

di Paolo Amirante

29 giugno 2016

## ORIGINI DELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO DALL'ANTICHITÀ AI TEMPI MODERNI

\*\*\*



La produzione del formaggio ha origini antichissime, la tradizione vuole che nell'antichità un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora in cui era rimasto del caglio, latte che poi si trasformò in formaggio; le prime tracce di un allevamento di pecore e capre sono state trovate in Asia e risalgono al 7.000-6.000 anni a.C.

La mitologia fa risalire l'origine del formaggio ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, quest'ultima avrebbe insegnato agli uomini l'arte casearia, oltre a quella della pastorizia e dell'apicoltura.

Amaltea, nutrice di Giove e proprietaria di una capra, la avrebbe allevata in una grotta di Creta.

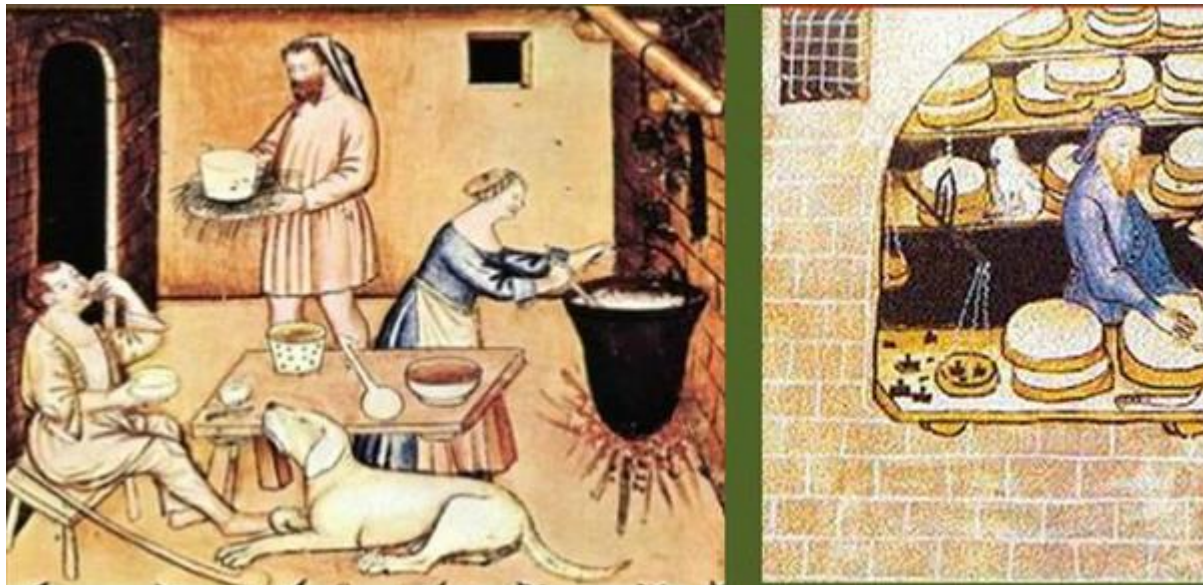


**Figura 1** *La ninfa Amaltea munge il latte di una capra in una grotta di Creta*

Zeus per ringraziare la ninfa per le cure apportate alla capretta, prese un corno spezzato, che all'interno era vuoto e lo riempì di fiori e frutta, promettendole che da quel corno miracoloso sarebbe scaturito fuori ogni cosa che il suo possessore avesse desiderato, fra tali cose sarebbe scaturito il primo formaggio.

Anche i Romani erano produttori e consumatori di formaggio; oltre al latte degli ovini, cominciarono a adoperare anche quello di vacca e appresero come stagionare il formaggio.

Gli Etruschi perfezionarono l'uso di coagulanti di tipo vegetale, come il fiore di cardo e il latte di fico, e le loro tecniche di applicazione; tuttavia risale al 58 d.C. il primo formaggio prodotto in Svizzera, come riferito da Plinio il Vecchio, che parla della tribù degli Elvetici; tuttavia l'evoluzione produttiva più importante risale al Medioevo nei monasteri e, successivamente, i formaggi cominciarono ad essere apprezzati e a comparire sulle tavole nobiliari dell'Italia.



**Figura 2** *Preparazione del formaggio nel Medioevo*

Le tecniche produttive si sono via via evolute, anche se dalla esistenza della miriade di produzioni tipiche italiane, si deve arguire che la produzione del formaggio è rimasta per molti secoli un'arte di località, che ha interessato sia il territorio nazionale, che quello di tutti i paesi europei.

La prima parte del Medioevo fu un periodo conflittuale per il formaggio, generando pregiudizi, perché poco conosciuti erano i meccanismi di coagulazione e fermentazione, in quanto erano visti con sospetto e i trattati di dietetica ne limitavano il consumo, in quanto si riteneva che anche piccole dosi di formaggio nuocessero alla salute; nel Medioevo il formaggio era considerato il cibo dei poveri, ma successivamente venne rivalutato, e questa pietanza sostituiva la carne nei giorni di astinenza infrasettimanale, di Vigilia e Quaresima.

In quei secoli in Italia i formaggi più diffusi erano fondamentalmente due: il Marzolino, di origine toscana, chiamato così perché prodotto a marzo, e il Parmigiano, delle regioni cisalpine, detto anche "maggengo", perché prodotto in maggio. A partire dal XII secolo proprio nelle Abbazie di Moggio Udinese, Chiaravalle, San Lorenzo di Capua, nacquero il Montasio, il Grana e la Mozzarella di bufala e tante altre tipologie di formaggio diventate col tempo patrimonio alimentare italiano.



***Figura 3 Alcuni fra i più noti formaggi tipici italiani***

Ai giorni nostri, il consumo di formaggio assume una notevole importanza, in quanto in alcune aree italiane la sua produzione rappresenta un'aliquota media che è superiore al 40% della produzione complessiva alimentare; è necessario, tuttavia, precisare che si verifica una certa variabilità di situazioni nei diversi Stati membri: in alcuni Stati il valore delle produzioni della zootecnia da latte e quella da carne supera largamente il 50% della relativa produzione agricola ed in altri invece il valore di tali produzioni si mantiene al di sotto del 30%. A fronte, di tale scenario, l'Italia occupa una posizione intermedia; infatti le produzioni zootecniche partecipano alla produzione agricola nazionale con un'aliquota dell'ordine del 30%, che si eleva al 50% ed oltre nelle regioni settentrionali e scende al di sotto del 20% in quelle meridionali.



**Figura 4** Tecnologie per la produzione del formaggio nel XXI secolo

#### ***Cheese production origins from antiquity to modern times***

*Cheese production has very old origins, tradition has it that in old times a shepherd put some milk in a sheep stomach pouch where there was some rennet left and that milk became cheese. The first traces of sheep and goat breeding have been found in Asia and date back to 7,000- 6,000 B.C.*

*Mythology traces the origin of cheese to Aristaeus, Apollo and the nymph Cyrene's son. The latter taught men the art of cheesemaking, in addition to the arts of breeding and beekeeping.*

*Amalthea, Jove's foster-mother and the owner of a goat, brought him up in a cave in Crete.*

*Nowadays, cheese consumption has a great importance in some parts of Italy and its production represents an average rate of over 40% of the total food production. By comparison, Italy has an intermediate position, in fact zootechnical productions participate in our national agricultural production with a 30% rate that rises up over 50% in the northern regions and drops down below 20% in the southern ones.*