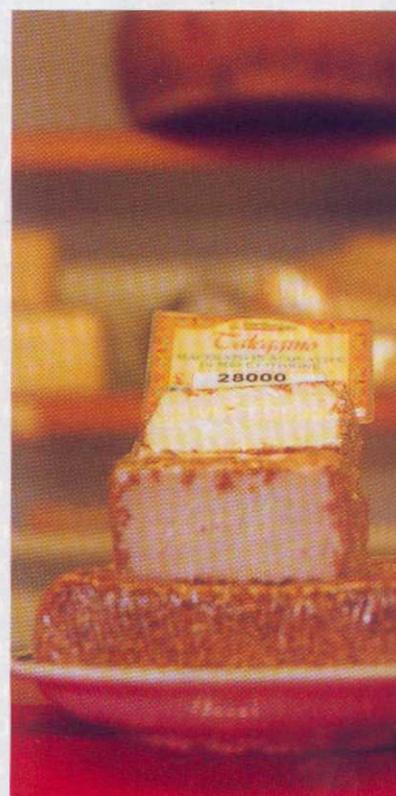
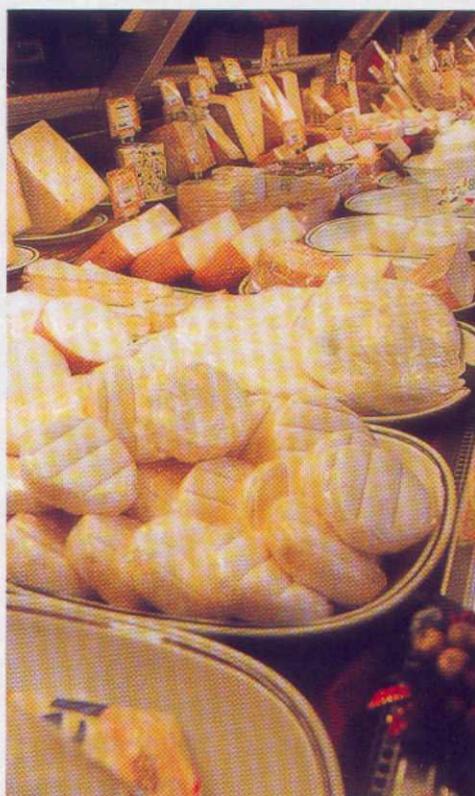
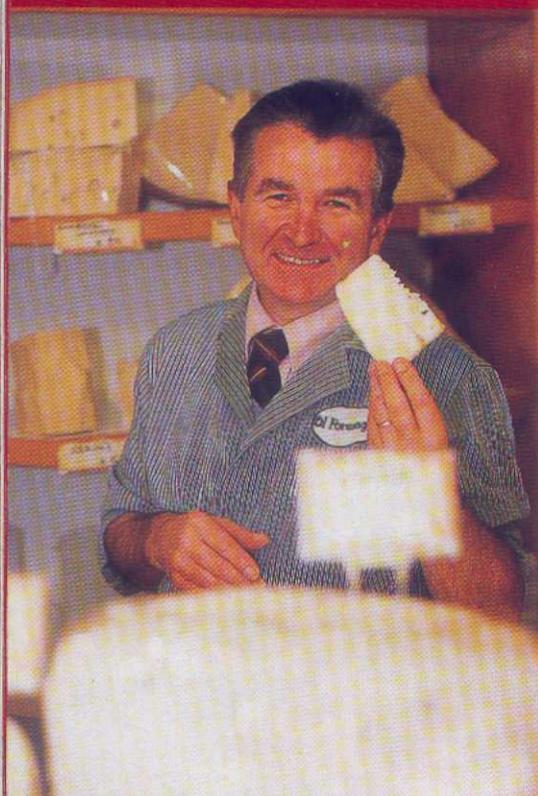


La Lombardia

# Il collezionista di formaggi



**IL MONDO  
DEI FORMAGGI  
DESCRITTO  
DA UN APPASSIONATO  
AFFINATORE**

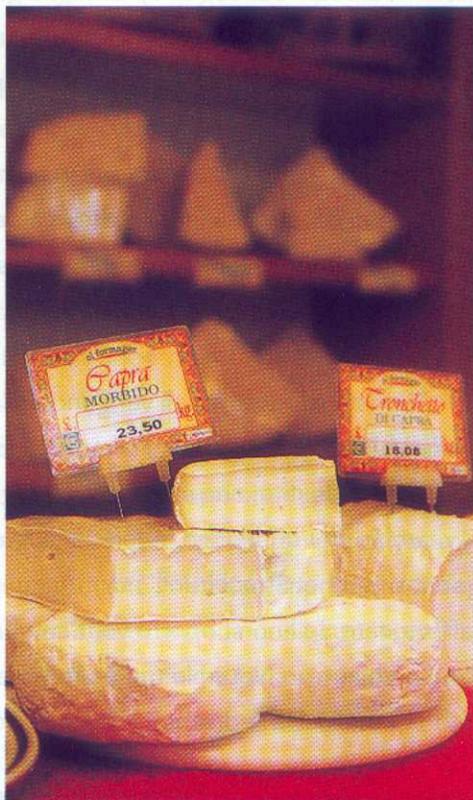
*di Paola Binaghi Foto di Alberto Rossi*

La grande discesa è ormai iniziata. Non è una "désarpa" (o "desmontegana" a seconda dei dialetti) ricca e allegra, ma piuttosto un fuggifuggi senza ritorno. In tanti scendono a valle dalle montagne, non per aspettare la fine dell'inverno, ma per cambiare vita. In pianura la fatica si sente meno e si produce di più; così la pensano ormai molti casari, soprattutto le nuove generazioni, che della dura permanenza in alpeggi d'alta quota non ne vogliono proprio sentir parlare.

