

Il Saras del Fen





Direzione Sviluppo dell'Agricoltura



Il Saras del Fen

Coordinamento tecnico-scientifico: Moreno Soster

Coordinamento editoriale: Teodora Trevisan

Testi: Valter Careglio per la memoria storica "Sulle tracce del Saras del Fen"
Diego Manassero per gli aspetti tecnologici
Giuseppe Zeppa per gli aspetti compositivi e sensoriali
Gianni Comba per il disciplinare di produzione e il piano di controllo

Fotografie: Università di Torino
SOFAGRA - Istituto Lattiero Caseario
Regione Piemonte

Foto di copertina: per gentile concessione della Provincia di Torino

Finito di stampare nel febbraio 2004
da Ages Arti Grafiche - Torino

IL SARAS DEL FEN

Supplemento al n.39 dei "Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura"
Direttore responsabile: Roberto Salvio
Vice Direttore: Teodora Trevisan
Redazione: corso Stati Uniti 21- 10128 Torino
Tel. 011/432.4320
Fax 011/537726
E-mail: agricoltura@regione.piemonte.it



COMUNITÀ MONTANA
"PINEROLESE PEDEMONTANO"



Comunità Montana
Valli Chisone e Germanasca



Comunità Montana Val Pellice

Lo studio per la caratterizzazione del Saras del fen è stato cofinanziato dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Torino e dalle Comunità Montane Val Pellice, Valli Chisone e Germanasca, Pinerolese Pedemontano.

GRUPPO DI LAVORO

Moreno Soster – Regione Piemonte Assessorato Agricoltura
Elena Di Bella, Cristina Ferrando – Provincia di Torino
Enzo Negrin – Comunità Montana Val Pellice
Giampiero Conte – Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca
Giacomo Furlan – Comunità Montana Pinerolese Pedemontano
Valter Careglio – Istituto di Istruzione Superiore Porro di Osasco
Giuseppe Zeppa – Università degli Studi di Torino, DIVAPRA
Diego Manassero – SOFAGRA, Istituto Lattiero-caseario di Moretta
Roberto Arru, Marco Allemandi, Daniele Giaccone – Associazione Regionale Produttori Latte Piemonte

Hanno partecipato ad alcune fasi organizzative o operative del progetto:

Guido Tallone – SOFAGRA, Istituto Lattiero-caseario di Moretta
Vincenzo Gerbi, Luca Rolle – Università degli Studi di Torino, DIVAPRA
Gianni Comba – INOQ

Si ringraziano per la cortese disponibilità le aziende che hanno ospitato le prove:

AGLI Marco, Bobbio Pellice
BERTON Kit, Villar Pellice
CAIRUS Giampaolo, Bobbio Pellice
CERUTTI Stefania, Cantalupa
CATALIN Bruno, Bobbio Pellice
CATALIN Natalino, Villar Pellice
DURAND CANTON Franco, Bobbio Pellice
GALFIONE Silvano, Buriasco
GARNIER Paolo, Cavour
GONNET Salomone Italo, Bobbio Pellice
MELLI Giovannino, Bobbio Pellice
MICHELIN SALOMON P.Claudio, Bobbio Pellice
MONNET Walter, Villar Pellice
PLAVAN Oscar, S.Germano Chisone
PONS Rinalda, Torre Pellice
ROSTAGNOL Danilo, Torre Pellice
TOURN Elsa, Rorà

Tre spunti mi sento di cogliere da questa pubblicazione.

Il primo riguarda una consolidata attenzione della Regione Piemonte per i prodotti tipici del proprio territorio, nell'ottica della creazione di piccole e grandi filiere in grado di interpretare in chiave economica le peculiarità della cultura agricola ed alimentare della tradizione piemontese. Si tratta di una strategia che punta alla realizzazione di prodotti ad elevato valore aggiunto, originali, legati al territorio ed al sapere locale, in grado di essere competitivi sul mercato.

La costruzione di filiere non può prescindere dalla disponibilità di conoscenze scientifiche e tecniche articolate e complesse che solamente gruppi di lavoro interdisciplinari possono consentire. Anche nel caso del Saras del fen, così come è avvenuto in passato per altre produzioni lattiero casearie regionali quali la Toma piemontese o l'Ossolano, il progetto è stato condotto da ricercatori di diverse discipline che hanno fornito un primo quadro conoscitivo organico che è base essenziale per un razionale orientamento della produzione ed una corretta valorizzazione del prodotto. In particolare, va sottolineata in questo caso la collaborazione organizzativa e finanziaria della Regione con la Provincia di Torino e le Comunità Montane Val Pellice, Valli Chisone e Germanasca e Pinerolese Pedemontano che manifesta una volontà politica delle Istituzioni di operare in forme sinergica a sostegno delle proprie realtà produttive e territoriali.

Un ultimo aspetto è quello relativo alle forme adottate nella divulgazione. Questa pubblicazione contiene anche un CD che raccoglie in forma sintetica e immediata un lavoro di ricerca complesso. E' un linguaggio nuovo che favorisce una fruizione più facile delle conoscenze scientifiche e tecniche che emergono dal mondo della ricerca e le mette a disposizione in una forma che accresce la loro penetrabilità non solo a livello tecnico e produttivo ma anche verso il consumatore finale.

C'è molto lavoro, ma anche molta passione, dietro questa pubblicazione. Mi auguro che tutto ciò possa essere percepito dai produttori di Saras del fen e possa aiutarli nelle loro scelte che saranno determinanti per il futuro di questa specialità lattiero-casearia della tradizione delle Valli Valdesi.

Ugo CAVALLERA
Assessore Regionale
Agricoltura, Qualità, Caccia e Pesca

Il Saras del fen, un prodotto delle Valli Valdesi

**Moreno Soster, Regione Piemonte,
Direzione Sviluppo dell'Agricoltura**

**Elena Di Bella, Provincia di Torino, Progetto
"Sviluppo e Valorizzazione produzioni
tipiche"**

Le Valli Valdesi sono un'area montana del Piemonte che comprende le Valli del Pellice, del Chisone e della Germanasca in cui a partire dagli inizi del XIII secolo risiede una comunità protestante, i Valdesi appunto, seguaci di un movimento religioso pauperistico-apostolico sviluppatosi alla fine del XII secolo in Francia nella città di Lione.

Questa peculiarità religiosa si è inserita peraltro in un territorio montuoso, con tradizioni linguistiche e culturali più vicine all'area occitana provenzale che a quelle della pianura piemontese, rafforzando quindi la creazione di un ambiente socio-culturale originale che con alterne fortune (fasi di espansione e di tolleranza seguite da violente repressioni) si è mantenuto fino ai giorni nostri.

Una originalità che è anche frutto di un isolamento ambientale, linguistico, religioso e culturale che ha influenzato le tradizioni e gli usi locali.

Il Saras del fen (o Seiras daa fen) ne è un esempio significativo. Infatti la produzione di ricotte, in dialetto seiras dal latino *seracium*, è abbastanza diffusa ma le modalità produttive e di stagionatura del saras del fen lo rendono un prodotto veramente unico.

Per tutelare al meglio le peculiarità del prodotto e, soprattutto, il suo legame profondo con un retroterra culturale originale, le Istituzioni operanti ai diversi livelli (Regione, Provincia di Torino, Comunità Montane) si sono coordinate nel realizzare uno studio approfondito volto a fornire le basi tecniche e scientifiche per una corretta produzione e valorizzazione di questa particolare ricotta stagionata.

Per la Regione Piemonte questa iniziativa si inserisce in un'ampio programma di ricerca e sperimentazione finalizzato alla caratterizzazione, basata su una rigorosa metodologia tecnico-scientifica, dei più interessanti prodotti agroalimentari tradizionali regionali. In questo

ambito sono stati studiati prodotti lattiero caseari (Toma piemontese, Maccagno, Montebore, Robiola d'Alba, Ossolano) ma anche vini (Caluso, Pinerolese rosso, Canavese rosso), frutta (Marrone Val Susa, Nocciola Piemonte) e produzioni particolari piemontesi (Riso S.Andrea, Tinca di Poirino, Focaccia Novese).

A partire dall'ottobre 2000 la Provincia di Torino ha avviato un dialogo con i diversi operatori locali (produttori agricoli, trasformatori), le istituzioni locali (Comuni, Comunità Montane, Pro-Loce), l'associazione Slow Food ed alcuni Istituti di ricerca e sperimentazione agraria (Università, Istituto lattiero-caseario di Moretta, Scuola "Malva Arnaldi" di Bibiana) per favorire un recupero ed una valorizzazione dei prodotti tipici del territorio provinciale finalizzati alla loro identificazione, alla creazione di disciplinari di produzione e di marchi collettivi e all'avvio per alcuni di questi prodotti della richiesta di tutela europea. Tale iniziativa si inserisce nel progetto strategico "Creazione di un paniere di prodotti tipici della provincia di Torino" che prevede la realizzazione di un censimento dei produttori di prodotti tipici sul territorio provinciale, la selezione dei prodotti - che entreranno a far parte del "paniere" - sulla base di precisi criteri tecnico-scientifici e l'organizzazione dell'offerta di tali prodotti, che prevede la realizzazione di disciplinari di produzione, tutelati attraverso marchi collettivi. In alcuni casi i prodotti saranno avviati alla richiesta di DOP o IGP. Il progetto prevede inoltre di realizzare azioni di informazione e comunicazione rivolte ai consumatori, ai ristoratori, agli operatori della Distribuzione Moderna e del dettaglio specializzato. Entro la fine del 2003 i prodotti tipici del "paniere" della provincia di Torino saranno 23.

A seguito di una fase di concertazione tra le diverse Istituzioni, i ricercatori e gli operatori locali, nella primavera 2001 si è avviato il progetto di ricerca dal titolo "Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale di Saras del fen".

Analogamente a quanto già sviluppato in altre iniziative simili, ci si è preoccupati di costruire un gruppo di lavoro interdisciplinare che consentisse di approfondire al meglio i diversi aspetti della storia, del processo produttivo e delle caratteristiche del prodotto finale. La struttura del gruppo di lavoro è indicata nel grafico n.1.

Il progetto è stato sostenuto finanziariamente per un 75% dalla Regione Piemonte nell'ambito del programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola, e per il rimanente 25% dalla Provincia di Torino e dalle Comunità Montane Val Pellice, Valli Chisone e Germanasca, Pinerolese Pedemontano.

L'indagine storica condotta ha individuato numerosi documenti e testimonianze che suffragano l'ipotesi di un percorso del tutto particolare nella tecnologia produttiva del Saras del fen.

Da un punto di vista tecnico, con la collaborazione dei tecnici delle diverse Comunità Montane, si sono individuate 17 aziende, ritenute rappresentative dell'intero bacino produttivo, in cui sono state rilevate le principali caratteristiche aziendali, delle loro scelte tecnologiche, dei prodotti. Ne è emerso un quadro estremamente articolato che ha confermato la necessità dello studio per fornire ai produttori gli elementi tecnici e scientifici per orientare consapevolmente la propria produzione in un'ottica di mercato più ampio di quello cui attualmente si propone il prodotto. Per giungere ad una migliore definizione del processo produttivo sono state effettuate anche alcune prove sperimentali tecnologiche mirate a valutare alcune variabili tecnologiche rilevanti quali la durata della cottura, la quantità di sale e la tipologia di acidificante impiegati.

I campioni ottenuti dalle prove sperimentali e dalle visite aziendali sono stati sottoposti ad analisi chimica, sensoriale e strutturale al fine di quantificare il più correttamente possibile i principali parametri descrittivi del prodotto finale.

Siccome il progetto aveva anche l'obiettivo di porre le basi per un riconoscimento del Saras del fen nell'ambito delle denominazioni d'origine, è stata predisposta una bozza del disciplinare di produzione e della pianificazione dell'attività di

controllo. Si tratta di informazioni necessarie alla base dei produttori e alla loro associazione per decidere di affrontare consapevolmente un percorso di valorizzazione e certificazione che consente evidenti garanzie ma implica anche degli oneri burocratici non trascurabili.

E in effetti, con questa pubblicazione, le diverse componenti del gruppo di lavoro hanno raccolto tutti gli elementi conoscitivi necessari a creare un bagaglio essenziale per le decisioni che dovranno, o potranno, prendere i produttori di Saras del fen per dare un futuro alle loro produzioni, che potrà andare nella direzione di una richiesta di marchio europeo (DOP o IGP) o fermarsi alla certificazione volontaria.

In ogni caso l'iniziativa di ricerca interdisciplinare avviata ha avuto un beneficio quasi immediato sul controllo della tecnologia produttiva poiché l'attività di monitoraggio svolta dai ricercatori, tesa a verificare le caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto condotta su tutte le aziende, ha coinvolto profondamente i produttori e li ha resi consapevoli delle possibilità di miglioramento delle loro produzioni e delle potenzialità di commercializzazione del loro prodotto.

Dal punto di vista strettamente culturale c'è la soddisfazione di avere raccolto in un volume le radici storiche strettamente collegate con una visione scientificamente e tecnologicamente moderna di un latticino originale della montagna piemontese.

SOMMARIO

9
Sulle tracce del Saras del fen
Memoria storica

43
Aspetti tecnologici

55
Aspetti compositivi e sensoriali

93
Schema di disciplinare di produzione e Piano di controllo

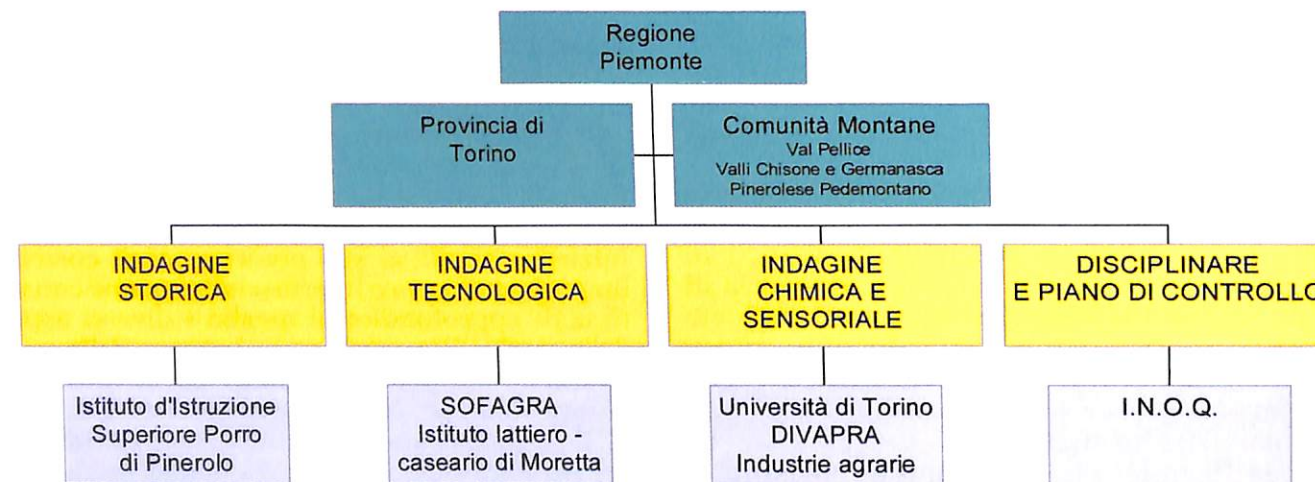


Grafico 1 - Composizione del gruppo di lavoro del progetto "Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale di Saras del fen".

Sulle tracce del Saras¹ del fen

Memoria storica

¹ Usiamo volutamente questa grafia, che ricalca il suono della parola nel patois locale, per rimarcare le differenze ri-

spetto al *seirass* che è invece l'equivalente piemontese di "ricotta".

