

Pecorino reggiano,

STORIA MILLENARIA di un "intruso"

Alla cooperativa "Valle dei Cavalieri" di Succiso di Ramiseto, tutto il latte viene destinato a questo prodotto che fino al 1800 ha conteso il primato produttivo al più blasonato Parmigiano in un territorio dove è prevalente l'allevamento bovino e suino.

GIUSEPPE DI PAOLO

Per secoli, dopo la scomparsa dell'Impero Romano d'Occidente, l'Emilia-Romagna è stata divisa, come dice il nome stesso, in due regioni, con i Longobardi nella parte occidentale e i Bizantini (Impero Romano d'Oriente) nella parte orientale. A questa ripartizione viene fatta risalire la diversa tradizione alimentare basata sulla prevalenza di carni bovine e suine nella parte emiliana e di carni ovine in quella romagnola.

Con qualche eccezione però, una di queste è una piccola *enclave* sull'Appennino reggiano, al confine con la Toscana, dove l'allevamento delle pecore ha resistito per secoli e con una certa consistenza fino alla metà del 1900. Sembra strano, ma in quello che è il regno del Parmigiano-Reggiano, per di più di quello noto come parmigiano delle vacche rosse, c'è un intruso: il pecorino reggiano.

«Che poi tanto intruso non è - dice il giornalista-agronomo Gabriele Arlotti - perché la presenza dell'allevamen-

to delle pecore in queste zone è documentata prima dell'anno Mille, anteriore quindi all'allevamento delle vacche per il Parmigiano-Reggiano». Arlotti è un esperto in materia perché all'inizio degli anni Novanta, ha fatto parte di quel manipolo di volontari che hanno avviato i progetti di ricerca e assistenza tecnica che ha portato il pecorino reggiano ad essere inserito negli albi regionale e nazionale dei prodotti tipici e che sta lavorando per ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine.

«Fino al 1800 nelle aree montane della provincia di Reggio Emilia - racconta Arlotti - la produzione di pecorino era superiore a quella di Parmigiano-Reggiano. Ancora nel 1955, a Reggio Emilia c'erano 50 mila ovini, tra pecore e capre. Nel 1982 erano passati a 19 mila. Nel 2004 ne abbiamo censite 2.200 per la produzione di latte e altrettanti per la carne».

UN NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Dal 2004 è stato introdotto il nuovo disciplinare di produzione, messo a



Albaro Torri impegnato nella lavorazione del latte. (Foto Arlotti)

punto in collaborazione con l'Università di Bologna, che ha avviato una stretta collaborazione con la Cooperativa "Valle dei Cavalieri" di Succiso di Ramiseto, paesino di un centinaio di abitanti a 900 metri, sotto l'imponente montagna arenacea dell'Alpe di Succiso. «Abbiamo 150 pecore - spiega il casaro della cooperativa, Albaro Torri - e destiniamo tutto il latte alla produzione di pecorino reggiano». La cooperativa è tra le imprese che hanno creduto in questo prodotto di nicchia e si è organizzata con un allevamento stanziale (la transumanza è ormai solo un ricordo), con una stalla e molti pascoli, in parte in proprietà, in parte in affitto, recuperati tra i molti terreni abbandonati. In queste zone la scomparsa dell'allevamento ovino sembra sia stata una delle cause maggiori dello spopolamento, con i conse-

guenti dissesti idrogeologici.

Albaro Torri trasforma solo latte di pecora, utilizzando caglio naturale, proprio come si fa nei caseifici del cugino Parmigiano-Reggiano. La cagliata viene rotta in grani più o meno grandi, a seconda che si voglia fare pecorino da consumo fresco (da mangiare dopo venti giorni dalla produzione ed entro i sessanta) o stagionato (oltre i 90 giorni). La cagliata viene poi messa nelle "cascine", come vengono chiamate qui le forme (di legno, alluminio o plastica) per fare il formaggio. Sulla crosta del pecorino non vengono usati antiformentativi: quello fresco viene unto con olio d'oliva o con aceto, mentre sulla crosta di quello stagionato si formano delle muffe grigioverdi, che costituiscono un elemento di tipicità di questo formaggio.

