

LO STRACCHINO DI GORGONZOLA, DA SAN GIORGIO A SANTA CATERINA



Alla corte del burro, principe della cucina padana, e del grana, re della tavola universale, brilla la grande famiglia degli stracchini che costituiscono una pleiade di formaggi molli e semi stagionati, riuniti in un'unica denominazione attinta dalla condizione di spossatezza delle mandrie stanche per la transumanza

Testo di Giovanni Staccotti - Foto di Rosangela Castelli

Nella tradizione alpina le mandrie salivano all'alpeggio nel giorno di San Giorgio: il 23 aprile, guidate dai bergamini, mandriani appiedati, che prendevano il nome dalle valli bergamasche dove si compiva la transumanza. Prima di partire con le loro mandrie, dette "bergamine", per l'alpeggio, i bergamini stipulavano i contratti con i lattai celebrando l'avvenimento con solenni mangiate di panna (*panera*) nella quale intingevano il pane di miglio (*pan mejn*) aromatizzato con i fiori di sambuco sbocciati in quel periodo dell'anno. I milanesi continuarono a celebrare ogni anno in famiglia e fuori, la "*panerada*": gustando la "*panera*" che i lattai continuarono ad offrire ai loro clienti con "*el pan mejn*", fino ad una quarantina d'anni fa.

Le mandrie scendevano dall'alpeggio a fine novembre, e più esattamente il 25, giorno di Santa Caterina, da cui il detto "*a Santa*

Caterina la vacca la va in cassina". Alcune mandrie entravano in città dove sostavano vicino al grandioso edificio voluto da Francesco Sforza nel 1456 per riunire in un'unica istituzione le case ospedaliere disseminate nella città. La Ca' Granda, ora sede dell'Università Statale, i bergamini fornivano ai degenti del vicino ospedale il latte fresco delle vacche custodite nelle baracche in legno erette nella via che, ancor oggi, porta il nome di via Bergamini. Le stalle durarono fino al 1848, quando gli insorti utilizzarono il legname di cui erano composte, per fabbricare le barricate delle Cinque Giornate di Milano.

Nelle vicinanze di via Bergamini sorge la chiesa di San Bernardino dove, non a caso, è esposta l'immagine di San Lucio nell'atto di donare ai poveri il formaggio che lui, pastore bergamasco, produceva e, per questo, è considerato protettore dei formag-

LO STRACCHINO DI GORGONZOLA

giai. Casaro protettore dei casari, singolare eccezione alla consuetudine di ritenere i santi protettori dei mestieri con i quali non avevano avuto alcun riferimento (vedi "Sommelier" 3-2006).

La voce "stracchino" non definisce un solo formaggio, ma indica quelli molli e semi stagionati che in passato venivano prodotti a fine estate, quando le vacche scendevano dall'alpe al piano ed erano quindi stanche: "stracche" dalla definizione longobarda "strack". Un'altra versione, un po' meno bucolica, considera che fosse il latte ad essere "stanco" perché prodotto da vacche adibite al lavoro.



Francesco Cherubini alla voce "stracchin" riporta la definizione tratta dal "Viaggio agronomico d'Italia" del bravo marchese Cosimo Ridolfi, membro dell'Accademia dei Georgofili: "specie di cacio pingue o bianco o gialligno che si fabbrica tra noi di primavera o d'autunno con latte non isburrato quagliato o serbato nel sale. Secondo epoche di lavorazione, secondo quantità di caglio e di sale adoperato e secondo le varie terre del nostro contado (Ducato di Milano, n.d.r.) ove si fa distinguesi come siegue: carsenza... stracchin de do paner o del viagg... stracchin

de Gorgonzœula... stracchin d'ona panera... stracchin erborinaa o cont i erborinn... stracchin grass... stracchin in l'oli... stracchin magengh (di primavera)... stracchin magher... stracchin nostran (dozzinale)... strachin quartirœu... che non hanno perso la loro sapidità sulle tavole lombarde, e non solo, pur italianizzando le attuali denominazioni nella diversità delle forme.

