

## RAPSODIA IN BLU ERBORINATI, IN PRINCIPIO FU IL GORGONZOLA

Articolo apparso su “Informa” – Magazine di cultura casearia dell’Onaf – Ottobre 2013

**Ing. Marco Calzone**

Parlare oggi di Gorgonzola significa compiere a ritroso il cammino di una storia, lunga, avvincente e a tratti anche oscura: nessuno può dire oggi con certezza quando e dove sia in realtà nato quel formaggio erborinato “ancestrale” probabile progenitore di prodotti oggi di successo, come il Roquefort francese, lo Stilton britannico e, appunto, il Gorgonzola italiano. Interrogativi che traslano il discorrere sul caratteristico formaggio erborinato dalla storia alla leggenda.

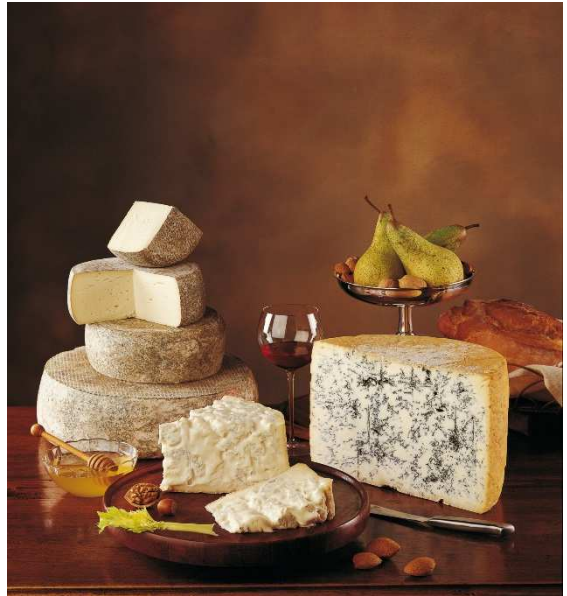
Si sa per certo ad esempio, che il Gorgonzola fa la sua prima comparsa in tempi molto remoti nell’area padana compresa in quella pianura fertile e irrigua che, dalle città di Milano, Novara e Lodi, guarda verso le alpi. Terra di antiche transumanze, quelle che nella Lombardia dei secoli trascorsi portavano i “bergamini” in pianura con le loro vacche dopo il periodo dell’alpeggio: con il latte di queste vacche stanche o

“stracche” si producevano diverse tipologie di formaggi morbidi accomunati dal nome di “stracchino” che a seconda delle zone assumeva il significato di Gorgonzola, di Quartirolo o di Taleggio. Denominazione che ancora oggi, fra le persone non più giovani è ancora molto in voga.

Il Gorgonzola, come detto, è uno di questi formaggi, con la particolarità d’essere un “erborinato”, ovvero di appartenere alla nobile e ristretta cerchia di quei formaggi caratterizzati dalle striature verdognole tipiche delle muffe. Nel dialetto lombardo “erborin” è il pezzemolo, da cui il termine erborinato per similitudine con il colore verde delle muffe, un termine così di successo che ancora oggi, proprio i formaggi come l’Auvergne, il Mont Cenis, il Roquefort, lo Stilton, fino al Blue Cheese degli Stati Uniti vengono definiti formaggi erborinati.

Ma se Gorgonzola e la fertile pianura lombarda, con il suo territorio ricco di acqua e di foraggio ha dato i natali al celebre formaggio, certamente i bergamini delle vallate alpine della Valsassina, grazie alla presenza di quelle straordinarie grotte naturali dove la temperatura media è costante tra i 6°C ed i 12°C, lo hanno di certo reso celebre. In queste grotte l’aria diventa fredda scorrendo fra le fessure delle rocce, ma anche umida, attraversando le molte vene acquifere che pervadono la montagna, creando delle condizioni microclimatiche perfette per la maturazione del Gorgonzola.