L'annuo prodotto del butirro è calcolato a dodici mila rubbi; e quello del formaggio a rubbi mille e seicento. I caci che si fanno in grande quantità col latte di vacca, delle capre e delle pecore nelle valli di Luserna, s.Martino e Pragelato, riescono assai buoni, e si smerciano con facilità.

Casalis Goffredo, *Corografia e storia della città e provincia di Pinerolo*, Tipografia Marzorati, Torino, 1847.

Su queste Alpi pecore e mucche vengono mandate a pascolare per tre mesi d'estate. Vari casolari e piccole capanne, sparsi sui pendii delle montagne, fungono sia da caseifici che da abitazioni per i proprietari e le loro famiglie. Per lo più essi sono costruiti in pietra, ma di aspetto molto umile, e non si distinguono affatto quanto a pulizia. Essi badano al bestiame nei ricchi pascoli che abbondano in questa regione, fanno il formaggio con l'eccellente latte che le bestie producono e raccolgono erba e muschio da usare come foraggio per l'inverno nelle Valli.

Quella che si può definire «stagione» alpina, è uno dei periodi più piacevoli sia per i Valdesi sia per il loro bestiame. Quest'ultimo dimostra, con l'impazienza di qualche tempo prima, di avere un presentimento istintivo del suo arrivo. Mentre gli abitanti si sentono costretti entro gli angusti confini delle Valli, dove molte cose ricordano loro la costante esposizione all'inganno e all'astuzia dell'uomo, qui essi possono respirare

un'atmosfera più libera; vagano liberamente, un pò come i nomadi; ogni cosa al di sopra e intorno a loro sembra studiata apposta per ispirare piacere, e in questi elevati rifugi essi trascorrono giorni tra i più felici della loro vita. Inoltre nessuna scena rurale può eguagliare quella della loro domenica alpina, quando essi si riuniscono in una specie di anfiteatro roccioso per celebrare le lodi di Jehova, per invocare il suo santo nome e per ascoltare la proclamazione della sua verità dalla bocca di uno dei loro amati pastori. Da ogni dirupo, ogni valle e ogni angolo delle montagne adiacenti essi si radunano di buon'ora nel luogo destinato. Salutano con gioia l'arrivo del pastore, quando lo scorgono incamminarsi su per la ripida salita, seguito da un gruppo che aumenta a mano a mano che egli avanza. Conclusi i saluti reciproci e consumato un frugale rinfresco - non i prodotti della vite, ma del caseificio - egli sale sulla piattaforma verdeggiante; tutti si tolgono il cappello; egli invoca la presenza divina e annuncia un salmo, che viene cantato dalla grande assemblea; il suono energico di quelle voci unite e melodiose fa sì che le rocce riecheggino il canto. Essi ascoltano con rispetto il messaggio di cui egli è portatore. [...] Come è piccolo il tempio più maestoso mai innalzato dalla mano dell'uomo, in confronto al sublime e magnifico tempio naturale in cui questi umili pastori danno sfogo ai loro sentimenti di devozione!

Henderson E., *The Vadois: comprising observation made during a Tour to the Valley of Piedmont in the summer of 1844*, Snow, Londra, 1845

Fonti e linee guida della ricerca

Chi non abbia sufficiente esperienza di ricerca nell'ambito della storia dell'alimentazione, e si accinga a mettersi sulle tracce di un formaggio, delle sue origini, muove istintivamente i primi passi da un'incursione nei ricettari di cucina. Dopo alcune letture erudite, peraltro gradevoli e interessanti, dovrà però scontare le cocente delusione di scoprire che i formaggi, nei libri di cucina, trovano uno spazio alquanto marginale: cibo tradizionalmente destinato alle mense dei poveri, seppur non disdegnato anche in quelle di re e potenti, raramente veniva utilizzato nella preparazione di altri cibi. A riprova di tutto ciò basti citare *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, l'opera più famosa dell'Artusi che, fatta eccezione per il parmigiano grattugiato e la ricotta, e gli stranieri "gruviera" e Emmenthal, ignora di fatto i formaggi.

Inevitabilmente il nostro ricercatore dovrà allargare il suo sguardo bibliografico attraverso studi del settore caseario e di storia sociale dell'alimentazione da un lato, e dall'altro rivolgere un'attenzione particolare all'etnografia del luogo nel quale quel prodotto si è tipicizzato, facendo ricorso, laddove possibile, anche alla fonte orale. Potrà al più tentare una ricerca sulla rete: ma, trattandosi di ricerca storica e non di promozione commerciale, il web può rappresentare al più uno "specchio deformato" di informazioni raccolte qua e là a casaccio e in breve tempo, sovente senza esplicitare le fonti, anzi piuttosto replicando curiose "leggende" come quella della festuca che avrebbe avvolto i *saras* fornendo loro un particolare sapore: ipotesi sulla quale non solo ho trovato pochi riscontri nella documentazione ma che non ha neanche fondamento scientifico dal momento che risulta che la festuca al più svolga una funzione assorbente. Lodevoli dunque tutti i siti - a cominciare da quelli della Provincia di Torino per il Salone del Gusto - ma poco ci aiutano ad approfondire il discorso.

Tornando dunque alla carta, all'interno di una bibliografia assai vasta che, come si vedrà, mi ha permesso di esplorare diverse e possibili direzioni di ricerca, sono emersi alcuni testi fondamentali dai quali, a mio parere non è possibile prescindere.

Il primo di questi è la *Summa lacticiniorum* del 1477, redatta dal medico vercellese Pantaleone da Confienza, considerata dagli studiosi la più antica

trattazione organica e sistematica conosciuta sui prodotti di derivazione dal latte, non a caso definita da Irma Naso "l'incunabolo della letteratura casearia europea, che si esprime per la prima volta in forma di valutazione pertinente intorno ai singoli prodotti, al loro aspetto esteriore, nonché alle caratteristiche organolettiche, con un'aggettivazione ricca e calzante e con frequenti motivi di comparazione, sia sul piano della qualità dei prodotti in se stessi, sia a livello dei metodi usati per la loro confezione e conservazione"².

La trattazione è divisa in tre parti. Nella prima (17 capitoli) viene affrontato il problema della formazione del latte, in rapporto alle specie animali e alle variabili che possono condizionarne la qualità; particolare attenzione viene poi dedicata alle forme di coagulazione del latte ed alle specificità dei prodotti caseari che possono derivare dalla diversa preparazione, stagionatura, salatura e conservazione. La seconda parte (14 capitoli) - quella per noi di maggiore interesse - propone una classificazione, delle diverse varietà di formaggio, dedicando ben 7 capitoli alla produzione casearia cisalpina nord-occidentale e i restanti ai formaggi d'oltralpe: su questa sezione abbiamo lavorato maggiormente perché qui sembrano emergere le prime attestazioni del nostro formaggio. La terza parte contiene infine interessanti notazioni mediche di scienza dell'alimentazione relative al formaggio del quale Pantaleone sembra peraltro assai ghiotto.

Un secondo testo che ritengo fondamentale è il lavoro di Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero*, pubblicato dal Centro Studi Piemontesi all'inizio degli anni ottanta. L'autrice è infatti attenta non solo alla dimensione economica e sociale dell'alimentazione, ma fornisce anche una dettagliata catalogazione e descrizione degli alimenti nel medioevo: nel nostro caso abbiamo attinto notizie dalle sezioni di classificazione del formaggio in base alla qualità e alla terminologia (denominazione locale).

La documentazione - e dunque anche la bibliografia - se appare tutto sommato ricca per Medioevo e Rinascimento, si riduce drasticamente relativamente ai secoli XVII e XVIII, per riprendere una sua consistenza nel corso dell'Ottocento. Deludenti, nel nostro caso, le informazioni fornite da Goffredo Casalis nel suo *Dizionario geografico degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, (Torino, 1842). Al contrario emerge una ricchezza di informazioni nelle inchieste agrarie, in

particolare quella promossa dal deputato della destra storica Stefano Jacini alla fine degli settanta e redatta (1883) relativamente al Piemonte dall'onorevole Francesco Meardi: all'interno di questa relazione abbiamo la prima vera attestazione "ufficiale" del nostro prodotto con una descrizione abbastanza puntuale delle sue fasi di lavorazione e delle località valligiane pinerolesi in cui è particolarmente rinomato: e in effetti la tentazione di chiudere qui la ricerca con un'attestazione vecchia 120 anni è stata forte!

Trattandosi però di un prodotto tipico ci è parso utile - oltre che interessante - tratteggiare anche alcuni aspetti dell'etnologia di queste Valli che hanno una loro specifica identità culturale e religiosa, non dimentichiamolo, e dunque anche un particolare modo di rapportarsi alle proprie tradizioni e all'immaginario stregonico e leggendario.³ In altre parole la presenza di una tradizione culturale consolidata, dovuta non solo alla presenza di una classe dirigente protestante liberale attenta alla conservazione della propria identità, ma anche - come vedremo - ad una capillare diffusione dell'istruzione elementare, ha favorito la proliferazione di studi sulla cultura alpina e lavori come quelli di Jean Jalla, Marie Bonnet e Teofilo Pons ci offrono informazioni sulla cultura e sulle tradizioni popolari di queste vallate, ben maggiori e più dettagliate di qualsiasi testimonianza orale raccolta in tempi recenti. Per non perdere di vista il nostro argomento ricorderò che lo studioso Fulvio Trivellin ha censito all'interno delle varie raccolte circa una decina di leggende che hanno per protagonisti figure e luoghi legati alla vita d'alpeggio.

Tutto ciò non ha comunque significato una rinuncia totale alla fonte orale che è invece servita da punto di partenza, di confronto e di verifica: alludo in particolare a una serata di racconti con i produttori locali di *saras*, tenutasi presso la sede della Comunità Montana val Pellice nel mese di aprile 2001, all'intervista effettuata in alpeggio con Plavan, malgaro del vallone di Pramollo e agli scambi opinione con Giorgio Tourn, pastore valdese nonché storico ed eccellente narratore delle vicende di queste valli, con il quale è stato possibile anche discutere dapprima le ipotesi e poi gli esiti della ricerca.

Oltre a Giorgio Tourn e ai produttori di *Saras* delle valli valdesi, un ringraziamento particolare

va a Dario Martina e Ida Spegis che con la loro preziosa collaborazione mi hanno incoraggiato in questa ricerca che all'inizio sembrava assai povera di fonti e si è invece rivelata alla fine assai ricca di informazioni e di un certo fascino, abbastanza imprevedibili per chi come me, finora si era occupato solo di storia dell'industria e delle guerre.

La galassia dei seracia medievali

*Ammesso che il Gorgonzola continui ad essere tale, riuscirà il consumatore del 2500 a rendersi conto che il formaggio così denominato e con l'epicentro produttivo in Novara, sede del Consorzio, trae in realtà la sua origine da un borgo a metà strada tra Milano e l'Adda, dove veniva chiamato stracchino?**

Questa breve nota di Corrado Barberis, tratta dal suo *Atlante dei formaggi tipici* curato per l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, ci ricorda due cose:

- che una ricerca che risalga molto in là nei secoli deve essere consapevole che dietro uno stesso termine possono celarsi prodotti che, pur presentando delle affinità, appaiono molto diversi tra loro;
- che i formaggi "hanno le gambe" e dunque nascono in un luogo ma la loro bontà può portarli ad estendere ed allargare l'area di produzione ben oltre la zona di origine e dunque la loro tipicizzazione può derivare anche - e soprattutto nel nostro caso - dall'incontro con tradizioni culturali diverse.

Etimologia e antiche attestazioni della parola Saras

Il termine piemontese *seiràs* deriva dalle espressioni latine *seracium*, *seracius*, *seratium*, e dal francese *sérai*, *séret* o *seracée* (nella Savoia e nella Svizzera francese si produce una ricotta vaccina o caprina chiamata *Sérac*) e dall'italiano *seracco* che, secondo Irma Naso, indicherebbero una specie particolare "di formaggio bianco e compatto, a forma di alto parallelepipedo"⁴.

Ovviamente *seratium* deriva da *serum* (in dialetto *seràs*), cioè il siero di latte vaccino, residuo

² Naso Irma, *Formaggi del Medioevo*. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza, Il Segnalibro Editore, Torino, 1990.

³ Cfr. Trivellin Fulvio, *Passato e presente. Contributo allo studio del leggendario stregonico. Le Valli Valdesi*, in: "Bollettino della Società di Studi Valdesi", n.173, Dicembre 1993, Torre Pellice (To).

⁴ Barberis Corrado e Picchi Graziella, *L'atlante dei prodotti ti-*

della lavorazione casearia, ovvero la parte acquosa-salina del latte, privata di buona parte del suo grasso, con la quale inizia ancora oggi la lavorazione del *saras*. Nelle trattazioni di molti autori il *saras* viene spesso confuso con la ricotta⁶: tale confusione è legittima, data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti, però, su un piano strettamente etimologico può essere interessante notare che il termine "ricotta" deriva dall'aggettivo latino *recoctus*, che indica la ricottura del siero "che riscaldato alla temperatura superiore agli 80°C (con eventuale aggiunta di sostanze acide) provoca la coagulazione dell'albumina e della globulina contenute in esso": un etimo che nell'area piemontese ha avuto scarsa fortuna, forse perché proprio nel *serum*, come vedremo risiedono le peculiarità del prodotto alpino.

La più antica attestazione del *saras* è quella contenuta nella *Miscellanea Valdostana*⁸, ove sono riportati i prodotti del feudo di Chatel-Argent a Villeneuve (Val d'Aosta) relativi agli anni 1267-68: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato *seras*.

Dai conti dell'hotel Sabauda sappiamo inoltre che per l'Epifania del 1270 il Conte di Savoia ricevette in dono dal castellano di Evian « II seracia putrefacta ».⁹ La precisazione "putrefactus"

viene sottolineata probabilmente per indicare il pregio di questo cacio, reso piccante e gustoso da una giusta maturazione (cfr. sub voce « brocius »): probabilmente doveva essere consumato su fette di pane tostato caldo, come ricorda Pantaleone da Confinza per i caci della Valle d'Aosta, della Moriana e della Bresse (cfr. sub voce) o, forse, preparato in « cibaria de pasta et caseo »¹⁰

Ancora dai conti dell'Hotel di Savoia del 1274 veniamo a conoscenza del valore di un "sera-

cium" (da due a sei soldi), in confronto a quello di un "caseus" (da uno a otto soldi).¹¹

Relativamente alla prima metà del Trecento è poi il medico di origine pinerolese, Giacomo Albin, nella sua opera *De Sanitatis Custodia*, ad offrirci un'ulteriore attestazione accompagnata anche dalla segnalazione delle buone doti di digeribilità di questo formaggio:

*Serum autem vel seracium facilius est digestionis quam caseus et minus nocet stomacho nec est opilatus.*¹²

Altre attestazioni bibliografiche meno precise ma comunque relative al XIII e XIV secolo ci vengono ancora dal Gabotto:

*Dalle pecore, dalle capre e dalle vacche, oltre la carne uccidendole, si traeva il latte, di cui si facevano formaggi: un obbligo di 50 "casei" gravò a lungo l'Abbazia di Staffarla verso i signori di Luserna, finché colla perseveranza ed un pò anche coll'inganno i monaci riuscirono a liberarsene; di un "Arnau-dono fromagerio" parla un documento del 27 aprile 1274. Né si devono dimenticare i "seracia" (sairas nel dialetto) o ricotte(i), che diedero l'occasione altrove persino ad un soprannome: "Tagliaserac"*¹³

In un manoscritto del 1570, nel quale sono elencati gli alimenti da servire per i pasti dei canonici della Collegiata di Sant'Orso in Aosta fra i latticini figura ancora una volta il "Seras".¹⁴

Tuttavia è solo con la già citata *Summa Lacticianorum*, e dunque alla fine del Quattrocento, che abbiamo le prime precise notizie sulle caratteristiche del seirass e suoi luoghi di origine e di produzione che sono sicuramente da rintracciarsi tra la val D'Aosta e le vallate pinerolesi.

vero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo, Torino, 1981, p.351.