Di forma appiattita

Carsenza sfocacciata si che non imita male una gran focaccia lattea, alta mezzo decimetro o poco più e tale che vuol essere mangiata freschissima e non altrimenti. E' un tipo di formaggio che, se tenuto in ambiente caldo fermenta e si gonfia spaccandosi come fa il pane durante la lievitazione dovuta al "carsent" (termine riportato dal Cherubini per indicare il lievito) che ha dato alla focaccia il nome traslato poi nel tipo di formaggio che, italianizzato in crescita sta ad indicare un formaggio di pasta omogenea, compatta e di colore bianco dal sapore di latte e fondente in bocca.

Di forma quadrata

Stracchino. Paolo Elziario Aresca, sul finire del Settecento, considera nella sua "Formaggeide" molti formaggi italiani precisando che "Milano ha da per tutto il suo stracchin gran stima".

Per le vie della vecchia Milano si aggiravano venditori ambulanti, detti "stracchinatt", che offrivano le forme quadrate di stracchino dalla pasta morbida e uniforme, quasi burrosa, di tenero color paglierino, di sapore dolce, con vena aromatica e amarognola variamente intensa, talvolta debolissima, talvolta rilevata.

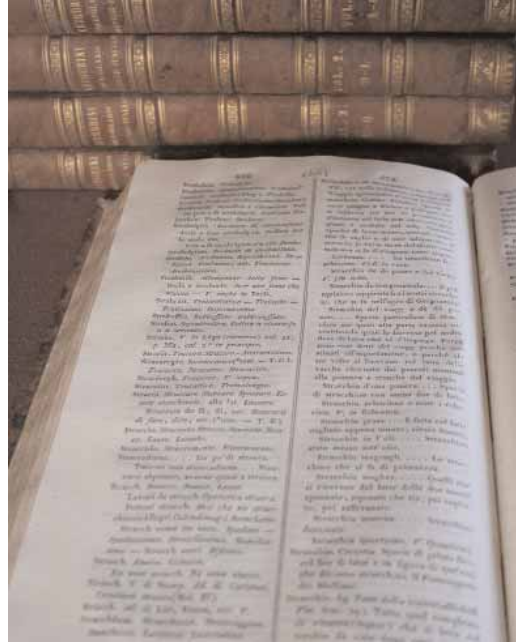
Lo stracchino di Milano è padre di molti figli: alcuni conservano la caratteristica forma quadrata, come il quartirolo ed il

taleggio, altri si ricavano con un taglio verticale e uno o due tagli orizzontali per ottenere i quattro o sei rettangoli delle robbiole.

Quartiolo. Quando le mandrie ritornavano a fondovalle dopo il periodo estivo, i bergamini lasciavano pascolare le mucche sull'erba "quartirola": una razione di foraggio fresco, che si poteva considerare come l'ultimo pasto delle mucche condannate ad essere rinchiusi nelle stalle dove venivano alimentate con il fieno. L'erba "quartirola" rimasta dopo il terzo taglio era più ricca di essenze odorose e di sapori, che conferivano un aroma e un gusto particolari al latte e al formaggio derivato chiamato "quartiolo".

Taleggio. Nell'Ottocento gli abitanti della Val Taleggio, che producevano un formaggio già citato da Plinio nella sua descrizione dell'arte casearia degli antichi abitanti delle valli bergamasche, vollero distinguere il loro pregiato formaggio da quelli provenienti da altre zone e "inventarono" il prodotto che ora è universalmente conosciuto come "taleggio": una denominazione che compare nel dizionario moderno di Alfredo Panzini del 1918.