Se questa è la storia anche la leggenda è altrettanto affascinante, in particolare quella dell’eremita Concordio, contemporaneo del Santo e Vescovo di Milano, Ambrogio, venuta alla luce da un anonimo manoscritto del Seicento rinvenuto in un archivio parrocchiale della Valsassina. Tale leggenda racconta di questo eremita, siamo intorno al 350 dopo Cristo, recatosi in un alpeggio solitario sulle montagne della bergamasca per un lungo digiuno di penitenza. Al termine del quarantesimo giorno, il bianco formaggio fresco portato con sé durante il viaggio di andata era diventato verde e ammuffito! La fame però fu tale che l’eremita lo mangiò ugualmente scoprendo, con enorme stupore, che era buono! Tornato al borgo insegnò ai pastori la produzione di questo nuovo formaggio che divenne così famoso che il vescovo Ambrogio volle chiamarlo “caseus concordiolus” che attraverso i secoli, con le alterazioni linguistiche e dialettali divenne “Gorgonzola”.



Certo, che si voglia credere alla storia o alla leggenda in ogni caso di strada il Gorgonzola ne ha fatta molta. A fine Ottocento, al fine di preservare dai parassiti, ridurre il calo peso, evitare le rotture durante i difficili trasporti, le croste del Gorgonzola venivano ricoperte con impasti di grasso e coloranti minerali come il caolino, la polvere di mattone pesto, ossidi di ferro. Lo scopo era di creare una vera e propria crosta protettiva simile più a un moderno intonaco che a quello che ora chiameremmo “imballaggio idoneo al contatto con gli alimenti”. E anche il Gorgonzola cosiddetto “a due paste” ormai è solo un ricordo anche se non così del tutto lontano. Alla cagliata della sera lasciata raffreddare all’aria si univa quella calda e del mattino. L’unione di due tipologie di paste, entrambe prodotte da latte crudo, una morbida e una ormai asciutta e “contaminata” dai microorganismi del caseificio e dell’aria, produceva un impasto non omogeneo dove fra le fessure naturali fra le due paste si formavano poi successivamente le muffe naturali.

Ora tutto questo naturalmente non esiste più. Sarebbe impensabile demandare alle cattive condizioni igieniche dei caseifici l’inseminazione naturale delle muffe, o sfruttare le altissime cariche batteriche di latti sporchi e non refrigerati per sostituirli all’azione dei moderni fermenti lattici, o, per gli stessi motivi, sfruttare le altissime acidificazioni naturali per sostituirle alla moderna coagulazione presamica, o preservare le forme con poltiglie minerali a posto delle vaschette in plastica alimentari e dei frigoriferi!

Ora il Gorgonzola viene prodotto attraverso latte pastorizzato, che già arriva in caseificio filtrato e raffreddato dalle moderne tecniche di mungitura automatica, privo di disinfettanti, pesticidi o antibiotici che impedirebbero l’azione dei fermenti e delle muffe, con cariche batteriche estremamente basse grazie agli elevati standard di pulizia adottati



dagli allevamenti moderni. Al latte vengono così aggiunti gli ingredienti: i lieviti (saccaromiceti), le muffe (sospensione di schizomiceti in forma di coltura fungina liquida di *Penicillium Roqueforti*), i fermenti lattici (colture di batteri lattici termofili allo stato liquido, la cui composizione microbica è una miscela di streptococchi e lactobacilli), ed il caglio. Tutti gli ingredienti provengono da laboratori microbiologici selezionati e sono controllati e standardizzati con precisione “farmaceutica”. Ma se gli ingredienti sono cambiati così radicalmente nel corso degli ultimi 100 anni di storia, per motivi essenzialmente legate alle migliorate condizioni igieniche di lavorazione, altrettanto non si può dire della lavorazione così caratteristica del Gorgonzola, ancora fortemente caratterizzata dalla manualità e dall’esperienza dell’uomo.