¹⁰ Ibidem, p.364.

¹¹ Ibidem

¹² Carbonelli Giovanni, *Il "De sanitatis custodia" di Maestro Giacomo Albin di Moncalieri*, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1906, p.84.

¹³ Gabotto Ferdinando, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XIV*, in *Miscellanea Saluzzese*, Chiantore Mascarelli, Pinerolo, 1901, pp.XCIII-XCIV.

¹⁴ Delforno Giovanni, *I formaggi tipici del Piemonte e della valle D'Aosta*, EDA, 1981.

L'area di origine

Secondo Irma Naso l'aumento del numero di capi di bestiame, soprattutto dei bovini, nel tardo medioevo, avrebbe determinato una sovrapproduzione di latte e pertanto una eccedenza dei prodotti di derivazione che avrebbero decretato la diffusione del formaggio come companatico nella pratica alimentare soprattutto dei ceti inferiori, ma, come abbiamo visto anche sulle mense signorili.

Di fatto l'attività casearia, generalmente attuata in ambiente domestico, generava un notevole consumo di formaggi preparati in famiglia

e un notevole apporto per tutti i ceti sociali di protidi e di lipidi (cioè principi energetici), di calcio e di fosforo (cioè elementi plastici), di vitamine, specialmente le vitamine B (cioè elementi regola tori e protettivi dei vari processi dell'organismo umano): « dat multum nutrimentum et forte » riconosceva infatti, nella prima metà del Trecento, Giacomo Albin. [...]

Il formaggio era un companatico facilmente reperibile ovunque, anche nei gruppi sociali più poveri, nei nuclei familiari che possedevano soltanto una capra o una pecora, e spesso figura nei «pastus» distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, anzi sembra, da certe attestazioni documentarie, di poter quasi dedurre un uso quasi «classista» del formaggio nei regimi alimentari. Ad esempio in un contratto censuario del 1276 tra il Monastero di Rocca delle Donne e alcuni coloni della grangia di Guazzolo si stabilì che nei giorni della trebbiatura due rappresentanti del monastero dovessero essere presenti alla spartizione dei grani tra possessore ed affittuari, avendo diritto ad un «prandium» di pane, vino e carne, mentre i «tenitores» della terra avevano a loro volta diritto ad un «prandium» quando avessero trasportato il raccolto dai campi alla grangia, composto di pane, vino e formaggio.

Anche i ceti subalterni cittadini potevano in genere acquistare formaggio con una certa facilità, senza eccessivi oneri di spesa, purché si accontentassero dei prodotti locali, venduti direttamente dal produttore, e forse del «seracium», cioè, secondo le nostre conclusioni, di formaggio magro (fresco o stagionato, tipo la ricotta sarda), preparato con il latte sgrassato dopo la fabbricazione del burro, o confezionato con una parte di latte intero e con una parte del

siero rimasto dopo la fattura del «caseus», cioè del formaggio grasso.[...]

Le prescrizioni a carattere religioso e medico non ostacolarono però lo sviluppo del consumo del formaggio; dai documenti in nostro possesso la produzione casearia sembra essere stata notevolmente abbondante in tutta l'area pedemontana sin dal secolo XI, anche se la sua qualità, più forse che la quantità, doveva variare notevolmente da zona a zona, a seconda del tipo di foraggio usato. Infatti il gusto di uno stesso tipo di formaggio poteva variare «ex parte salsedinis maioris vel minoris ipsorum», in conseguenza probabilmente non tanto della salatura vera e propria, quanto piuttosto delle erbe di cui si era foraggiato il bestiame; oppure «ex parte cruste grosse vel minus grosse», conseguenza del tipo di stagionatura a cui il cacio era sottoposto; oppure «ex parte diversitatis tempore in quibus fiunt aut conficiuntur», cioè se con latte prodotto da animali foraggiati con fieno o con erba fresca primaverile (più nutriente e profumata) o estiva o autunnale; o ancora «ex parte personarum componentium» cioè della competenza di chi lo preparava.

La sua diffusione ed il suo vasto consumo ci sono testimoniati sin dal secolo XII, in cui appare sia come companatico usuale nelle «refectiones» ai «pauperes» e nei donativi «amore Dei» agli ordini mendicanti, sia, persino, in quelle scarse indicazioni rimasteci riguardanti pasti «straordinari»: ricordiamo, ad esempio, la merenda di Pasquetta offerta per esplicito ordine del conte di Savoia dal castellano di Diano d'Alba agli abitanti del luogo sul prato sotto le mura del castello, composta di pane, vino e formaggio.

I formaggi, grassi o magri, compaiono poi come oggetto di censo in tutti i conti delle castellanie sabaude sino a tutto il secolo XV; molto frequentemente prodotti caseari vengono compresi anche nei censi dovuti ad enti ecclesiastici, specialmente per beni posti in zone montuose.[...]

La preparazione del formaggio era fatta abitualmente in ogni abitazione rurale ed in ogni abitazione cittadina: negli inventari si trova spesso infatti menzione di «fromagerie» che potrebbero indicare probabilmente sia i recipienti per la preparazione del formaggio, sia i contenitori per la sua conservazione.[...]

Dopo che era stata preparata la pasta del formaggio, veniva posta in stampi di differenti forme e misure. Qui poteva rimanere

⁶ "Il nome di questo prodotto caseario significa letteralmente cotto due volte. Si ottiene dal siero residuo della lavorazione del formaggio che viene riscaldato fra i 70-80 °C e addizionato di agra (siero fermentato spontaneamente, quindi molto acido) o di soluzioni di acido citrico o tartarico che provocano la coagulazione dell'albumina ed il suo affioramento in fiocchi sulla superficie della caldaia. Si separa dal siero con appositi mestoli forellati e si depongono in fiscelle (cesti di vimini) o piccole fascere coniche di metallo o di plastica. Tratto da: "Agricoltura la natura e l'uomo. Dizionario enciclopedico", vol.2, Saie, Torino, 1987, p.721.

⁷ Vizzardi Mario, Maffei Piero, *Formaggi italiani. Storia e tecniche di preparazione*, Edizioni agricole, Bologna, 1996.

⁸ Gabotto Ferdinando, *Miscellanea Valdostana*, Tipografia Chiantore Mascarelli Pinerolo, Torino, 1903.

⁹ Nada Patrone Anna Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del po-*

un tempo brevissimo, quando il formaggio era consumato freschissimo, appena fatto (« recens »), tipo giuncata, « non multo salitus », anche se di scarso nutrimento. Quando invece si dava inizio alla stagionatura, il formaggio diveniva di giorno in giorno più gustoso e più nutriente: « cum sit quasi medius inter lac et caseum veterem... ad digerendum est facilius et laudabilioris nutrimenti nec est opilativus sicut antiquus », scriveva Giacomo Albini.¹⁵

Tra le zone che si distinguevano per un'intensa attività casearia, figura nel trattato di Pantaleone da Confienza la val d'Aosta, alla quale l'autore dedica ampio spazio soffermandosi sulle produzioni di burro e sul gusto dolce e delicato dei caci valdostani, derivante dalla varietà di erbe aromatiche di cui si nutrivano le mandrie.

Il nostro interesse per la *Summa* scaturisce però nei passi relativi ai pascoli alpini della zona di Nus, a est di Aosta ove l'autore afferma che venivano confezionati dei *seracia*, bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare alti circa un metro.

Al di là della forma e delle dimensioni sono le tecniche di fabbricazione che ci inducono a pensare che più che di una ricotta, dovesse trattarsi di un vero e proprio antesignano dell'attuale *saras*: infatti, estratto il formaggio, al siero di latte vaccino, veniva aggiunto un certo quantitativo di latte e di siero acetoso, cioè di due giorni, e il tutto veniva messo in un "masgonum", cioè un recipiente di forma imprecisata che doveva fungere da caldaia, fino all'affioramento di alcune parti condensate che costituivano appunto il prodotto desiderato. Al termine della lavorazione veniva poi riposto in appositi stampi e poteva essere conservato anche due anni, dopo essere stato salato oppure consumato fresco e poteva in ogni caso essere consumato stemperandolo in acqua di rose e zucchero:

Capitulum quartum secundi tractatus. De caseo Valis [sic] Auguste et de seratio [...] Et quia in ista valle fiunt seracii ita famosi et boni maxime in loco dicto Nus, unde seracii de Nus appellantur, magni valde quadrangulati, altitudinis quasi duorum cubitorum, qui servantur per annum in perfectione et aliquando per duos. Et, ut audivi, fiunt hoc modo: extracto caseo, reponunt certam lactis quantitatem cum certa

*portionem aque lactis acetoxe, videlicet quorum dierum, et misscent [sic] cum aqua lacte nova apponuntque caldarium igni donec ferveat et bulire incipiat; et sic condensantur alique partes que supernatant et hoc appellantur serum et ipsum colligentes reponunt in formulario suprascripte figure et ibi comprimuntur partes acquose sicut a caseo. Et quia aliquando non habent tantam materiam quod possint illam formam implere, faciunt et perficiunt seratium suum in duobus et aliquando in tribus diebus; et ita apparet diversitas in diversis partibus suis et in colore et sapore ac bonitate, que aliquando magis apparet in una parte quam in alia; et ad veritatem non apparet in ipsis magna viscositas neque est. Sunt satis facile digestionis et propterea in partibus circumstantibus mulieres exhibent pro cibo indifferenter infirmis, etiam aliqui medici hoc faciunt.*¹⁶

E in questa Valle ancora si fanno *seras* e assai famosi e buoni massimamente nella località detta Nus: i *seras* di Nus sono detti grandissimi perché quadrangolari con un'altezza di quasi due cubiti, ed essi si conservano per un anno perfettamente e talvolta anche per due; e come ebbi a sentire, li fanno in questo modo: estratto il formaggio, uniscono ad esso nuovamente una certa quantità di latte con una certa parte di acqua di latte acida ossia di due giorni e mescolano con acqua di latte fresco; pongono quindi il calderone al fuoco finché si riscaldi e comincino a bollire e così si condensino le parti che nuotano in superficie e questo lo chiamano siero e lo raccolgono e lo ripongono nella forma della sopra descritta figura e ivi ne spremono e parti acquose come dal formaggio: e poiché talvolta non hanno tanta materia con la quale possano riempire quella forma fanno e terminano il loro *seras* in due ed anche in tre giorni e così si spiega la diversità delle sue diverse parti in colore e sapore e bontà che talvolta si presenta più in una parte che in un'altra: e, per la verità, non si presenta in essi grande viscosità e neppure c'è. Sono di sufficientemente facile digestione e a causa di ciò, nelle regioni circostanti, le donne lo servono indifferente come cibo agli infermi così come fanno alcuni medici.¹⁷

Che l'aggiunta di latte sia una vera e propria discriminante del *saras* rispetto alla ricotta, sembra esserne consapevole lo stesso Pantaleone, che, da buon assaggiatore ed estimatore di formaggi, rimarca anche la notevole differenza che ne deriva per il palato rendendo questi *seracia* particolarmente gradevoli.

*Fitque serum in Italia et partibus pedemontanis, sed credo non apponunt lac; verum non sunt ita magni nec in tanta bonitate. In Quaciis tamen, prope Avilianam, fiunt quasi in forma caseorum et sunt boni valde dum non sunt multum salsi et, post seratios de Nus, alios in bonitate precedunt maxime dum antiquantur, quia de novis reperio meliores in multis partibus pedemontanis, videlicet in Cherio.*¹⁸

Il siero lo si fa anche in Italia e nelle regioni piemontesi; ma ritengo non uniscano latte, invero non sono così grandi né di tanta bontà.

Ciononostante [a Coazze, n.d.r.] presso Avigliana ne fanno quasi a forma di formaggio e sono assai buoni per quanto non siano molto salsi e dopo i *seras* di Nus precedono gli altri in bontà specie se invecchiati perché di nuovi ne trovo di migliori in molte parti del Piemonte, ad esempio Chieri.¹⁹

In altre parole, molto più di quanto abbiano fatto gli studiosi, anche in tempi recenti, il nostro medico riconosce alla ricotta un'ampia diffusione nell'area pedemontana (valli Cuneesi, Chieri, ecc.) ma sottolinea come a Nus, a Coazze e in val Germanasca - citata per la bontà dei suoi formaggi in un altro passo della *Summa* - la ricotta venga prodotta con questa aggiunta di latte e questo la renda, oltre che più gradevole, diversa da tutte le altre.

Diffusione del *Saras* nell'area alpina nord-occidentale

L'ampia diffusione dei *saracia* nelle vallate alpine del Piemonte tardo medievale è stata analizzata con perizia da Irma Naso che, commentando il passo della *Summa* in cui Pantaleone da Confienza rimarca la digeribilità del prodotto e il suo utilizzo nelle diete per infermi, scrive:

Nelle carte piemontesi dell'ultimo Medioevo è sovente menzionato, specie nei testamenti, come alimento destinato ai poveri, ma doveva comparire abitualmente anche sulle mense signorili, se ad esempio la provvista per la cucina della corte sabauda comprendeva talora alcuni "seracia putrefacta", ad avanzata fermentazione e molto piccanti. Il *seracium*, (p.49) non meno del caseus, poteva essere oggetto di censo e dava luogo a intensi scambi commerciali lungo le arterie di comunicazione locali e interregionali: in tutto il territorio pedemontano troviamo l'uno e l'altro menzionati con una certa frequenza nelle fonti tardomedievali, sia nei rendiconti dell'amministrazione sabauda, sia nella documentazione doganale; le tariffe dei pedaggi e delle gabelle dal XIII secolo in poi contengono indicazioni precise sul loro transito, secondo correnti dirette prevalentemente dalle zone alpine verso la pianura.

L'attività casearia era ovviamente assai sviluppata in ogni vallata alpina e prealpina. Negli alpeggi il processo di trasformazione del latte era condotto secondo tecniche arcaiche e ciascuna malga produceva quantità di formaggi tutto sommato relativamente modeste; nel complesso però quel settore ricopriva un ruolo non secondario nell'economia delle popolazioni di montagna, alimentando - come si è sopra accennato - una certa attività commerciale. Pantaleone da Confienza sembra tenere in grande considerazione i formaggi confezionati dai malgari piemontesi, durante l'alpeggio estivo.²⁰

E un documentato studio di E. Rotelli, oltre che il già citato lavoro della Nada Patrone ci ricordano che la circolazione di uomini e mandrie in questo periodo era ben più ampia di quanto noi possiamo immaginare:

In questi ultimi anni, il concentrarsi dell'attività economica nella pianura ha reso progressivamente marginale la funzione della montagna e ne ha accentuato il distacco dai centri della produzione. Durante il Medioevo, invece, le due zone intrattenevano fra di loro rapporti molto stretti a causa della complementarietà delle loro economie. In particolare, nella regione che stiamo esaminando, il sorgere delle barriere

¹⁵ Nada Patrone Anna Maria, op. cit., p.349 e ssg.

¹⁶ Naso Irma, op. cit., p.117.

¹⁷ Traduzione di Giovanni Del Forno, op. cit., p.148.

¹⁸ Naso Irma, op. cit., p.117.

¹⁹ Traduzione di Giovanni Del Forno, op. cit. p.148

²⁰ Naso Irma, op. cit., pp.49-50.

che separano due Stati, ha creato oggi una frattura che prima non esisteva. Non che non vi fossero divisioni fra la Savoia e il Delfinato, così come all'interno dei domini dello stesso principato sabaudo, ma si trattava delle normali barriere che si ergevano fra un comune e l'altro o fra un principato e l'altro della Valle padana.