L'abbandono ha contagiato un po' tutte le regioni del nord Italia, da Veneto al Piemonte passando per il Trentino Alto Adige e la Lombardia,



Nel negozio di Giulio Signorelli a Bergamo si trovano i migliori formaggi locali e nazionali: in tutto circa 120. Lo stesso Signorelli si occupa oltre che della vendita anche della selezione dei formaggi da stagionare in proprio.



**OL FORMAGER**  
 Piazzale Oberdan, 2  
 Bergamo  
 tel. 035 239237

tanto che adesso i pochi pastori rimasti praticano il pascolo libero. Senza calcolare i rischi causati al territorio montano (stabilità del terreno, identità del paesaggio, cura del prato etc.), anche dal punto di vista agroalimentare le conseguenze sono enormi. Insieme alle vecchie tradizioni scompaiono infatti certe razze di bovini autoctoni e molti formaggi locali: quelli dai profumi fini e acri delle erbe di montagna.

Giulio Signorelli, titolare del negozio Ol Formager di Bergamo, cofondatore di Slow Food e appassionato di formaggi (alcuni addirittura stagionati nella "cantina" del negozio) è un fotografo attento della vita in malga. "Per anni sono stato negli alpeggi vivendo accanto ai malgari, per conoscere da vicino certi formaggi. Il Vezzena non è più quello di una volta, viene fatto a valle, a Fiera di Primero; anche il Montasio d'alpeggio non esiste più. Leggermente migliore è la situazione in Lombardia e in Piemonte, ma non credo che possa durare a lungo. La vita in alpeggio è remunerativa, i finanziamenti ci sono, ma nessuno vuole fare questa fatica." Nel negozio di Signorelli troviamo anche una "collezione d'autore" con pezzi ormai quasi introvabili, come lo Strachitund.

"I nostri prodotti locali vengono dalla Val Brembana, dalla Val Taleggio e dalla Val Seriana -ci spiega Signorelli. Sono il Nostrano, il Branzi, lo Stracchino di Vedeseta, che è come il Taleggio ma viene fatto in alpe e non porta il marchio del consorzio, e le formaggelle. Poi c'è quello lì... lo Strachitund (scritto anche Strachitunt, ndr). A quest'ultimo in particolare sono molto affezionato. Io l'ho scoperto vent'anni fa e ho incominciato a venderlo subito. Lo chiamavo Naturale di Locatelli dal nome del suo produttore, Cuglielmo Locatelli. Ma è diventato famoso solo qualche anno fa quando Vissani



lo ha nominato. Adesso sono in tanti a chiedermelo". Le forme migliori sono quelle d'alpeggio più aromatiche, ma trovarle è come vincere la caccia al tesoro. Perché il signor Locatelli ne fa circa 200 all'anno. Dall'alpeggio di Artavaggio 30 forme arrivano qui nel negozio di Signorelli, le altre vengono ripartite fra i pochi negozi specializzati della zona.

C'è poi la produzione di fondovalle, che pur non essendo paragonabile per intensità e ricchezza di aromi, arrotonda i quantitativi garantendo comunque i pregi di una lavorazione tradizionale. Il latte appena munto viene fatto fermentare, successivamente la cagliata viene rotta e riposta in uno stampo di forma rotonda. Il giorno seguente alla cagliata fredda della sera viene aggiunta quella calda del mattino (una lavorazione che ricorda quella del gorgonzola a due paste). Le forme vengono quindi manipolate per disporre le due cagliate a strati alterni.

La stagionatura si compie nei successivi tre mesi, ma già dopo il primo mese il formaggio viene bucato in diversi punti con un ago di rame per favorire la formazione delle muffe. Queste scaturiscono così per un processo naturale e non per l'utilizzo di sostanze estranee come avviene per esempio nel gorgonzola industriale.

Sono questi i formaggi che salvano i piccoli negozi dalla concorrenza con la grande distribuzione e riscattano il lavoro di tanti bravi professionisti. Perché se è vero che ormai il Castelmagno si può trovare anche al supermercato è altrettanto vero che difficilmente avrà lo stesso sapore di quello scelto da un esperto affinaio. E il prezzo? Se si vuole l'eccellenza, si vuole il meglio della produzione: un piccolo premio per chi ha lavorato bene e per chi è stato in grado di scoprirlo.