Una volta produrre Gorgonzola era una questione fra pochi. Il titolare, le grandi storiche famiglie che da generazioni producevano formaggio e il casaro, spesso la medesima persona. Un lavoro duro per uomini duri che sapevano “ascoltare” il latte. In grado di dosare i fermenti, il caglio, la temperatura e il taglio della cagliata in funzione del tempo, delle stagioni, del vento, delle nuvole. Il concetto di “controllo qualità” era l’occhio e l’orecchio del casaro che ascoltava il rumore della cagliata quando manualmente, attraverso recipienti, veniva travasata a forza di braccia dalle caldaiette ai tavoli. Se l’operatore “faceva rumore” veniva rimproverato, perché la cagliata molto delicata del Gorgonzola avrebbe potuto rompersi perdendo qualità e resa. Anche una operazione di forza e resistenza, come lo svuotamento a mano di decine di migliaia di chili al giorno, doveva avvenire delicatamente.

Ma se pensate che tutto questo sia molto lontano dalla realtà di oggi vi sbagliate. Il grande fascino del mondo del Gorgonzola non sta solo nella sua lunghissima storia che sconfinava e si confonde con le leggende popolari, ma anche nel fatto che ancora oggi, accanto ad una ricerca esasperata della sicurezza alimentare, figlia del progresso scientifico nei campi della microbiologia, dell'ingegneria impiantistica, dell'organizzazione aziendale, del controllo della qualità, convivono ancora tradizioni, metodologie, tecniche di caseificazione e "segreti del mestiere" tramandate per centinaia di anni da generazioni di maestri casari.

E così, esistono ancora numerosi caseifici semindustriali dove la storia convive perfettamente con il progresso, dove sebbene il travaso manuale delle cagliate non lo faccia quasi più nessuno, l'insacco e i rivoltamenti manuali quasi tutti (a parte pochi grandi produttori industriali). E l'insacco

delle forme era ed è rimasto altrettanto delicato del travaso delle cagliate. Occorre accompagnare la cagliata con il piatto fino al fondo degli stampi, evitando di "lasciarla cadere" per non romperla. E poi si deve alternare la mano, un po' con la destra e un po' con la sinistra, per dare più uniformità alla pasta e anche, perché no, per riposare i polsi per un lavoro ripetuto migliaia di volte al giorno. I rivoltamenti poi sono altrettanto delicati. Ogni



forma, durante le prime ore di lavorazione deve essere rivoltata manualmente 4-5 volte, sia per uniformare la pasta, sia per applicare la marchiatura Dop con il contrassegno del Consorzio di tutela.

E poi arriva la stagionatura, lavoro altrettanto duro, dove le antiche celle buie, umide e pericolose hanno lasciato il posto a modernissimi impianti di raffreddamento a temperatura e umidità controllata, ma dove ancora oggi la maggior parte delle lavorazioni avviene ancora "a forza di braccia", e dove lo stagionatore ha ancora la straordinaria capacità di rendere eccellente un formaggio nato male ma anche viceversa. Anche qui, oggi come allora, l'antica sapienza tramandata da generazioni permetteva di capire ciò che nessuna scuola casearia potrà mai insegnare. L'umidità della pasta, l'azione dei lieviti, la valutazione del tassello, il colore e la viscosità del siero, l'azione del sale.

Tutti segreti valutati, percepiti in un connubio fra i cinque sensi solo dai bravi stagionatori. Si calcola che ciascuna forma, solo durante il periodo di stagionatura venga "presa in mano" almeno dieci volte. Due salature a secco per favorire lo spurgo del siero e sprigionare l'azione dei lieviti, due lavaggi con acqua e sale delle croste per favorirne la formazione e per eliminare le muffe indesiderate, due bucatore, per consentire all'aria di penetrare all'interno della forma e consentire così, grazie all'ossigeno, lo sviluppo delle muffe aerobiche in esse contenuto. E poi ancora 4-5 rivoltamenti durante l'affinamento, per favorire l'uniformità di maturazione della forma su entrambi i piani. Tutto questo durante il lungo periodo di stagionatura, che può arrivare ai 90 giorni per il tipo dolce e ai 160 e oltre per il tipo piccante.