Gli ultimi secoli hanno portato all'abbattimento di tutta una serie di piccoli ostacoli e alla creazione di una consistente barriera sulle Alpi. E là dove c'era l'unità politica ed economica fra i due versanti, è subentrata una profonda divisione e l'integrazione del versante italiano con la pianura padana.

Simbolo dell'unità allora esistente era la vita pastorale. Attraverso il solo Moncenisio, dal gennaio 1341 al gennaio 1343, passarono 9880 capi di suini, 616 bovini, 25268 pecore e montoni e 1869 agnelli. Dal gennaio 1343 al settembre 1344 si contano 1400 suini, 621 bovini, 11868 pecore e montoni e 2543 agnelli.

Ma le greggi che attraversavano il Moncenisio, le ritroviamo, almeno in parte, al pedaggio e sulle alpi di Susa. Nel 1313-14 si contano oltre 6000 ovini, nel 1315 ne arrivano 4369, sono 2649 fra il 30 marzo e il 18 novembre 1316, fra il 6 aprile 1317 e il 17 giugno 1318 ne salgono 8340. Sono questi gli anni migliori, quelli in cui i pedaggi fanno registrare le più forti entrate; poi le continue guerre diraderanno i passaggi. La guerra è, infatti, l'avversaria più temuta dai pastori, che paventano gli eserciti. Come i contadini temono la tempesta. I passaggi oscillano paurosamente da un anno all'altro. In alcuni anni non passa nessun gregge, in altri poche centinaia di pecore. Negli anni migliori si ottengono ancora 2000-3000 capi che pagano il pedaggio; ma dopo il 1315 il diritto stesso verrà temporaneamente ceduto: riapparirà ancora per qualche anno, per poi sparire per sempre.

Le greggi che non salivano ai pascoli di Susa le ritroviamo, unite a quelle che passavano per il Monginevro, al pedaggio di Avigliana. Anche qui il loro numero varia notevolmente da un anno all'altro. Dal 26 aprile 1306 al 12 marzo 1308 arrivano, provenienti dai due passi, 8190 ovini. Dal 20 febbraio 1318 all'8 aprile 1325, ne arrivano 31995 con una media di oltre 4500 al-

l'anno. Dal 2 gennaio 1327 al 7 aprile 1331 ne arrivano 23925 con una media di quasi 6000 all'anno. Dal 10 aprile 1333 al 5 febbraio 1337 se ne contano 21345 con una media di oltre 5300 all'anno. Negli anni fra il 1339 e il 1345 ne arrivano circa 2700 all'anno. E a questi occorre aggiungere le migliaia di pecore che salivano sui pascoli di Avigliana. [...]

Ogni anno dalla pianura del Rodano e dalla Lombardia migliaia di bestie salivano ai ricchi pascoli della Valle e da giugno a settembre i monti circostanti ne erano pieni. Nei mesi estivi, alla febbrile attività degli agricoltori corrispondeva il rianimarsi della vita pastorale.²¹

Il formaggio dava luogo ad un commercio assai intenso sulle arterie di comunicazioni, grandi o piccole, locali, regionali o internazionali: si può affermare, senza tema di errore, che non vi sono rendiconti o tariffari di pedaggi o gabelle che non contengano indicazioni ben precise e minuziose sul transito di «casei» e di «seracia». Il commercio, che si svolgeva nell'area pedemontana, era essenzialmente un commercio locale, le cui correnti erano naturalmente dirette dalle zone montuose verso la pianura. Ad esempio dalla Valle d'Aosta scendevano verso l'Eporediese, per diramarsi di qui in ogni comprensorio pedemontano, numerosi «casei» o «seracia» esplicitamente denunciati come oggetto di esportazione; spesso nei rendiconti dei pedaggi alpini si indicano le tariffe per i «casei» che scendevano dagli alpeggi primaverili ed estivi, trasportati addirittura a carri.

Esistevano tuttavia anche correnti di traffico dalle zone transalpine, comprensibili tenendo presenti i vasti possedimenti fondiari oltremonti di enti ecclesiastici, di famiglie signorili, specialmente dei Savoia, ed il traffico pressoché costante e continuo che caratterizzava i transiti alpini.

[...] Il commercio al minuto ed all'ingrosso avveniva in tutti i centri abitati sui banchi del mercato, in ore ben stabilite dalle autorità comunali, in genere «non ante noonam», o, se non sul mercato, almeno «intra civitatem» per facilitare, come per gli altri generi alimentari, i controlli degli ufficiali comunali a ciò preposti. Talvolta sono attestate eccezioni con autorizzazioni di vendita

nei sobborghi fuori le mura, valide però unicamente per modesti acquisti fatti dai privati «pro usu suo».

I «formagerii» o rivenditori di formaggi («casei et seracia») andarono sempre più acquistando un certo rilievo economico nella vita cittadina, legato al sempre crescente consumo di formaggio, tanto che in certe località, verso la fine del secolo XV, si organizzarono, come già abbiamo visto, in un proprio paratico.²²

Alla luce di quest'ampia circolazione di animali e formaggi, possiamo pertanto provare a chiudere il cerchio di questo primo capitolo, che abbiamo aperto con l'etimologia della parola *seirass*. L'area di origine del nostro «cacioricotta»²³ va correttamente collocata all'interno della Savoia: le attestazioni di Pantaleone da Confienza concentrano l'attenzione sulla val d'Aosta, ma l'etimologia della parola non ci deve far dimenticare che analoghe lavorazioni si sono probabilmente registrate sul versante francese e svizzero e vedremo che, almeno stando alle nostre fonti, qualcosa di simile, in qualche vallone della Svizzera deve aver avuto analogo sviluppo.

Certo è che dalla val d'Aosta questo tipo di lavorazione deve aver preso piede rapidamente anche in altre vallate, almeno in quelle dove la tradizione casearia era radicata da secoli: e le nostre attestazioni all'interno della *Summa* ci permettono di registrare questo cammino fino in val Sangone (Coazze) e in val San Martino (attualmente val Germanasca). Un percorso credibile se si pensa che la val Germanasca è una valle collaterale della val Chisone che condivide ancora oggi con la val Sangone l'ampio parco dell'Orsiera.

Cerchiamo dunque di comprendere quanto fosse radicata la tradizione casearia nelle valli pinerolesi e come la loro connotazione valdese abbia poi finito per tipicizzare un prodotto che - anche se da non confondere con la ricotta - nasce e si diffonde in un'area di produzione ben più ampia.

Prima però di far questo vorremmo però dedicare ancora qualche cenno alle origini della consuetudine di effettuare la stagionatura nel fieno.

Archetipi di conservazione nel fieno

Alla stagionatura dei formaggi Pantaleone da Confienza dedica un ampio capitolo dal quale apprendiamo che i locali adibiti alla conservazione dei formaggi erano molti diversi da luogo a luogo: alcuni privilegiavano la maturazione dei formaggi in ambienti secchi, a volte caldi e fumosi; altri in grotte sotterranee umide e buie. Tuttavia per la maggior parte dei formaggi l'immagazzinamento delle forme avveniva in locali luminosi e dotati di una adeguata ventilazione. In questo caso essi - come avviene ancora oggi - erano oggetto di molte cure anche durante la stagionatura: rivoltamenti e trattamenti di superficie (es. pulitura e oliatura della crosta).

Al di là di questi dettagli generali la cosa per noi interessante è però che, oltre alla consueta pratica di sistemare le forme su tavole di legno, esisteva anche quella di adagiarle sulla paglia o sul fieno oppure addirittura di avvolgerle nella paglia e poi sospenderle «con funi o ancora completamente affondate in chicchi di segale, per evitare una evaporazione esagerata».²⁴

Secondo Pantaleone da Confienza questo sembra essere il trattamento che veniva riservato alla toma di Lanzo le cui forme «venivano collocate inizialmente sul fieno o sulla paglia in ambienti umidi; poi, in un secondo momento, avvolte nella paglia a guisa di sacco chiuso, erano appese in locali ventilati»²⁵:

Capitulum XIII primi tractatus. De diversitate caseorum ex parte locorum in quibus conservantur et ex parte eorum que caseis circumponuntur pro eorum conservatione.

[...] *Aliqui etiam imponunt fenum et circumvolvunt et in locis humidis conservant maxime in noveltate ipsorum et post, volentes ipsos ad antiquitatem conservare, funibus suspendunt. Alii in blado submergunt et ibi cum temperato calore conservant et ab aeris superflua exicatione.*²⁶

Dunque l'ambiente umido favorirebbe la decomposizione del fieno sul quale venivano ada-

²¹ Rotelli E., *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte tra il 1250 e il 1450*, Torino, 1973, pp.15-17.

²² Nada Patrone Anna Maria, op. cit., pp.356-357.

²³ Poiché non possiamo menzionarlo come «formaggio», dal momento che un Regio Decreto del 1925, in seguito mai più modificato, indica che sotto il nome di formaggio in Italia può essere commercializzato soltanto il prodotto della coagulazione acida o presamica del latte.

²⁴ Irma Naso, op. cit., p.35.

²⁵ Ibidem, p.50.

²⁶ Ibidem, p.109. Scrive la Nada Patrone che, secondo gli studi della «Friolotto», «il bladam» qui menzionato dovrebbe essere segale, il cereale più adatto alla conservazione dei formaggi in quanto il chicco, dopo la trebbiatura, resta completamente spoglio della lolla, la quale, aderendo alla crosta del formaggio, può anche farlo imputridire. Inoltre, essendo la segale il più asciutto di tutti i cereali, è il migliore per conservarli sani, conservando la giusta freschezza della pasta.»

giate le forme e la crosta risulterebbe ispessita da questi frammenti di fieno.

La tesi oggi più ricorrente per giustificare la consuetudine di avvolgere i saras nel fieno è quella di agevolarne il trasporto: queste antiche forme di stagionatura, che hanno una provenienza geografica molto vicina a quella del nostro cacio-ricotta, lasciano invece aperta l'ipotesi che qualche *margarius* (malgaro) abbia tentato - e solo nelle nostre valli - di riproporre un analogo metodo di stagionatura, da applicare, anziché ai formaggi, proprio al saras.

Un'ipotesi sorretta anche da alcuni riscontri bibliografici di specialisti di settore:

*In Piemonte il problema della conservazione della Ricotta è stato risolto anche senza ricorrere alla salatura, alla pepatura o all'affumicatura, che ne alterano le caratteristiche organolettiche: il Seirass viene infatti preservato per qualche settimana avvolgendolo nel fieno più aromatico, quello tagliato durante il mese di maggio (e detto perciò "mag-gengo"), oppure, più raramente, nel timo ser-pillo. Il sapore del prodotto fresco si mantiene così inalterato, con in un più una nota dovuta agli aromi trasmessigli dal fieno.*²⁷

La nascita dei processi di caseificazione nelle valli valdesi tra storia e leggenda

L'apporto saraceno

Sulle origini delle tecniche di trasformazione dei formaggi sembra che, almeno per la val Pellice, sia stato determinante l'apporto Saraceno. La presenza dei Saraceni in questa zona è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di "un uomo selvaggio" che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie, come dimostra questa accurata ricostruzione di Vincenzina Taccia:

[...] Proprio secondo il Patrucco, che basa la sua ricostruzione soprattutto sulla toponomastica, gruppi di Saraceni dovettero conservare la Valle di Susa, quelle del Chisone e del Pellice fino alla Rocca di Ca-

vour, almeno fino al 945 e.v., zone nelle quali i toponimi riconducibili all'invasione saracena sono più frequenti.[...]

Il Ruggiero constata che, quasi certamente, col passare del tempo e - va aggiunto - soprattutto dopo che le orde furono sconfitte, alcuni nuclei si dovettero stanziare in Valle di Susa.

Sempre secondo quest'autore i locali appresero dai Saraceni l'utilizzazione delle querce da sughero, l'uso delle erbe per preparare infusi medicinali nonché alcuni piatti caratteristici. Inoltre in alcune località della predetta valle, fino al secolo scorso, si potevano incontrare isole etniche del tipo saraceno simili a quelle ancora esistenti tra le montagne della Provenza che conservano il nome di: "Ies Maures".[...]

In merito ai nomi dei luoghi però nessuno di essi ci può dire se la località è stata una base, sia pure temporanea, di bande di Saraceni, oppure ultimo rifugio di sbandati colà stabilitisi dopo la cacciata e prima che avvenisse la integrazione con i locali. [...]

Affrontando questo problema il Luppi menziona, per le zone al di là delle Alpi, alcuni contratti di vendita di schiavi Saraceni e ricorda la vita di San Bernardo che, verso la fine dell'XI secolo, ne avrebbe convertiti alcuni.

L'autore teste citato considera la tradizione secondo la quale in remote località tra i monti sarebbero rimasti, praticamente isolati e con scarsi contatti con le popolazioni locali, gruppi di tali sbandati ed afferma, non sappiamo su quali basi, che venivano praticati rapimenti di donne dei paesi vicini, per cui si sarebbero verificati, da una parte un incremento nel loro numero, dall'altra, un avvicinamento ai modi di vita, agli usi ed ai costumi delle popolazioni stanziali, il che avrebbe favorito il processo di assimilazione.

La valle del Pellice, praticamente spopolata a quest'epoca tanto che Armand-Hugon sostiene che la nascita di Torre Pellice sarebbe avvenuta dopo la cacciata dei Saraceni, avrebbe potuto essere un rifugio ideale per un piccolo gruppo rimasto intrappolato al di qua delle Alpi.

Sappiamo che una scorreria portò alla distruzione di Cavour, per cui, dalla pianura, la più logica via della fuga erano le vallate che su di essa si aprivano. Né queste

genti in fuga braccate si potevano fermare vicino a nuclei di popolazione locale, ma sospinti sempre più verso la cerchia delle Alpi, potrebbero benissimo essersi rifugiati in una valle laterale, senza sbocchi e quindi senza una strada che la percorresse.

Ed è proprio qui, nella Val Ghicciard [Bobbio Pellice], che riteniamo siano rimaste alcune tracce di uno stanziamento saraceno, insediatosi dopo la distruzione di Frassineto.

In un articolo apparso sul Bollettino della Società di Studi Valdesi, dedicato alla valle in questione, E.A. Rivoire ricorda il Munt Màur, toponimo che possiamo porre in parallelo con il Massif des Maures, in Provenza, al centro del quale si trovava la base saracena di Frassineto. Ma il toponimo più interessante è senza dubbio Mamauro [...] sulla destra orografica del Ghicciard, dove la montagna digrada più dolcemente verso il fondovalle, è il nome di tre gruppi di odierne baite: Mamauro Superiori, Mamauro di Mezzo e Mamauro Inferiori.

Mamauro Superiori dista dalla frazione Buffa di Villar Pellice, percorrendo l'attuale carreggiata, 7.100 metri ed è ad un'altezza di 1.282 metri s.l.m.; Mamauro Inferiori è ad un'altezza di 989 metri, di poco superiore al limite dei castani.

Non crediamo che la zona, strada a parte, sia profondamente cambiata negli ultimi mille anni: a Mamauro Superiori c'è pascolo, ma il terreno è rotto da massi affioranti e non crediamo che possa mai essere stato coltivato, e certamente non consentiva, e non consente oggi, l'uso dell'aratro.

Sappiamo inoltre che la valle è sempre stata considerata come alpeggio e quindi adibita unicamente a pascolo. Prima dell'anno mille la valle era appannaggio dell'abbazia di Staffarda e, anche in seguito, questa vi si riservò il diritto di pascolo.

Riteniamo che questa schematica descrizione della natura del luogo possa essere utile per confortare la nostra ipotesi circa la sopravvivenza di un piccolo gruppo di Saraceni, rifugiatosi su questi monti per poter sopravvivere.