La **robbiola** di antichissima origine, secondo alcuni autori trarrebbe il nome da "rubor", belletto di color porpora, da cui "rubens" (che arrossisce). Entrambe le definizioni fanno chiaro riferimento al colore rossiccio che assume la crosta della robbiola durante la stagionatura in grotte umide al punto giusto.



Di forma tonda

Stracchin erborinaa "quelle vene verdi bige che veggonsi nei nostri caci detti stracchini, sviluppo di quei funghi microscopici che i botanici dicono mucor mucedo e noi muffa. Gli stracchini che hanno tali vene e che noi diciamo "erborinaa", dai francesi sono detti fromages persillès".

"Stracchin de Gorgonzœula il più squisito e sappiente fra nostri stracchini che si fa nell'agro di Gorgonzola", come precisa Francesco Cherubini nel suo "Vocabolario milanese-italiano" del 1841.

Presso alcuni autori è tuttora in uso il termine "stracchino di Gorgonzola", per indicare il gorgonzola.

La certificazione DE.CO.

Il 28 novembre 2009, è stata presentata ufficialmente la DE.CO. (Denominazione Comunale) della città di Gorgonzola (provincia di Milano) che tutela lo stracchino prodotto, secondo un preciso disciplinare, sul territorio comunale. Un marchio che, per Gorgonzola e il suo stracchino, rappresenta un'opportunità per il recupero e la valorizzazione di quel formaggio che qui ebbe i natali. Un marchio a tutela del prodotto e garanzia di provenienza e qualità per il consumatore.



LO STRACCHINO DI GORGONZOLA

Narra una leggenda lombarda che una sera, secoli fa, un casaro innamorato, per non mancare all'appuntamento con la bella, dimenticò in fondo alla caldaia una cagliata, che rimase lì, all'aria aperta, per tutta la notte. Il mattino successivo la impastò con un'altra cagliata fresca, pensando di aver mascherato il proprio errore. Invece qualche mese dopo, alla fine della stagionatura, scoprì con disappunto che la forma nata da quell'unione aveva la pasta venata da una specie di muffa verdastra. La sua stizza scemò tuttavia alquanto nel momento in cui, assaggiato quel formaggio, si rese conto che aveva un sapore eccellente e del tutto nuovo.

Quel casaro, vero o immaginario, aveva scoperto l'erborinatura: che deriva dalla voce dialettale lombarda "erburin", prezzemolo, a causa del suo colore verde, e deriva dal fatto che le due cagliate, prodotte a qualche ora di distanza, non si amalgamano perfettamente a causa dell'acidificazione prodottasi in quella più vecchia. Negli interstizi penetrano allora alcune muffe particolari (come il *penicillium glaucum*, osservabile anche sul pane raffermo lasciato a lungo in ambiente caldo e umido) che colorano la pasta con chiazze verdi-bluastrastre, conferendole un particolare sapore intenso e piccante. Questa tecnica di lavorazione, detta "a due paste", riceveva un ulteriore rinforzo dalla foratura della forma con lunghi aghi, che facilitava l'ingresso dell'aria e lo sviluppo delle spore.

Come gustare gli stracchini

La saggezza ambrosiana prescrive: "Stracchin adree al mur e formagg in mezz a



la strada": modo figurato per indicare che il meglio dello stracchino si trova presso la crosta mentre il meglio del formaggio si trova nel mezzo.

Il "gorman" milanese considera che "la bocca l'é minga stracca se la sa no de vacca" riprendendo il termine "stracch" nel significato di stanca sazietà del senso del gusto alla fine di un pranzo concluso con il formaggio.

Un buon argomento che arricchisce la cultura della buona tavola intesa come punto di incontro e di scambio di esperienze di contatti umani, buona tavola dove non possono mancare stracchini e formaggi: protagonisti insostituibili nell'appagamento del gusto.

Il produttore

Invernizzi Francesco
Cascina Mugnaga, 7
20064 Gorgonzola

Tel. 335.6940470
E-mail mugnaga@tiscalinet.it