C'è una sorta di palpabile rispetto in questo lavoro, simile all'umiltà e alla deferenza doverosi quando si entra in un luogo sacro. Non capita tutti i giorni di assistere, ancora oggi, ad una lavorazione che viene ripetuta allo stesso modo da centinaia e centinaia di anni.

Questo è il grande fascino del Gorgonzola. Una lavorazione dove la tecnologia esasperata finalizzata a garantire la sicurezza alimentare convive ancora con una lavorazione manuale che si tramanda da secoli, e dove la sapienza del casaro e dello stagionatore fanno ancora la differenza. E credete, fare Gorgonzola non è facile, farlo buono ancora meno. Perché come abbiamo visto non è fatto solo di latte, sale e caglio, come tanti altri formaggi, ma contiene anche lieviti, muffe e fermenti lattici, ognuno con azioni enzimatiche diverse e difficilissime da far coesistere fra loro, un concentrato

di reazioni microbiologiche che produce un risultato meraviglioso: un formaggio che neppure i francesi sono in grado di copiare.

Infatti, se sotto il dominio austriaco a metà del 1700 il Gorgonzola era già il formaggio lombardo più esportato, verso la fine del secolo i poderi detti “bergamine” dove allevamento e produzione di formaggi convivevano erano, solo nel Lodigiano, più di 20.000!

Oggi in Italia se ne producono circa 4 milioni di forme all’anno, il 91% delle quali della tipologia dolce. Sebbene sia diventato il terzo formaggio italiano più conosciuto al mondo, insieme a Parmigiano e Pecorino, il Gorgonzola mantiene le sue origini e tradizioni popolari, oggi prodotto da non più di trenta caseifici distribuiti all’interno del territorio consortile della DOP, compreso in sole 17 Province distribuite fra Piemonte e Lombardia che circoscrivono il territorio d’origine entro il quale deve provenire il latte lavorato e deve avvenire la produzione, la stagionatura e il confezionamento. Il Gorgonzola è un formaggio erborinato, molle, grasso, a pasta cruda, lavorato da latte pastorizzato, dal 1996 iscritto nelle liste dei formaggi DOP. Si presenta cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile.

Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono irresistibile ma anche particolarmente digeribile in quanto l’azione proteolitica dei fermenti e delle muffe se da una parte contribuisce alla sua cremosità dall’altra lo rendono “predigerito” e particolarmente adatto ai sofferenti di disturbi gastrointestinali. Per non parlare poi delle numerose leggende, come la particolare longevità degli stagionatori, nate attorno alle sue presunte proprietà antibiotiche e terapeutiche, forse legate al fatto che le tipiche muffe del Gorgonzola appartengono alla specie "Penicillium roqueforti" di cui sono da ricordare le sottospecie "glaucum" e "weidemannii", parenti dei ben più famosi "Penicillium notatum" e "chrysogenum", da cui viene ricavata la penicillina.

Abbiamo compiuto un lungo viaggio alla scoperta del Gorgonzola, che non possiamo terminare con una considerazione conclusiva che nasce dalla sua lunghissima storia, ma che può estendersi anche a tanti altri formaggi e, oserei dire, a tante altre tipicità figlie della nostra tradizione, della nostra cultura e della nostra storia. Un monito che prende origine dal termine “Qualità” di cui oggi si parla sempre più ma che deve farci anche riflettere e ricordare il valore e il significato delle nostre tradizioni e del legame con il territorio da cui sono nate.



Il moderno concetto di Qualità ha ormai sempre più una connotazione prettamente di processo. Ossia prende in considerazione elementi legati alla standardizzazione che porta poi il consumatore finale ad apprezzare e ad attribuire un significato di qualità a tutto ciò che è bello, è uniforme, è standardizzato. Ma la realtà spesso è ben diversa, perché la standardizzazione esasperata della produzione non deve rappresentare un obiettivo e nemmeno un punto di arrivo.