Adesso esaminiamo un altro elemento a conforto di tale tesi.

L'etimologia del toponimo è incerta: potrebbe derivare da mons (o montes) mauro-rum o forse anche da mansio; cioè: soggiorno, dimora, abitazione maurorum; mentre è meno probabile una sua derivazione dall'arabo mawrum, cioè moro, per-

ché riteniamo che la parola sia stata creata dai locali e non dai Saraceni stessi. [...]

Altre tracce della presenza di Saraceni in Val Ghicciard ci vengono dalla tradizione popolare. In una leggenda si narra che, un tempo, viveva nella valle un uomo selvaggio, fortissimo ed astuto, ma terribilmente timido e schivo di contatti umani. Di notte egli si avvicinava all'abitato per osservare, non visto, una fanciulla di cui si era perdutamente innamorato.

Spilandolo a loro volta i nativi lo videro rivoltare la terra e gettarvi i semi, non solo, ma videro anche come quello trattasse il latte ricavandone burro e formaggi.

Approfittando del suo amore per la fanciulla essi tentarono di catturarla con l'inganno, ma senza riuscirvi.

Dopo tale insuccesso ascoltarono i consigli di una vecchia donna, che nessuno sapeva donde venisse e che era anch'essa una selvaggia, ma che, evidentemente, intratteneva normali rapporti con gli abitanti del luogo.

Stavolta il selvaggio venne catturato, ma spezzò le ritorte che lo tenevano prigioniero e scomparve.

[...] L'appellativo di "selvaggio", da intendersi evidentemente non nel significato generale della parola, quello di meno civile, in quanto è proprio questo "selvaggio" che conosce l'agricoltura e la tecnica casearia che i nativi ignorano; bensì nell'accezione particolare che potremmo definire "psicologica" che sta a significare una persona asociale, che si tiene in disparte e non partecipa ad alcun gruppo, forse soltanto a causa della sua timidezza, che la leggenda sottolinea.

Notiamo per inciso che anche oggi, nelle valli, si usa il termine: "servaj" per designare proprio quegli individui che se ne stanno appartati, non comunicano volentieri con gli altri, e che sono in sostanza degli introversi.

Il nostro "selvaggio" è fortissimo. Pensiamo che tale attributo gli sia derivato dal terrore e dall'impossibilità di difendersi dei locali dalle incursioni saracene, delle quali a lungo rimase il ricordo. È la paura che dipinge il nemico come un essere superiore agli altri.

La difficoltà, poi, di sorprendere le orde dei razziatori, estremamente mobili ed i loro attacchi di sorpresa hanno attribuito ad essi anche l'astuzia, altra caratteristica del nostro soggetto.

Ad un certo punto però deve necessariamente essere avvenuta un'integrazione tra

²⁷ Fiori Giacomo, *Formaggi italiani*, Eos Editrice, Torino, 1999, 129.

gli sbandati ed i nativi, e la leggenda ce lo dice affermando che il "selvaggio" è innamorato di una fanciulla del luogo; non solo, ma lo ribadisce mettendo in scena una vecchia, selvaggia anch'essa, che nessuno sa da dove sia venuta e che è alleata con i locali per catturare l'uomo.

Cattura che adombra il desiderio di impadronirsi dei segreti che si desiderava conoscere.

Questa vecchia che, si è detto, è anche lei selvaggia, riesce a convivere con gli abitanti del luogo, benché allogena, proprio perché ormai è vecchia, non ha più forza né potere di seduzione, perciò rappresenta un momento nel processo di integrazione tra i due gruppi, tra i nativi ed i "selvaggi". Alla fine della leggenda il selvaggio scompare, in altri termini è avvenuta l'integrazione.

Riassumendo e concludendo: dopo la sconfitta dei Saraceni avvenuta verso la fine del X secolo, alcuni gruppi di sbandati devono aver cercato riparo in zone alpine scarsamente abitate. Uno di questi gruppi si fissò nella Val Ghicciard e precisamente ai Mamauro Superiori. Poi col passare del tempo pensiamo che si siano spostati più in basso per avvicinarsi ai castagneti. Il castagno, detto l'albero del pane, è in grado di fornire mezzo quintale di castagne per albero, non richiede cure particolari e vive da 80 a 200 anni.

L'eco di tale stanziamento ha lasciato tenui tracce nella toponomastica e nella leggenda del selvaggio. Forse anche i nomi di famiglia, quali Salvai, Salvagiot possono avere le stesse origini ed essere stati attribuiti a Saraceni convertiti ed integratisi con la popolazione stanziale.²⁸

Le fantine

Tuttavia, scorrendo più attentamente l'immaginario leggendario delle valli, *lou sarvage*, non sembrerebbe essere stato l'unico responsabile delle nuove tecniche di casearie. Le leggende, pazientemente raccolte tra il 1910 e il 1915 in ogni villaggio delle valli da Giovanni Jalla e Maria Bonnet, introducono una significativa variabile secondo la quale sarebbero state le fate, e non "il selvaggio" ad insegnare ai locali i segreti concernenti la lavorazione del latte, per ottenere burro,

formaggio e saras. In seguito, offese dal cattivo contegno dei loro beneficiati, - e noi diremo in perfetta simmetria con quanto accadde all'uomo selvatico - li avrebbero però abbandonati senza rivelare altri segreti caseari come, ad esempio, la possibilità di ricavare dal latticello "miele e cera". Vediamo in dettaglio la leggenda:

IL MIELE E LA CERA

Secoli fa, le 'fantine' vennero a stabilirsi nei pascoli della Barma d'Aout e della Coumba 'd la Biava. Erano fate pastore, molto gentili e a modo. Le loro sottanelle corte e scure e i loro corpetti bianchi davano ai loro corpi minuscoli e sottili un'apparenza fresca e rustica che le distingueva completamente dalle loro sorelle, le fate oziose, dai lunghi strascichi e dagli ornamenti luccicanti. Avevano greggi di capre e di vacche grasse e prospere che conducevano personalmente al pascolo e all'abbeveratoio. Erano donnette attive e industriose, contente della vita e fiduciose nella bontà degli esseri umani. Amavano assai i giovani pastorelli di bell'aspetto e lanciavano loro, a volte, dolci sguardi furtivi: ma, non appena uno di loro si avventurava a parlare di matrimonio, fuggivano, leggere come ombre, riempiendo l'aria dei loro fragorosi scoppi di risa.

Del resto servizievoli, davano volentieri una mano ai poveri e a chi aveva qualche impedimento e non trascurando nulla per farsi benvolere da tutti.

Avevano insegnato ai contadini i loro segreti per fare il burro, i formaggi, le ricotte... (les serés) E in un giorno di familiarità, avevano persino introdotto i loro preferiti nelle loro abitazioni splendide di pulizia e avevano mostrato loro meravigliosi utensili d'oro e d'argento.

Ma viene il giorno in cui la loro intimità con gli uomini si rompe: diventano diffidenti, si ritirano sulle alte cime e si nascondono per sempre alla vista dei mortali.

Un cattivo soggetto, indispettito per non aver potuto godere dell'amore imperioso che una 'fantina' ha fatto nascere nel suo cuore, si introduce un giorno nella casetta fatata e ruba gli utensili che riesce a scovare. È una vendetta meschina, ma sa quanto le fate ne soffriranno, e il cuore ferito gode in anticipo del loro dolore.

Difatti quelle anime semplici, tornate a casa, si accorano: piangono, pestano l'erba con i loro graziosi piedini, si strappano i capelli nella loro rabbia infantile e lanciano le più terribili maledizioni contro l'anonimo colpevole.

- Ci avete rubato gli utensili? - gridano ai curiosi testimoni del loro dolore. - Ebbene, anche voi avrete da perderci. Avremmo potuto insegnarvi ancora il metodo per fare del miele e della cera con il siero del latte, dopo aver fatto il burro e il formaggio, ma conserveremo il nostro segreto.

In effetti, sono partite con il loro segreto; ecco perché i pastori non possono far nulla con il siero del latte. (L. Gardiol, Bobbio)

Variante (Pral)

In fondo alla Couchetto, esiste ancora adesso un fienile chiamato "il fienile di Grill" dove abitava un tempo una famiglia di pastori.

Un giorno, una buona fata si presenta al capo famiglia proponendogli di insegnargli la maniera di fabbricare, col latte, burro, formaggio, ricotta, miele e cera. (Un jour, une bonne fee se presente au chef de famille en lui offrant de lui enseigner le moyen de fabriquer, avec le lait, du beurre, du fromage, des serés, du miel et de la cire).

- A una condizione tuttavia: che per il momento i nostri procedimenti rimangano segreti; perciò devo essere lasciata sola in casa per alcuni istanti.

Il contadino, intimidito dalla meravigliosa bellezza della fata bionda, promette ogni cosa e si ritira, con i figlioli, nei prati vicini. Aspetta, aspetta, ma la fata non esce mai. Si odono rumori di canti e di corse animate all'interno della casa: sembra di udire un piccolo sciame di allegre operaie indaffarate nel lavoro.

- Che confusione! Chissà come mi metteranno sossopra la casa. Non era certo contemplato dal nostro contratto! Andiamo a vedere.

E, avvicinandosi a passi felpati alla sua abitazione, spinge bruscamente la porta della cucina; ma incontra una forte resistenza dall'interno. Improvvisamente i canti cessano, un fruscio di sottane si agita all'interno e la porta si apre da sola.

Entra e vede la fata, tutta rossa per l'in-

dignazione, nell'atto di posare sul tavolo una ricotta dall'aspetto squisito. (un seré d'exquise apparence)

- Curiosone! ti sei punito da solo. Non mi rimaneva da fare che il miele e la cera, ma poiché non sei stato capace di aspettare una mezz'ora di più, non ti svelerò mai il mio segreto. (Pietro Rostan, detto Couzin, Guigo, Prali).²⁹

Non è questa la sede per addentrarci in complesse - quanto discutibili - interpretazioni ma sicuramente val la pena provare a trarre almeno due conseguenze da queste leggende.

Innanzitutto che entrambe le versioni indicano un'origine non autoctona dei processi di caseificazione, e testimoniano dunque un rapporto con un'"alterità", cioè con qualcuno venuto dall'esterno: in proposito, se appare convincente l'identificazione del "selvaggio" con qualche saraceno nascostosi nelle caverne di queste vallate, le fate farebbero piuttosto pensare alla presenza di qualche "malgara" proveniente da altre vallate alpine: un'ipotesi che trova un suo fondamento anche negli studi della Nada Patrone che rileva che tra i maestri "formagerii"

potevano ritrovarsi anche donne come quella donna della Bresse, tanto abile a preparare il formaggio, che i suoi prodotti erano largamente ricercati dai buongustai, pur avendo un prezzo più alto di quelli preparati nella medesima località.³⁰

In secondo luogo, entrambe le versioni della leggenda, alludono a un rapporto di fiducia e di scambio reciproco che si sarebbe improvvisamente interrotto a causa dei montanari: certamente questo secondo messaggio sottintende una ovvia morale, ma a noi preme qui sottolineare piuttosto la discontinuità di rapporto che ne emerge, che finisce per compromettere lo sviluppo delle tecniche casearie. Ebbene viene spontaneo chiedersi se questa interruzione non celi in realtà ben altro genere di danni arrecati alle attività produttive dalle continue persecuzioni religiose che, come vedremo tra breve, insanguinarono queste valli dal XV al XVIII secolo.

Ma prima di accennare a queste vicende proviamo però ancora a verificare la permeabilità di processi caseari presenti in diverse zone alpine attraverso lo studio di un elemento fondamentale dei processi di caseificazione: il caglio.

²⁸ Vincenzina Taccia, *Presenza dei saraceni in val Pellice*, in: "La Beidana. Cultura e storia nelle Valli Valdesi", n.6, agosto

1987, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (To)

²⁹ Bonnet Maria, *Tradizioni orali delle Valli Valdesi del Piemonte* (a cura di A. Genre), Torino, 1994.

³⁰ Nada Patrone Anna Maria, op.cit., p.354.

Cagli e presami dalla Summa lacticiniorum ad oggi

Da millenni l'uomo ha imparato a sfruttare il caglio più efficace e potente in natura, cioè i succhi gastrici dei mammiferi lattanti, fondamentali per la digestione del loro nutrimento principale:

La sostanza più utilizzata come caglio è dunque il cosiddetto presame, una pasta, una polvere o un liquido ottenuto dalla lavorazione degli stomaci di agnelli, vitelli o capretti. Il caglio di capretto, più efficace di tutti gli altri, conferisce un sapore forte al formaggio, tanto che, laddove la lavorazione non lo richieda espressamente, gli si preferisce quello di vitello. Soltanto in pochi casi, come per il Mascarpone, era ed è invalsa l'abitudine di utilizzare le sostanze dal gusto più neutro quali l'aceto bianco o l'acido citrico.³¹

Pantaleone da Confienza dedica nel suo trattato anche uno spazio all'esame dei diversi tipi di presame, segnalati da vari autori ma soprattutto da Aristotele. Ciò ha permesso ad Irma Naso e ad Anna Maria Patrone di tracciare un quadro sintetico dei principali presami in uso nel Medioevo e nell'età moderna in area alpina:

Verso al fine del Medioevo nell'Occidente europeo i presami più comunemente usati dovevano essere comunque quelli di capretto e di vitello, accanto ai semi di cardo, il cui impiego sembra fosse abituale soprattutto in Bretagna e nel Poitou: così almeno puntualizza l'autore stesso che, richiamando la propria personal esperienza e ricordando di avere persino portato con sé da quelle regioni dei semi lanuginosi della pianta conosciuta in Francia con il nome di "la zardoneta", dichiara di averne potuto verificare l'esatta corrispondenza con quella indicata dai medici come "camaleonta" e designata nell'Italia nord-occidentale con le più svariate denominazioni.³²

I cagli più usati, secondo Pantaleone da Confienza, dovevano essere quelli tratti dal-

l'abomaso dei giovani ruminanti ancora nutriti a solo latte (« manci de lacte »), o dal coagulo contenuto nello stomaco della lepre. Esistevano anche coaguli vegetali, quali il latte di fico « in quo infunditur lana que postea lavatur cum certa parte lactis ».³³

Una pratica rimasta a lungo invariata nei secoli, che trova un puntuale riscontro per la nostra zona in uno studio di Elena Bertocchio dedicato al ciclo del latte nella bassa val Chisone:

Al momento della vendita dei capretti, il proprietario conservava, tra le interiora degli animali macellati, gli abomasi ancora pieni di latte: essi infatti venivano utilizzati nella preparazione del caglio (la parzura /perzura).

Gli abomasi venivano appesi nelle cappe dei camini dove restavano a seccare per alcuni mesi; quando erano sufficientemente secchi li si appendeva ad un bastone in un luogo fresco ed asciutto. Per preparare il caglio si lavava accuratamente uno di questi abomasi e lo si metteva in un sacchetto di tela che veniva immerso in un recipiente contenente circa due litri di acqua tiepida precedentemente bollita e salata (éva salà/aiga salà). Si lasciava il sacchetto nell'acqua per una quindicina di giorni poi lo si poteva buttare perché a questo punto il caglio era pronto e poteva essere conservato anche per molti mesi, se ne serviva poco, in un recipiente di terracotta (tüpin) chiuso da una piccola lastra di pietra o in un bottiglione di vetro.

L'informatore N.2 sostiene però che nella preparazione del caglio era impiegata anche la vescica (väs(s)ia) di un vitello che veniva acquistata dal macellaio, fatta seccare e utilizzata oltre all'abomaso di capretto o in sostituzione di esso, con la stessa procedura (la vescica secca era denominata pletta). La proporzione era: mezza vescica per ogni abomaso utilizzato.

