti di qualità dell’Appennino bolognese. Qui possiamo acquistare una vasta gamma di prodotti, dal “burro di affioramento” alle mozzarelle, alla ricotta e al formaggio fuso, e per apprezzarne al meglio la qualità è bene addentrarsi in alcune fasi di lavorazione, soprattutto per quei prodotti che conosciamo bene come consumatori, ma dei quali poco conosciamo relativamente alle modalità di produzione. Prendiamo ad esempio un pane di burro di affioramento; nelle vasche dove viene steso il latte della mungitura serale (per produrre in primis il parmigiano reggiano), nella notte affiora la panna che al mattino si raccoglie con la “spatola”; si inserisce quindi la panna nella “zangola” che, sbattendo la panna, separa il burro dalla “lattina”, ottenendo così un burro “di altri tempi”. Variante molto gustosa è il burro al tartufo, che aggiunge al burro delle scaglie di tartufo nero. Anche le caciotte di mucca sono proposte in diversi formati e sapori: si pastorizza il latte intero, si aggiungono fermenti lattici e il caglio, si rompe la cagliata con la “lira” (uno strumento che ricorda una racchetta da tennis, ma con le sole corde verticali) e il prodotto ottenuto viene posto nei cestini per lo sgrondo del siero. A questo punto si aggiungono erbe di montagna, o peperoncino, scaglie di tartufo o erba cipollina, per dare alle caciotte profumi e sapori tutti da scoprire. Naturalmente si sala tutto a secco con sale di Sicilia, quindi le caciotte si mettono a stagionare: il tempo di “affinatura” è dettato dalle differenti pezzature del prodotto. Una procedura analoga viene seguita per la mozzarella: si pastorizza il latte, si aggiungono i fermenti lattici appropriati, il caglio e quando si è formata la cagliata si rompe con la “lira”. Si lascia maturare per alcune ore, finché non raggiunge la prima “filatura”, poi si immerge la cagliata in acqua bollente, si taglia a pezzettini e la si lavora a mano fino alla completa “filatura”, si aggiunge sale ed ancora acqua bollente, quindi si comincia a dar forma alle mozzarelle a mano, con una tecnica ed una manualità che si acquistano solo col tempo. Le mozzarelle così ottenute vengono infine immerse in liquido di governo (acqua, sale e siero). Atro prodotto unico che troviamo nel banco del negozio di Santa Lucia è il “Formaggio Fuso”, adattissimo per condire le “penne rigate” o ad arricchire di sapore i nostri piatti. Si tratta di Parmigiano Reggiano grattugiato, cui vengono aggiunti latte e panna, acqua, sale e sale di fusione, e successivamente si fa fondere il tutto nel “fusore”. Quando il prodotto è caldo si possono aggiungere altri aromi, ma a mio avviso si raggiunge il massimo risultato con le noci grossolanamente triturate. Per finire con i prodotti caseari, non mancano ottimi yogurt. La lavorazione è nota, ma per gli yogurt di Santa Lucia, oltre a maturare nella yogurtiera per 7 ore, la particolarità e che i vari gusti che vengono proposti (frutti di bosco, mirtilli ecc.) si ottengono con l’aggiunta di marmellate di frutta fatte da produttori del posto. Naturalmente è bene ricordare che tutti i prodotti sono privi di qualsiasi conservante se non il sale e la corretta stagionatura. Sempre nel negozio, nel reparto formaggi, fanno bella mostra pezzi di Parmigiano già pronti e messi sotto vuoto, divisi per periodo di stagionatura, cioè dodici, ventiquattro e trentasei mesi. Il Parmigiano con trentasei mesi di invecchiamento è veramente un’opera d’arte; la sua fragranza e, incredibilmente, la sua dolcezza inebriano il palato. Spesso si pensa che il lungo affinamento renda più salato e più secco il parmigiano, cosa assolutamente non vera per quanto riguarda questo tipo di formaggio. Grazie al corretto affinamento nei magazzini della Cooperativa (dove d’estate le porte vengono addirittura aperte per arieggiare le forme con la brezza della sera) è stata aperta dal casaro una forma con addirittura undici anni di stagionatura. Dalla forma si sono sprigionati intensi profumi di foraggio e di erbe di montagna, come da uno scrigno che racchiudeva all’interno sapori antichi. Le “schegge” di parmigiano erano di un giallo paglierino chiaro con un sapore intenso ma dolce.

Accanto al banco dei formaggi troviamo anche un ricco assortimento di paste fresche fatte in casa come vuole la tradizione emiliana. Sono prodotte dalle “sfogline” del posto: tortellini, tagliatelle, tortelloni di ricotta, nidi, lasagne, tutti i primi sono rigorosamente fatti a mano con prodotti del caseificio.

Lasciamo il banco dei formaggi per addentrarci nella varietà del banco delle carni fresche. Per quanto

riguarda la carne di bovino, a Santa Lucia si macella un capo alla settimana per dare al cliente sempre carni fresche di alta qualità che vengono commercializzate proponendo i tagli della tradizione. Fiorentine, bistecche, arrosti, brasati, roastbeef, carne da brodo, doppione ecc. si possono acquistare direttamente al banco ma anche prenotare dando indicazioni al macellaio circa le proprie esigenze. Vi sono infatti “gruppi di acquisto” che prenotano mezzene o quarti di bovino e li fanno preparare in pezzi selezionati dando indicazioni al macellaio circa le proprie esigenze pronti da mettere in congelatore o da consumare in tempi brevi. Altre considerazioni vanno fatte per le carni fresche di maiale. A Santa Lucia si macellano circa otto maiali alla settimana, le cui carni sono utilizzate in parte per il salumificio e in parte per la vendita a banco. Le carni di maiale sono lavorate con la solita maestria e presentate sotto forma di salsiccia fresca, lombi, costolette, braciole, bistecche di prosciutto, ma la particolarità del banco del fresco sta nella “concia” (preparazione degli arrosti) che il macellaio propone al consumatore. Infatti si può scegliere tra la porchetta, o “porchettina” (una sorta di arrosto con i sapori della porchetta avvolto nella cotenna), la classica arista con osso, il “Morbidone” (preparato con il traculo di maiale o fondello, parte finale del lombo che si innesta nel prosciutto), arrosto di prosciutto, involtini, hamburger di maiale proposti con svariati tagli di carne, aromi e verdure o soltanto con macinato di salsiccia; insomma una vasta scelta che permette anche al consumatore più attento di trovare qualità, genuinità e freschezza dei cibi coniugata al gusto e varietà. Nel negozio troviamo anche i salumi prodotti dal sottostante salumificio, oltre a marmellate, mieli di montagna, conserve, funghi e tutto quello che la montagna produce. I prezzi sono competitivi, con il vantaggio della assoluta genuinità. L’ultima particolarità del negozio di Santa Lucia è la possibilità di acquistare il latte fresco di giornata di “Bruna Alpina”, conservato in un apposito contenitore refrigerato e venduto utilizzando il recipiente del consumatore o fornito dal negozio.