

Il cacio, ovvero la storia del formaggio

È davvero una lunghissima storia, che affonda le radici nella notte dei tempi, pare addirittura custodita da alcune mummie dell'Età del Bronzo

Molto probabilmente i primi formaggi sono stati preparati dagli uomini primitivi, utilizzando il latte degli ovini al pascolo. Tuttavia, per dare una certezza sulle origini, bisogna far capo a un celebre bassorilievo dei Sumeri, realizzato nel terzo millennio a.C. e chiamato "Fregio della latteria", nel quale sono rappresentati alcuni sacerdoti che lavorano il latte. In effetti, tra le prime attività dell'uomo, la pastorizia fu prevalente e quindi, oltre al latte come nutrimento giornaliero, il formaggio fu la conseguenza naturale della produzione, nella costante ricerca dei metodi di conservazione. Alcune ricerche archeologiche hanno datato nello stesso periodo la presenza di un formaggio molle, raccolto in cesti di giunco, da cui il

ancora oggi lavorato con lo stesso criterio in alcune zone di campagna delle nostre Regioni.

Come per altri prodotti derivati dall'agricoltura, furono poi i Greci a perfezionare i metodi di lavorazione: memorabile la descrizione omerica nell'*Odissea*, in occasione dell'incontro fra Ulisse e Polifemo, nella quale è evidenziata tutta la procedura, dalla raccolta del latte, la separazione dal siero, l'aggiunta del caglio, fino alla trasformazione in formaggio.

Proseguendo nella Storia, con i Romani, il "caseus", ovvero il cacio, si tramutò in "formaggio" perché "messo in forma", procedura mai più modificata. Da allora entrò in scena anche il formaggio prodotto da latte vaccino, con crescente successo e valida alternativa a quello ovino e caprino.

Da un punto di vista sociale, il formaggio, nell'antichità e fino al Medioevo, era collocato nel repertorio gastronomico delle classi meno abbienti alle quali era preclusa l'alimentazione più ricca e varia. Ma proprio dal periodo medievale il cacio iniziò a conquistare l'apprezzamento delle classi nobili, presso le quali i formaggi assunsero il ruolo vicario di pesce e carne nei periodi di astinenza. **Tutta fino a oggi**

triva molti sospetti sui diversi prodotti caseari e sulla loro digestione. Persino la celebre *Scuola Medica Salernitana* pare suggerisse che "i formaggi non fanno male alla salute solo se mangiati a piccole dosi".

Toni Sàrcina
www.altopalato.it



Foto in alto: Caldaia a fuoco diretto per la lavorazione del Parmigiano. A lato: 1. la tavola dei monaci benedettini in un affresco del 1400; 2. la lavorazione del formaggio in un disegno del 1300. Sotto, dipinto di Giuseppe De Nittis, Il pranzo del vescovo, 1863.

Quando servire i formaggi

Contro la tradizione popolare che vuole chiudere il pasto con una porzione di formaggio. Ecco qualche buon motivo...

Come è noto, molte pubblicazioni che trattano di "galateo" escludono il formaggio dalla sequenza delle portate, soprattutto nel pasto serale, fondamentalmente per due motivi:

- il formaggio richiede parecchio tempo per la digestione
- nell'accostamento al vino (i formaggi prediligono i rossi), sono serviti normalmente a fine pasto, per cui il tempo necessario alla loro digestione si allunga notevolmente.

E allora, come fare per gustarli nel modo migliore? La soluzione ideale consiste nel servirli prima del pasto, al momento dell'aperitivo, quando l'organismo è ben predisposto al cibo e il palato è molto disponibile

e adatto a recepire i sapori delle diverse varietà. Tutto ciò risolve anche il problema della preparazione di stuzzichini per l'aperitivo: è sufficiente scegliere alcune qualità di formaggi, suddividerli a bocconcini, o a fettine e disporli sopra un vassoio, accompagnandoli con crostini o qualità diverse di pane. Se, invece, desideriamo inserire una o più varietà di formaggio nel menu vero e proprio perché vogliamo gustarle con particolari vini rossi, sarà sufficiente ridurre il numero delle portate e lasciare ai formaggi il ruolo di protagonisti assoluti dell'occasione conviviale. ■

Toni Sàrcina
www.altopalato.it



Think+++
soluzioni creative

Partner di CiBi
www.cibiexpo.it

Affidati a noi per promuovere la tua attività: ti proponiamo supporti e strumenti per una comunicazione di successo.

Scopri il network di CiBi.

mail: info@thinksrl.it • tel. 360 883 149 • www.thinksrl.it