Circa la quantità di caglio utilizzata nella produzione casearia si può valutare che 1/2 bicchiere di questo liquido fosse sufficiente per far coagulare (encaia) una ventina di litri di latte.³⁴

Un saras alla valdese

Il "ghetto" valdese e i suoi rapporti con l'Europa

La proposta di tutelare il nostro prodotto come tipico di un'area che intendiamo connotare come "Valli valdesi" anziché "pinerolesi" ha dalla sua una serie di ragioni: innanzitutto la storia di questo cacio-ricotta, spesso consumata fresca in loco, riguarda essenzialmente la zona montana e non la città di Pinerolo; in secondo luogo si vuole rimarcare una particolare presenza religiosa in queste valli; ma - fatto, a mio modesto parere, determinante in questo caso - soprattutto sembra esistere un particolare nesso tra questa vicenda religiosa e le forme di lavorazione del saras in questa zona alpina. Ripercorriamo dunque alcune tappe fondamentali della storia valdese.

I Valdesi si considerano i discendenti della setta dei Poveri di Lione, nata nel 1170 ad opera di Pietro Valdo, un mercante che, dopo aver rinunciato alle sue ricchezze, predica il Vangelo e l'opportunità di una scelta di radicale povertà come momento di penitenza. Valdo e i suoi discepoli saranno presto cacciati dal vescovo di Lione e lo stesso Valdo, dopo essere stato scomunicato, cadrà vittima dell'Inquisizione.

La vicenda dei Poveri di Lione è stata spesso associata a quella di altre sette ereticali quali, ad esempio, quella dei Catari. In realtà sarebbe più corretto inserirla in quel clima di ritorno alla semplicità che da più parti si esprime nella cristianità dopo l'anno mille, con una condanna più o meno implicita, del potere mondano e temporale della chiesa. Valdo e i suoi seguaci non negano infatti la dottrina cristiana, né il credo, né i sacramenti, tuttavia rivendicano il diritto di predicare la parola del Signore esattamente come avevano fatto gli apostoli, andando dunque a mettere in discussione una prerogativa della Chiesa e sostenendo l'idea che tutti devono poter accedere alla Sacra Scrittura.

In proposito, sia da parte valdese che cattolica gli studiosi hanno recentemente sottolineato la vicinanza che corre tra Valdo, eretico scomunicato e ucciso, e Francesco d'Assisi, proclamato santo: tra la vicenda dei due uomini corrono solo trent'anni; ma sono anni decisivi, in cui la Chiesa cattolica decide di fare i conti con i movimenti pauperistici, scegliendo la strada dell'integrazione a quella dell'espulsione.

Sembra che né Valdo né alcuno degli originari Poveri di Lione sia mai arrivato nelle vallate al-

pine che sono poi diventate le zone valdesi. Nell'area del Pellice, Chisone e Germanasca la presenza dei "Poveri" è infatti documentata solo verso gli inizi del XIII secolo. È molto più probabile dunque che i Valdesi dell'area alpina siano gli abitanti di quelle zone, convertiti da persone giunte da fuori (Provenza e Lombardia). Le ragioni perché ciò sia avvenuto proprio in questa zona risiedono nella sua dislocazione geografica che ne faceva, nel Medioevo, un'importante via di comunicazione tra la Provenza e la Pianura Padana. È dunque probabile che mercanti e pellegrini convertiti al movimento, abbiano facilitato l'adesione anche di nuclei consistenti di popolazione locale alle nuove idee religiose.

Le persecuzioni religiose del Tre-Quattrocento sfiorano solo marginalmente queste Valli, soprattutto per ragioni di opportunità politica, come spiega anche lo storico Rotelli:

Rapporti amichevoli con le popolazioni valdesi tentarono di mantenere sempre i signori di San Martino e quelli di Luserna, e ciò nonostante le ripetute sollecitazioni avanzate dai principi di Savoia per ottenere un maggior allineamento alle richieste della Chiesa cattolica.

La loro tolleranza religiosa trova forse una spiegazione nel timore di una severa ostilità da parte dei valligiani. Infatti, le montagne sono spesso ostili verso i signori. Quivi la rivolta è sempre latente, assumendo talora forme di larvata dissidenza, tal'altra di grosse manifestazioni sediziose.³⁵

Quando sopraggiunge la Riforma Protestante, trova dunque in queste zone un terreno fertile, e il movimento valdese riprende la sua espansione: esce dallo stato di clandestinità e conquista nuove fasce di popolazione, soprattutto tra gli artigiani e la borghesia. Centrale nella predicazione dei Valdesi rimane il ricorso alla Sacra Scrittura, ma la questione che si pone ben presto, per la piccola comunità alpina, è l'alternativa tra il mantenimento del proprio status di confessione religiosa o l'adesione al Calvinismo. Sarà proprio quest'ultima ipotesi a prevalere: nel 1532, nel sinodo di Chanforan, in val d'Angrogna, i Valdesi aderiranno alla Riforma secondo il credo Calvinista e tale scelta si rivelerà fondamentale per la loro sopravvivenza in queste valli.

L'espansione protestante fu infatti presto interrotta, dalla metà del XVI secolo, dalla repressione della Chiesa cattolica e dei principi Catto-

³¹ Fiori Giacomo, *Formaggi italiani*, Eos Editrice, Torino, 1999, p.26.

³² Irma Naso, op. cit. p. 31.

³³ Nada Patrone Anna Maria, op. cit., p.354.

³⁴ Bertocchio Elena, *Ciclo del latte ed architettura tradizionale nella bassa val Chisone: inchiesta al Gran Dubbione di Rinasca*, tesi di laurea, Facoltà di Magistero, Torino, a.s.1987-88, pp.93-94.

³⁵ Rotelli E., op. cit., p.11.

lici: Filippo II di Spagna, Enrico II di Francia ed Emanuele Filiberto di Savoia. L'Europa, per due secoli, sarebbe dunque stata divisa in due schieramenti e, paradossalmente, alla piccola comunità alpina, sarebbe toccata la sorte di essere l'unica isola protestante destinata a sopravvivere in Italia, seppur tra durissime persecuzioni.

Le ragioni di questa sopravvivenza sono ben spiegate dal pastore Giorgio Tourn:

[La prima] è di ordine geografico: le zone valdesi sono situate in montagna. [...] Se i Valdesi avessero abitato villaggi in pianura il loro destino sarebbe stato quello dei protestanti polacchi: abiura o esilio; trovandosi invece a disporre di un ambiente che permetteva una valida difesa seppero approfittarne sviluppando una tecnica di guerriglia partigiana che trovò in Gianavello a metà del XVII secolo la sua più compiuta espressione. Nelle condizioni infatti in cui operavano gli eserciti del XVI e del XVII secolo, con cavallerie e artiglierie poco mobili e abitate alle grandi battaglie campali, lo scontro era a tutto vantaggio di formazioni leggere atte a spostarsi rapidamente a fuggire in caso di inferiorità.

Il fattore natura non sarebbe però stato sufficiente se non si fosse accompagnato ad un altro elemento assai più rilevante: quello politico. [...] Le vallate del Pellice e della Germanasca erano in quel periodo dominio dei Savoia. Confinavano col Delfinato, regione entrata a far parte del Regno di Francia nel XIV secolo. [...] Il Delfinato comprendeva allora [...] l'alta val Varaita, con capitale Casteldelfino, la val Chisone e l'Alta Susa con centro Oulx. Questi territori erano fortemente protestanti. Naturale dunque che in caso di bisogno recassero aiuto ai correligionari delle valli sabaude. La presenza francese, già forte in quest'area venne però ulteriormente allargata con l'occupazione della bassa val Chisone e di Pinerolo, che diventò sotto Luigi XIV una delle grandi fortezze del sistema difensivo francese. Se a questo si aggiunge che il marchesato di Saluzzo, cui apparteneva la valle del Po, era sotto il dominio francese, si comprende che il Duca di Savoia incontrasse grandi difficoltà nel mantenere il controllo su questa piccola isola valdese circondata da tre lati dalla Francia.³⁶

In Francia, con l'editto di Nantes del 1598, era infatti stata concessa la tolleranza religiosa alle minoranze protestanti. Tuttavia, nel 1685 Luigi XIV, il "Re sole", abolì l'Editto: per i Valdesi residenti in val Chisone, all'epoca sotto il dominio francese, non rimase che l'alternativa tra l'abiura o l'emigrazione: molti si trasferirono nell'Inverso della Valle, in val Germanasca o in val Pellice (sotto il dominio dei Savoia), ma, l'anno seguente, il principe dello stato Sabaudo, per compiacere il re di Francia, revocò anch'egli ogni forma di tolleranza costringendo così molti Valdesi ad un'abiura formale (nel Settecento ricompariranno improvvisamente molte famiglie valdesi) o all'espatrio. Molti di essi emigrarono in Svizzera: per alcuni fu la meta definitiva ma per molti altri una base per organizzare il ritorno, celebrato nella storia valdese come "Glorioso Rimpatrio" (1689). La spedizione, finanziata e fortemente voluta da tutti i paesi protestanti - primi fra tutti l'Inghilterra e l'Olanda - e, pur tra mille traversie e con pesanti perdite, riuscì a riportare nelle Valli uno sparuto gruppo di Valdesi che riaffermarono così il loro radicamento in queste terre e la loro specifica identità. Ancora una volta la scelta di aver legato il proprio destino religioso a quello delle Confessioni riformate si rivelò una scelta felice. I Valdesi ricevevano aiuti da tutto il mondo protestante perché, essendo la più antica comunità non cattolica d'Occidente, finivano per essere considerati una sorta di simbolo nell'Europa riformata.

Nel frattempo la sconfitta del Re Sole riportava a miti consigli anche i Duchi di Savoia che assunsero nel corso del Settecento una politica meno aggressiva - ma pur sempre intollerante: i Valdesi non potevano, ad esempio, seppellire i loro morti all'interno delle mura dei cimiteri cattolici - che avrebbe progressivamente condotto all'Emancipazione concessa da Carlo Alberto nel 1848.

Va detto che, anche se il 17 febbraio del 1848, è ancora oggi celebrato ogni anno come la più importante festa valdese, forme di discriminazione che si erano registrate prima di quella data continuarono anche in seguito: alludo in particolare all'impossibilità per un Valdese di accedere a strutture quali ospedali, ospizi, scuole, spesso gestiti dal clero cattolico. Ecco allora che la Comunità si attivò per la creazione di tutta una serie di infrastrutture sociali all'interno delle Valli tutt'oggi funzionanti e all'avanguardia nel tessuto socio-assistenziale della Regione.

Particolarmente significativa l'opera svolta nella prima metà del XIX secolo dal generale inglese Beckwith che in collaborazione con il suo connazionale reverendo Gilly riuscì a raccogliere una cospicua quantità di fondi per finanziare la costruzione di circa 170 scuole di montagna, situate all'interno di ciascuna frazione o borgata delle Valli: l'esito di questa operazione fece registrare, tra la popolazione valdese all'inizio del Novecento, dei tassi di alfabetizzazione superiori al 90%, che favorirono una radicata tradizione culturale medio-alta, sostenuta anche dalla presenza del Collegio Valdese a Torre Pellice.

Dunque circolazione di uomini, idee e forti legami con l'Europa protestante e in particolare modo e soprattutto in relazione alle tradizioni casearie, con la Svizzera. Risultano allora molto fondate le affermazioni della famiglia Plavan, produttrice di ottimi *saras del fen* sull'Alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo, che sostiene che la ricetta - in particolare quella della *bouno* - sia stata importata a Ricalaretto da un fruitier Svizzero.

Resta da capire quando. Sicuramente dopo il Rimpatrio, dunque nel corso del XVIII, considerando che è solo in questo periodo che, come abbiamo visto, all'interno delle Valli, si registra una certa stabilità dovuta a maggiore tolleranza. Un'ipotesi credibile se si presta attenzione alla documentazione sulla *bouno* esibita da Teofilo Pons.

Dall'agro alla bouno

Paul Scheuermaier nella sua monumentale ricerca sul *Lavoro dei contadini*, pubblicata in Italia nel 1980 ci ricorda che in quasi tutte le zone alpine il siero bollito viene fatto coagulare con l'aggiunta di siero acidificato, chiamato anche "agra" o, nel Piemonte nord-occidentale "buona":

L'agra si ottiene lasciando invecchiare e acidificare il siero, aggiungendo eventualmente del latticello, del latte o simili, servendosi di un barile verticale, munito di tappo o di rubinetto, il cosiddetto "barile dell'acido" [...]. In val Monastero l'agra viene prodotta con siero, acetosa, ginepro e sale.³⁷

Sulla ricetta della "buona", nel patois, la *bouno* aleggiano probabilmente molte "leggende

valligiane", quali quella dell'esistenza di una *bouno* e di una *pi bouno*, quasi alludere a un agro di prima e di seconda scelta. In ogni caso, da un incontro con i produttori, è emerso che l'agro valdese sia costituito da un'essenza di più di 25 erbe tra cui gemme di larche, ginepro, radice di ortica, timo serpillio - e altre delle quali, per espressa volontà dei produttori, non è stato possibile venire a conoscenza - addizionate con alcune spezie tra cui il guscio di noce moscata.

La famiglia Plavan sostiene di custodire gelosamente il segreto giunto dalla Svizzera e tramandato di famiglia in famiglia, da Ricalaretto, all'alpe del Laouzoun di Faetto fino all'Alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo. Tutto ciò è credibile perché le tre aree indicate sono tra loro confinanti e si confermano, almeno per tutto l'Ottocento aree di produzione del *seirass del fen*.

Oltre tutto, la fonte orale - anche se la famiglia Plavan sembra non esserne a conoscenza - trova un puntuale riscontro nell'opera di Teofilo Pons, grande studioso dell'etnografia e della cultura popolare delle valli valdesi:

A questo punto, val forse la pena di svelare il cosiddetto segreto della bouno, segreto che pare sia stato custodito gelosamente in val Germanasca da alcune famiglie, particolarmente interessate alla lavorazione del latte.

Fra queste famiglie, dedicatisi all'allevamento del bestiame e alla miglione dei vari prodotti lattiferi, va ricordata una famiglia Peyronel, del Troussan di Ricalaretto che, almeno per due generazioni, si diede a coltivare con passione questo lavoro di aromatizzazione dei famosi seras di Ricalaretto e di Faetto.

Dall'ultimo di questi Peyronel agricoltori-allevatori, Giacomo, il segreto della bouno fu ad un certo momento svelato ad un suo amico di Pramollo, un Tommaso Ribet, che a sua volta lo rivelò ad un Eli Jahier, i quali migliorarono così i loro prodotti caseari. Il Ribet inoltre, imparentatosi con la famiglia Menusan dei Chiotti, finì per rivelare anche a questa famiglia la ricetta alla base del miracoloso e misterioso miscuglio.



³⁶ Tourn Giorgio, *I Valdesi. La singolare vicenda di un popolo-chiesa*, Claudiana, Torino, 1977.

³⁷ Scheuermaier Paul, *Il lavoro dei contadini*, Longanesi & C., Milano, 1980, p.36.

Ora, essendomi passata fra le mani con altre antiche carte della val Germanasca, una « Note de ce qu'il faut pour faire la i' bonne », (nota di quel che occorre per fare la « buona »), posso svelare l'antico segreto.

La nota è molto scorretta nell'ortografia francese in cui è stata redatta o ricopiata, ma è stata interpretata con ogni scrupolo, con l'aiuto prezioso del prof. Beniamino Peyronel, micologo di fama europea, uno dei figli di Giacomo, detto Coulin, di cui sopra, defunto nel mese di gennaio del 1975.