SAPORE PIÙ DOLCE DEL CUGINO "TOSCANO"

Di diverse dimensioni, variabili da uno a due chilogrammi e mezzo, il pe-

Albaro Torri e il prof. Giambattista Castagnetti, dell'Università di Bologna, controllano la qualità delle forme di pecorino. (Foto Arlotti)



corino reggiano si distingue dal toscano per un sapore più dolce e per il gusto meno salato e meno piccante del prodotto stagionato. «Lo vendiamo direttamente - dice Albaro Torri - nelle fiere della zona, nello spaccio aziendale e soprattutto nel nostro agriturismo». L'attività della "Valle dei Cavalieri", infatti, non si ferma solo all'allevamento, ma fa anche risto-

razione e dal 2004 ha completato la parte per l'ospitalità, dotata adesso di sei camere per complessivi 16 posti letto. «Nel periodo invernale - spiega Albaro - lavoriamo prevalentemente nei fine settimana, ma da marzo-aprile, fino ad ottobre, siamo attivi praticamente per tutta la settimana». E il pecorino reggiano costituisce uno dei richiami maggiori. ■

LA SCHEDA

Categoria

Formaggi

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Pecorino dell'Appennino Reggiano.

Territorio interessato alla produzione

Appennino Reggiano.

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a base di latte di pecora e coagulato con caglio di latte di agnello:

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo aver scaldato il latte di pecora in apposite caldaie tradizionali, si procede alla coagulazione del caglio. Il coagulo viene quindi lasciato riposare affinché si rassodi, dopodiché si procede alla rottura in grumi. La cagliata viene tenuta in movimento e cotta; successivamente viene tagliata e posta in fascere di legno. Si procede poi alla stagionatura del formaggio in appositi locali.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie. Descrizioni dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non c'è bisogno di deroghe.

Cenni storici

La produzione di formaggi ha caratterizzato la zona dell'Appennino emiliano dalla notte dei tempi. Al più tradizionale e prezioso dei formaggi locali, l'arcinoto Parmigiano-Reggiano, si affiancano altre produzioni tipiche, a volte a base di latte di pecora. Le informazioni più attendibili

sull'origine e lo sviluppo della tradizionale casearia emiliana si hanno a partire dal periodo medioevale, quando iniziò una vera e propria codificazione degli alimenti in uso nella varie regioni. La produzione di formaggi pregiati era una attività molto diffusa nel Rinascimento: Lorenzo il Magnifico, pur essendo molto sobrio, gradiva gustare con gli amici selvaggina, salumi e formaggi provenienti dalle sue fattorie. Era proprietario di immensi possedimenti terrieri e dalla Pianura padana aveva importato capi di bestiame di razze selezionate arrivando ad impiantare, a Vico di Bientina, una stalla di 150 vacche, e a S. Maria di Bonistallo, un'attrezzatura completa di caldaie di rame, gratucci per ricotte, fascere per cacio, stadere a palchi e panconi per invecchiare le forme più grosse di formaggio. La zona dell'Appennino tosco-emiliano è da sempre patria di una produzione di salumi e formaggi particolarmente pregiati. In particolare, la zona si distinse, fin dai tempi di Matilde di Canossa, per una produzione di cibi particolarmente raffinati. A questo proposito viene spesso riportato il racconto del famoso "Convito di Canossa". Si narra che sulla rocca di Canossa, il 25 gennaio 1077, l'imperatore tedesco Enrico IV, ospite della contessa, supplicasse, in ginocchio e vestito di un saio, Papa Gregorio VII affinché gli fosse revocata la scomunica inflittagli. L'imperatore attese tre giorni, sperando nel perdono papale. Matilde, donna pia e colta, eccelleva, secondo il biografo Donizone, nelle virtù mondane e quando il Papa, il 28 gennaio 1077, acconsentì finalmente a ricevere l'intirizzito imperatore, preparò per gli augusti convitati un pranzo che è passato alla storia. Questo pranzo fu un avvenimento politico e mondano di tale risonanza che i cronisti dell'epoca lo riportarono e gli diedero ampia risonanza "urbi et orbi".

(A cura di Milena Breviglieri)