Quando si parla di Qualità, nel caso del Gorgonzola così come tante altre tipicità italiane, non si può che partire dal prodotto finito, uno splendido risultato dato dalla straordinaria capacità di coniugare due aspetti per certi versi in antitesi fra loro: il progresso scientifico e le evoluzioni delle tecnologie da una parte, con le tradizioni artigianali antichissime tramandate da generazioni dall’altra. All’interno di ogni singola forma di Gorgonzola possiamo trovare sia la tecnologia più evoluta e raffinata, sia le tecniche ed i segreti caseari più antichi. La difficoltà e l’abilità dell’azienda sta proprio nel riuscire a mixare sapientemente questi due aspetti fra loro contrastanti, saper collocare con precisione il confine che separa la storia e la tradizione dal progresso e dove il lavoro manuale di tanti artigiani rappresenta ancora il fulcro del concetto di Qualità.

Del resto il mondo caseario oramai è pieno di tecnici esperti in qualità. Tutti ne parlano, tutti propongono soluzioni e Certificazioni di Qualità. Ma di cosa stiamo parlando? Parliamo sempre e solo di Qualità intesa nel senso di standardizzazione del prodotto finito, di parametri di lavorazione previsti e prevedibili, di caratteristiche chimico-fisiche riproducibili e costanti, di riduzione dei costi, di standardizzazione degli approvvigionamenti, di efficacia della manodopera, di massimizzazione dei profitti. Ma qualcuno di questi “esperti di Qualità” è in grado anche di dirci se alla fine il prodotto sarà buono? La qualità che ancora immagina il consumatore intesa nel senso di gusto, di sensazioni piacevoli è ancora importante? Il rispetto per la nostra storia dovrebbe farci ricordare ogni tanto che il formaggio si fa con gli stivali e il grembiule, non con il computer e il commercialista. La meravigliosa trasformazione che porta il latte a diventare formaggio trae le sue straordinarie caratteristiche proprio dalla mutevolezza della materia prima, del latte che d'estate si comporta in un modo e d'inverno in un altro, che con il vento coagula diversamente da quando non c'è, ma anche dalla sapienza dei casari e degli stagionatori che “firmano” con l'esperienza tramandata da generazioni ogni forma. E' per questo che ogni forma DEVE essere diversa dall'altra! Un buon Gorgonzola fatto a mano è come un'opera d'arte. Come un musicista che esegue un brano, un pittore che riproduce un quadro, anche un artigiano che crea un formaggio non lo farà mai uguale ad un altro, saranno simili ma mai uguali perché ricchi di mille sfumature che solo la mano dell'uomo può dare.

Un Gorgonzola artigianale è un formaggio in perenne evoluzione, che si modifica giorno per giorno, espressione sì di una continua ricerca della bontà e della raffinatezza ma sempre nel rispetto della tipicità, della storia, della cultura di un prodotto DOP. E invece il mercato costringe spesso a prodotti tutti uguali, della stessa altezza, dello stesso colore, con la stessa quantità e tonalità delle muffe. Tutto ciò è una follia alimentare, storica e culturale. Può essere un concetto fondamentale per un rubinetto, per una valvola, per un bullone, che devono essere sempre rigorosamente assolutamente

identici l'uno all'altro. Ma il Gorgonzola no. Il Gorgonzola è un formaggio vivo, perché vivi sono i fermenti lattici e le colture di muffe che vengono aggiunti durante la lavorazione. Vivo è anche il latte che cambia nelle sue caratteristiche organolettiche durante l'anno e durante le stagioni. Vive, ed in carne ed ossa sono le persone, gli artigiani, che lo producono.



Il giorno in cui il formaggio sarà uguale a dicembre come ad agosto, con le stesse caratteristiche sensoriali, lo stesso aspetto, lo stesso gusto, quel giorno sarà la fine della nostra storia e delle nostre tradizioni. Quel giorno non sarà una conquista per i consumatori ma una sconfitta.

Ing. Marco Calzone