La bouno dunque richiedeva tutto un lavoro complicato di misure, eseguito metodicamente con svariati ingredienti, indispensabili per una confezione accurata di questa specie di presame raffinato.

Si confezionava in una capace tinozza, come quelle in uso per fare il bucato, con gli ingredienti seguenti: a) mezza libbra di cannella naturale; b) 24 noci moscate; c) due once di chiodi di garofano; d) un sacco di 4 emine di radici d'ortica di buona qualità; e) una bisaccia (saquetta) piena d'uva acerba e di «cornigles», probabilmente corniole, frutti del corniolo; un pugno di radici di «jeanse», verosimilmente «Panax Ginseng»; g) una mezza dozzina di radici di aigrot, «Imperatoria osthutium» o «Peucedanum osthutium»; h) un lievito da 10 a 12 libbre, coperto tutt'intorno da chiodi di garofano; i) mezza libbra di cannella sul lievito e mezzo pugno di chiodi di garofano; k) 13 «bouts de melaise», germogli di larice?; l) due pugni di ortiche fresche, non ancora fiorite; m) ad ogni pasto due buoni pugni di sale per conservare il tutto; n) ad ogni pasto versarvi un secchio di latte ben purgato; o) si purga il latte con due pugni di uva non matura o delle «cornigles» (cornouilles), oppure «acetosella» pestata in modo da dare una pinta e mezza di succo; poi si cola in un pezzo di tela rada, si pesta, aggiungendo un pò d'acqua e colando nuovamente il tutto. Si mettono infine da cinque a sei pinte di vino in un secchio, per fare inacidire il latte che si deve mettere per primo nella bouno, e dopo averlo ben purgato, bisogna colarlo ancora.

A dire il vero, la ricetta non ci sembra tanto semplice: essa è però molto ingegnosa e deve avere esercitato la infinita pazienza dei montanari dei secoli passati. E se i loro seras hanno acquistato rinomanza grazie alla

complicata bouno da essi preparata, con tutti gli ingredienti indicati dalla loro ricetta, gran merito deve loro essere attribuito.³⁸

Un'attestazione ufficiale: il seiras del fen nell'Inchiesta Jacini

Il lavoro di Pons sarebbe già di per sé sufficiente a testimoniare una tradizione casearia molto particolare, ma una D.O.P. esige probabilmente un riconoscimento più esplicito dell'esistenza del prodotto. Questa sorta di certificazione ci viene nientemeno che dai risultati raccolti dall'On. Meardi per il Piemonte in occasione dell'Inchiesta Agraria Ministeriale promossa dal deputato della Destra Storica Stefano Jacini. I lavori dell'inchiesta durarono quasi un decennio quindi è verosimile pensare che i dati raccolti qui sotto riportati si riferiscano ai primi anni Ottanta dell'Ottocento. Il nostro cacio-ricotta esiste dunque da almeno 120; ma la cosa più interessante che emerge dalla lettura dei risultati della relazione Meardi è che essi costituiscono un significativo tassello che si inserisce perfettamente nel mosaico che abbiamo tentato fin qui di ricostruire:

Fatte poche eccezioni, il caseificio si trova nella provincia di Torino ancora in uno stato molto primitivo. La produzione del latte ha in tutte e tre le zone una certa importanza; maggiore in quelle delle montagne ove costituisce il principale prodotto del bestiame dei vasti pascoli alpini.[...]

Nella terza zona delle Alpi, l'industria casearia ha il suo massimo sviluppo; ivi a seconda delle località si fanno burro, formaggi e ricotte, dette in vernacolo seiras che formano oggetto anche di esportazione. Per procedere con maggior chiarezza e precisione conviene passare in rapido esame i singoli circondari.

Nel circondario di Pinerolo, il latte prodotto nella zona di pianura e di collina è destinato quasi esclusivamente alla produzione del burro, e di piccoli formaggi di pasta molle detti tome che servono esclusivamente alla consumazione locale, e sono adoperati subito. [...]

Il latte nelle regioni montuose è adoperato durante l'estate nella fabbricazione dei formaggi.

Nella maggior parte delle località si usa di mescolare insieme il latte dei vaccini, caprini ed ovini, di farne la sfiorazione a caldo, e di coagulare il latte sfiorato ad alta temperatura con soverchio sale e presame, ciò che rende il formaggio troppo duro, e di rapida fermentazione. Questi formaggi generalmente non escono dalle valli in cui son fatti. Per fare una di tali forme occorrono da 60 a 70 litri di latte e si vendono 12 lire il miria.

Sull'alpe del Lanzo e di Pramollo si fabbrica una specie di ricotta detta in vernacolo seiras del fen, essa è fatta con una mescolanza di siero dei formaggi, e latte puro, facendolo bollire con un liquido speciale, cioè una soluzione di acidi con aromi, che forma il segreto del fruitier di cui è assai geloso.

L'ebollizione e gli acidi coagulano il miscuglio di latte e siero, che salato, collocato in stampi, e disseccato, viene avvolto nel fieno da cui prende il nome. [...]

Coi residui di quei formaggi si fabbrica anzitutto un burro di seconda qualità, quasi altrettanto buono come quello di prima sfioritura, ma meno compatto e molto soggetto a prendere il rancido; vien perciò venduto a prezzo un pò inferiore. Dopo essersi tolta al piccolo latte la brosse con cui si fa il burro suddetto, vi si aggiunge il boné (ossia l'azy degli svizzeri, cioè del piccolo latte inacidito contenente in infusione certe erbe aromatiche) e lo si scalda fino ad ebollizione; il piccolo latte si spoglia della materia caseosa che ancor contiene la quale viene a galla sotto forma di grumi biancastri, con cui si fa il seras o sairas dei piemontesi che vien consumato fresco, o salato e fatto essiccare.³⁹

Il saras entra in cucina

Alla fine dell'Ottocento il saras del fen godeva dunque di una tradizione ormai consolidata nelle Valli Valdesi tanto che anche gli storici locali cominciavano a considerarlo un prodotto

degno di nota, come in questa breve note di Pitavino sulla val Germanasca (val S.Martino):

Le industrie consistono essenzialmente nell'estrazione dei minerali, nella confezione del burro e del formaggio. Rinomato in specie quello del fieno o del Laouson.⁴⁰

Consumato fresco o stagionato come compatico, era destinato a diventare un ingrediente tipico anche della cucina delle valli, tanto che due abili ristoratori e riscopritori di ricette del luogo, quali Walter e Gisella Eynard, non hanno potuto fare a meno di citarlo nella loro accurata raccolta di ricette valdesi e, dal momento che ogni felice procedimento di trasformazione alimentare, trova una sua logica conclusione sulla tavola del consumatore, ci è sembrato giusto concludere questo lavoro proprio con questa golosa ricetta, che ancora una volta testimonia una presenza vissuta e consolidata:

BALOTTE DI SAIRASS

Utilizzate del sairass freschissimo e sbriaciatelo in una insalatiera. Aggiungetevi farina, zucchero e uova.

Amalgamate molto bene, senza formare grumi e lasciate riposare per alcune ore. Al momento dell'uso, formate con l'aiuto di un cucchiaino e con le mani delle pallottoline della grandezza di una noce.

Passatele prima nella farina bianca, quindi nell'uovo sbattuto e nei biscotti savoiardi pestati.

Finita questa operazione, lasciate le «balotte» a rassodare in frigorifero e preparate una padella con strutto od olio bollente, in cui le tufferete un poco alla volta.

Cuocetele molto rapidamente e scolatele, facendole asciugare sulla carta assorbente.

Passatele nello zucchero e servitele.

In alcune famiglie vi era l'usanza di addolcirle con il miele, anziché con lo zucchero o di prepararne una variante, aggiungendo all'impasto una spolverata di spezie.⁴¹

³⁸ Pons Teofilo G., *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, Claudiana, Torino, 1978, pp.162-163.

³⁹ Meardi Francesco, *Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*, Vol.VIII, Roma, Forzani & C., 1883, pp.198-202.

⁴⁰ Pittavino Carlo, *Pinerolo e il Pinerolese*. La valle di San

Martino o della Germanasca, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1908, p.11.

⁴¹ Eynard Gisella e Walter, *Supa barbeta e altre storie*, Valda Editori, Torino, 1996, p.47.

Appendice: gli alpeggi delle valli

Anche se non rientra espressamente negli intenti di questo lavoro, la ricostruzione della storia e della vita degli alpeggi, può aiutare a comprendere meglio il contesto nel quale il *saras* è nato e si è sviluppato, nonché le embrionali forme di organizzazione cooperativa che presiedevano alla sua produzione.

Trattandosi di una letteratura molto ricca, abbiamo rinunciato ad un'elaborazione organica sull'argomento, privilegiando invece una scelta antologica di brani di autori che alla storia degli alpeggi delle valli valdesi, hanno dedicato un'accurata attenzione, nella convinzione che anche solo questi passaggi suggeriscono ampiamente il radicamento di una tradizione casaria in questa regione.

La vita pastorale ed agricola secondo Teofilo Pons

L'occupazione principale dei poco numerosi abitanti era appunto l'allevamento del bestiame: inizialmente ovino e caprino, sia nelle regioni di minor pendenza e più ricche di pascoli, sia in quelle di maggior pendio, più elevate e più aride. Successivamente si praticò l'allevamento bovino, abbinandolo con quello ovino, l'uno integrando ottimamente l'altro.

Dal piano salivano le greggi delle Abbazie e dei ricchi Monasteri, disseminati nella vasta regione che si affaccia alla pianura piemontese. Come l'Abbazia di Santa Maria, presso Pinerolo, e quella di Casanova, presso Caramagna, le cui numerose greggi salivano rispettivamente sulle montagne di Massello e di Prali; mentre quelle di Staffarda, presso Saluzzo, salivano nella valle dei Carboneri, tributaria della media val Pellice.

Alpeggi o pascoli alpini

Lo sfruttamento dei pascoli alpini situati nelle nostre vallate fra i 1700 e i 2600 m. circa, doveva avvenire come oggi: fra la metà di giugno o i primi di luglio e la metà o la fine di settembre all'incirca, secondo la precocità o meno delle stagioni.

I pascoli alpini, o alpeggi, comprendono quei territori che sono alla testata delle valli principali e laterali e che si trovano al di sopra della regione ove sono disseminate le abi-

tazioni estive dei valligiani: cioè la regione dei fourèst, per la valle del Pellice, delle meira o mianda, per la valle della Germanasca.

Regioni che stanno ad indicare le località destinate al bestiame dei piccoli proprietari di ogni comune. I quali, nella stagione estiva, per sfruttare i pascoli comunali al limite inferiore degli alpeggi, lasciavano le sedi di fondovalle, permanenti, per trasferirsi ove abbondava l'erba dei pascoli comunali o consorziali.

Tali alpeggi costituirono una delle grandi ricchezze delle Abbazie e dei Monasteri medievali, che se n'erano attribuito il possesso o che lo avevano ottenuto in cambio di messe e di preghiere in suffragio delle anime dei feudatari, i quali se n'erano impossessati intorno al XII secolo, all'epoca della lotta per le investiture. Coloro che sfruttavano direttamente questi vastissimi latifondi abbaziali dovevano pagare dei notevoli tributi, rappresentati sia da una somma in danaro, sia da prodotti in natura. Il pagamento avveniva a San Martino, l'11 novembre, quando era terminata la discesa delle greggi dalla montagna ed i prodotti del latte erano ben stagionati e pronti per essere consumati.

Anche i diritti sulle acque pubbliche scorrenti erano passati nelle mani dei feudatari ecclesiastici e civili, che ne traevano grandi profitti. Perché per irrigare prati e culture, e per usufruire della forza motrice rappresentata da queste acque, occorreva sempre cercare un preventivo accordo con Autorità e Signori, e pagare i diritti richiesti.

Ogni «alpe» (alpeggio) è costituito dall'insieme dei pascoli bovini ed ovini del suo territorio, con le relative costruzioni indispensabili per il ricovero del bestiame e delle persone che ne hanno la custodia durante il soggiorno estivo, e per la lavorazione del latte e la conservazione dei suoi prodotti.

Tali costruzioni sono piuttosto basse e robuste, solidamente costruite in muratura e ricoperte da lastre, laouza, capaci di sopportare il peso della neve che le ricopre spesso interamente, e le seppellisce per tutta la stagione invernale.

Accanto alle costruzioni in muratura per gli uomini e le mucche, sono sistemati gli ovili, protetti da steccati in legno e da tratti di muro a secco; sono chiamati trioun nella val Pellice, parc o ramà in val Germanasca. Presso l'entrata o in un angolo riparato v'è una piccola tettoia, sotto la quale viene praticata la mungitura delle pecore.

I parc sono costituiti da segmenti di solidi steccati che vengono fissati al terreno dove si fa parcheggiare il gregge e sul quale sono lasciati per non più di 48 ore. Dopo due giorni, il recinto viene smosso e trasferito altrove, per evitare che venga bruciato il tappeto erboso, la teppo, sul quale si sono trattenute tante pecore nello stesso luogo.

La ramà e il trioun, invece, sono fissati sul terreno e non vengono trasferiti in altro luogo, per la durata di tutto il periodo dell'alpeggio. Quando in un alpeggio sono tenute anche alcune capre, esse hanno una loro zona di pascolo e vengono ritirate e munte, la notte, in un piccolo locale chiuso e coperto, per evitare che si manifesti quello sfogo di sangue sulle labbra, caratteristico della razza caprina, che si chiama bouquero.

L'insieme delle costruzioni degli alpeggi costituiscono le cosiddette bergeria della val Germanasca, gli alp della val Pellice, le «baite» della val Susa. Erano dove ancor oggi le troviamo: ai piedi degli alpeggi, in località scelte per la loro posizione al riparo da frane e valanghe, o per la loro lunga esposizione ai raggi del sole, non lontano da sorgenti d'acqua abbondante e da zone boschive, che dovevano fornire il legno necessario alla quotidiana lavorazione del latte.⁴²

Val Pellice

Relativamente alla val Pellice, oltre a Teofilo Pons, si sono occupati del problema degli alpeggi il Gruppo di Ricerca di Piscina, che lavora da anni sull'etnografia della nostra regione e Enzo Negrin che, prima in occasione della sua tesi di laurea, in seguito in qualità di tecnico della Comunità Montana val Pellice, si occupa da anni della tutela e della sopravvivenza degli alpeggi.

Infine Augusto Armand-Hugon che, pur tracciando un quadro circoscritto ai soli rapporti tra i Comuni di Torre Pellice, Villar e Bobbio, spiega le ragioni del diffuso ostracismo esistente un tempo nei riguardi dell'allevamento caprino.

[In Val Pellice] lo sfruttamento dei pascoli avveniva fin dal XVI secolo ad opera degli abitanti, con loro notevole vantaggio economico. I pascoli alpini della valle dei Carbonieri o val Guicciarda, dalla famiglia dei Luserna erano passati all'Abbazia di

Staffarda, che li sfruttò direttamente per qualche tempo. Poi, a causa delle guerre che dal XVI secolo imperversarono nelle Valli e nella pianura limitrofa, danneggiando con scorrerie, razzie e combattimenti la gente del piano come quella valligiana, gli abati, non riuscendo più a trasferire i loro greggi ai pascoli di alta montagna, si decisero ad offrire agli abitanti della valle una transazione: mediante la quale l'Abbazia rinunciava ai pascoli, contro il pagamento di una grossa somma, versata dalla Valle una volta per sempre (14 febbraio 1588).

Quindi, da circa quattro secoli, gli abitanti e le comunità della valle, divenuti proprietari dei suddetti alpeggi, li poterono sfruttare direttamente, inviandovi ogni anno tutto il loro numeroso bestiame, bovino ed ovino.

Sono quattro gli alpeggi di cui si tratta: quelli della Roussa e del Pis, nel territorio di Bobbio; quelli di Chabrearessa e della Jana, in quello del Villar. Non sappiamo se anche gli altri alpeggi di Bobbio, cioè quelli del Pra, di Crouzenna, di Julian, del Pis Uvert, e di Bancet, siano pure essi, più o meno contemporaneamente, diventati proprietà della comunità locale; come gli alpi di Pralacomba, del Gard e di Coougis, in territorio del Villar, quello di Vandalin, in territorio di Torre e quello di la Palà in territorio di Rorà.

Gli alpeggi di Angrogna, di Souiran, della Sella Veia e dell'Infernet, sono di proprietà del Comune e ne costituiscono una delle principali risorse. Ogni abitante, pagando una tassa, ha diritto di portare le sue bestie sul territorio comunale nella stagione estiva, ed anche di costruirsi in loco un caseggiato, per le necessità del periodo dell'alpeggio, previa l'approvazione dell'Autorità Comunale.⁴³

Gli alpeggi (alp)

Dovendo poi provvedere all'abbeveraggio del bestiame, sono generalmente in prossimità di acque sorgive o ruscelli. Le abitazioni degli «alp» sono generalmente proporzionali all'estensione dei pascoli ed alla quantità dei capi bovini: è comunque netta la distinzione tra bovini ed ovini, manifestando quest'ultimi esigenze diverse; i caprini solo talora assenti, stante la loro parti-

⁴² Pons Teofilo G., *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, Claudiana, Torino, 1978, pp.133-136.

⁴³ Ibidem, pp.138-140.

colare alimentazione e la predilezione per i terreni rocciosi.

Attorno alle abitazioni dell'"alp", le "grange", i terreni più fertili sono dunque fruiti dai bovini: ovini e caprini pascolano poco distante, su terreni meno fertili e delimitati da steccati fissi o semi-fissi, detti "trioun".

I bovini necessitano per la stabulazione di un locale chiuso e coperto, contrariamente agli ovini che giacciono all'aperto.⁴⁴

In val Pellice l'alpicoltura è una pratica plurisecolare. Infatti il primo documento conosciuto che la menziona è un contratto d'affitto o cessione. Risalente al 1159, riguarda gli alpeggi esistenti a quel tempo, proprietà dei monaci di Staffarla, un'abbazia situata nella pianura saluzzese. Altri documenti relativi agli alpeggi sono datati 1222.

La società dei pastori

Attualmente la proprietà dei pascoli più alti che costituiscono gli alpeggi è esclusivamente riservata ai comuni. Essi affittano questi terreni agli allevatori che vi salgono con il loro bestiame, corrispondendo all'amministrazione comunale un fitto di modesta entità, denominato cotizzo. L'alpicoltura, infatti, consiste nel trasferire, durante il periodo che va dalla primavera all'autunno, bestiame bovino, ovino e caprino, su prati e pascoli posti in quota, prima su quelli ad altitudini minori, sui 1000-1500 m., in seguito sui pascoli più alti, che arrivano fino a 2300 m. di quota. A tale proposito si possono individuare due sottoperiodi.

Il primo è compreso tra il 20 maggio e la fine di giugno, e tra il 15 settembre e la fine di ottobre, durante il quale gli animali sfruttano le proprietà private delle medie altitudini. Il secondo momento, più strettamente considerato alpeggio, utilizza le produzioni dei pascoli alpini comunali localizzati nella fascia montana compresa fra i 1550 e i 2500 m.

Durante questo periodo, viene a crearsi una particolare azienda stagionale, definita alpicola, altamente specializzata, con un indirizzo esclusivamente zootecnico, mirata

principalmente alla produzione di latte trasformato in formaggio, ricotta e burro.

Non va sottovalutato il fatto di poter avere un buon accrescimento degli animali a costi relativamente bassi, poiché il bestiame si alimenta con l'erba dei pascoli, ricca di elementi nutritivi e molto meno costosa del foraggio di fondovalle. [...]

Fino a una trentina d'anni addietro, quando la presenza degli allevatori sugli alpeggi era numericamente assai più consistente, vigevano regole precise per la gestione dei pascoli e per la definizione dei vari compiti affidati agli alpigiani. Vi era il frouitii, che potrebbe tradursi in "utilizzatore esperto del latte munto": figura di primo piano alla quale spettava ricavare il massimo quantitativo possibile di formaggio, ricotta e burro.

Importante era anche il mansie o mansiere, il capo alpe al quale, per esplicito riconoscimento dei regolamenti comunali, era affidata la gestione di tutto l'alpeggio nonché il suo buon funzionamento. Seguivano poi i vaccii, addetti al pascolo dei bovini, i bergii, cioè i pastori di pecore e capre che dovevano provvedere a fare pascolare le greggi solo nelle zone loro consentite, diverse da quelle per i bovini. L'organizzazione puntuale dei vari momenti della giornata era legata alla forte presenza di aziende agricole e alla necessità di utilizzare al meglio il pascolo.

Oggi invece la situazione si è notevolmente modificata e le norme sono state in parte riviste per essere adeguate alle esigenze attuali, pur mantenendo la particolarità dell'alpicoltura della valle, cioè che la maggior parte degli animali saliti agli alpeggi proviene da aziende agricole localizzate sul territorio della Comunità Montana val Pellice, elemento non presente in molte altre valli alpine.⁴⁵

Evidentemente i pascoli sul territorio comunale non potevano bastare al nutrimento di tutti i bovini, e un buon numero di essi, nel periodo estivo, veniva condotto agli alpeggi della Gianna e del Pis, su cui gli abitanti di Torre avevano ed hanno tuttora diritto, nonostante le liti secolari che tale uso ha creato tra i comuni di Torre, Villar e Bob-

bio: ad esempio nel 1782 circa 150 bovine venivano condotte a quegli alpeggi.

Nel periodo estivo i pascoli comunali della zona del Vandalino (Villanot, Prachia-berto, Sarlalie, Vandalino) venivano pure ampiamente sfruttati: nel 1824, ad es., vi si mandavano 167 bovine, 54 manze, 191 pecore e 30 capre. [...]

Interessante osservare anche la diminuzione del patrimonio caprino a partire dal 1925, in seguito alla legge forestale del 1923 ed alle restrizioni gravi sul pascolo delle capre. Certo che la polemica sull'utilità o meno della capra, la vacca del povero, non è soltanto di questi anni: un precedente interessante si trova negli atti consiliari fin dal 1782. Le capre erano allora circa 600, e da maggio a novembre esse erano affittate fuori territorio col compenso di 20 libbre di formaggio fresco per ogni capo. In seguito ad un'inchiesta dell'Intendenza, il consiglio comunale fu diviso sull'utilità della capra, tanto che la maggioranza si pronunciò per la loro sostituzione con pecore: infatti «sono indicibili i danni che le capre apportano alle selve col loro dente velenoso». Ma non se ne fece nulla e le capre continuarono imperterrite a brucare sulle rocce del nostro comune.⁴⁶

Pramollo

Abbiamo detto che i due luoghi tipici di origine del saras nelle valli sono l'alpe del Laouzun e il vallone di Pramollo, che confina con il primo ma si trova al di fuori della val Germanasca.

Il vallone di Pramollo, una conca incastonata fra tre vallate - quelle del Chisone, del Germanasca e del Pellice - si apre, sulla destra del Chisone, quasi nascosto da una gola impervia, a monte dell'abitato di S. Germano Chisone.

Si tratta di un vallone chiuso, isolato, tagliato dal torrente Risagliardo, che nasce alle pendici del Gran Truc (2366 m) e confluisce nel Chisone in prossimità dell'ex cotonificio Widemann e del ponte sulla Statale 23, costruito nel 1836 per volontà del re Carlo Alberto.

[...] Il vallone è incassato tra erte pendici ricoperte di castagneti e faggete, gli spazi sono assai ristretti e ciò nel corso dei secoli ha condizionato profondamente le colture, limitate per lo più a frumento, grano saraceno, segale, orzo, avena e patate.

Una delle sue maggiori ricchezze è l'acqua, che ha dato il nome al territorio comunale (Pratum molle), ad indicare un terreno umido dove abbondano le sorgenti; acqua che ha favorito l'allevamento del bestiame per l'ingrasso e la produzione di latticini, tra cui spicca il rinomato saras, una gustosa ricotta locale.⁴⁷

Val Germanasca

Sulla val Germanasca nel Medioevo, all'epoca Val S. Martino, ha fatto il punto di recente Ettore Peyronel, uscito con un volume ricco di documentazione e assai interessante sulla storia e la vita economica e sociale della zona. Dai suoi lavori abbiamo ripreso alcuni passaggi relativi alla vita d'alpeggio che vogliamo però far precedere da una breve descrizione della valle di fine Ottocento, come sempre, dalle considerazioni di Teofilo Pons e da un attento studio di Elena Pascal sugli alpeggi di Massello.

Nella valle di S. Martino, il cui ingresso rassomiglia davvero, a un finimondo, tanto essa è profonda, stretta ed oscura, e tanto sono alti i monti che la fiancheggiano, fino alla pianura di Prali. Ne è però, assai bene coltivato il terreno, e vi si vedono dei vigneti, dei pomi, dei noci, dei castagni, dei ciliegi, dei peri ed altri alberi fruttiferi, come pure dei rigogliosi e ricchi campi di frumento, avena orzo, lenticchie, patate, rape, cavoli, ecc., mentre più in alto conduconsi, in estate, gli armenti e le greggie, che sono sorgenti di non indifferente guadagno, per quei robusti montanari.⁴⁸

Per la val Germanasca, ancora nella prima metà del Settecento, i Signori di Faetto e Riclaretto, i conti Verdina e Vagnone, esigevano dai singoli coltivatori e dai consorzi delle «alpi» delle due Comunità, una notevole quantità di «fromagio fiorito»,

⁴⁴ Gruppo di ricerca di Piscina, *Architetture rurali in val Pellice*, Centro arti e tradizionali popolari del Pinerolese, Pinerolo, s.d.

⁴⁵ Enzo Negrin, *Alpeggi*, in: *Comunità Montana val Pellice, Guida della val Pellice*, Kosmos, Torino, 1994.

⁴⁶ Armand Hugon Augusto, *Torre Pellice. Dieci secoli di storia e di vicende*, seconda edizione aggiornata, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice, 1980, pp.159-160.

⁴⁷ Assessorato alla Cultura Comunità Montana Valli Chisone

e Germanasca, *Angoli di memoria*, Alzani Editore, Pinerolo, 1999, pp.174-175.

⁴⁸ Bert Amedeo, *Gite e ricordi di un bisnonno*, Tipografia Alpina, Torre Pellice, 1884 pp.83-84.

che sembra voler indicare formaggio confezionato col fiore del latte, che non doveva essere usato per la confezione del burro, il cui nome compare piuttosto raramente nei documenti del secolo.

Essi esigevano inoltre una notevole parte della produzione locale di segale, di avena, di castagne, di vino, di olio di noce, di noci e di altri proventi della caccia e della pesca.

Per gli alpi dell'Agullho, di Chalancho, della Balmo (Faetto), della Patto, del Laouzoun (Riclarretto), gli abitanti dovevano pagare ogni anno ai conti Verdina e Vagnone complessivamente lire 856, soldi 8, e denari 6 in buona moneta di Piemonte; inoltre: 1 grosso di moneta vecchia e 2 fiorini, e ancora: emine 9 e mezza di segale e moturari 14, emine 76 di biada o avena e moturari 4, brente 7 e pinte 30 di vino, emine 17 di castagne fresche e moturari 9, e infine rubbi 2 e libbre 10 di formaggio. [...]

A Massello, gli alpeggi di proprietà dell'Abbazia di Pinerolo erano stati, nel '500, concessi in enfiteusi perpetua agli abitanti della valle, i quali dovevano pagare annualmente al Monastero di Abbadia Alpina, alla festa di San Martino, la bella somma di 20 fiorini ed in più 6 rubbi di seras (ricotta) e 15 di buon formaggio. E poiché il rubbo piemontese corrispondeva a kg. 9,221, i sei rubbi di ricotta e i quindici di formaggio rappresentavano un tributo annuo di 55 kg. di ricotta e di 138 kg. di cacio. Più di un milione in moneta moderna, oltre ai 20 fiorini.

Quattro sono gli alpeggi di Massello: alp d'Guinivert, alp da Pi, alp da Laouzoun, alp de Rabiour.⁴⁹

[...] La cosiddetta pietra dell'alce, posta lungo la mulattiera che sale di fianco alla cascata del Pis verso la bergeria del Laouzoun, sembra testimoniare la presenza di pastori e cacciatori fin da età remote nell'alto vallone di Massello. Notizie storiche sugli alpeggi si hanno però solo dopo l'anno Mille. È infatti del 1064 l'atto della cospicua donazione, fatta da parte della contessa Adelaide di Susa all'Abbazia di Santa Maria del Verano presso Pinerolo (nel luogo ove sorge l'odierno abitato di Abbadia Alpina), di molti beni e vasti possedimenti, che includevano anche l'intera valle di San Martino. È pertanto lecito che gli abati iniziassero ben

presto a sfruttare gli alpeggi siti nei territori ricevuti, se già nel 1275 l'abate di S. Maria, Aimone, mentre cede al conte Tommaso di Savoia, in aumento di feudo, tutti i diritti signorili sulla val S. Martino, riserva però al monastero non solo quelli ecclesiastici, ma anche quelli sugli alpeggi di Massello, che vengono distintamente indicati: "una scilicet dicta del pis, alia cella capraria e alia Lauzona". [Cartario Gabotto][...]

Sui rapporti intercorsi successivamente tra gli affittuari degli alpeggi e gli abati di S. Maria non si hanno notizie precise. Si può soltanto supporre che essi non siano stati sempre pacifici, soprattutto in relazione alle travagliate vicende cui fu sottoposta la val San Martino nel XVII secolo.

A relazioni contrastate fa riferimento un documento del 1714. Il testo purtroppo privo di alcune parti, si rivela come una supplica rivolta dalle comunità della val S. Martino al sovrano perché abbia riguardo alle condizioni in cui esse si sono venute a trovare in conseguenza dei fatti di guerra. Infatti "non hanno potuto goder detti alpi a causa dell'accampamenti seguiti non tanto delle truppe nemiche, che di V.S. Ma[està], et alleate...".

Dallo stesso documento risulta che già nel 1709 le comunità avevano chiesto di essere esentate dal pagamento "de fitti, denari, et formaggi dovuti per il fitto della montagna o sia alpi del Pys, et altri circumvicini...". [...]

L'alpeggio era goduto come un bene comune "indiviso". L'enfiteuta aveva il dominio utile sull'alpeggio, con la possibilità di sfruttarlo direttamente o di affittarlo a terzi, e con l'obbligo di pagare il canone annuo al concedente, che ne manteneva il dominio diretto. Come si è visto tale rapporto continuò fino alla metà del XIX secolo.⁵⁰

La val Germanasca non è mai stata particolarmente benefica verso i suoi abitanti dal punto di vista delle risorse agricole (essendo una valle stretta, rocciosa, fredda, senza ampi spazi coltivabili), salvo per quanto riguarda la ricchezza e la qualità dei suoi alpeggi. Questo fatto, nei primi secoli di ripopolamento dopo la crisi demografica del X secolo e le scorrerie degli Ungari e dei Saraceni, non sfugge alle strutture di potere

non soltanto locali. Signori del luogo come i di val S. Martino, abbazie (l'abbazia benedettina di S. Maria al Verano di Pinerolo e quella cistercense di S. Maria di Casanova, tra Poirino e Carmagnola), gli stessi Principi d'Acaia non perdono occasione per rafforzare od aumentare i loro diritti su queste alpi che forniscono loro un ottimo ritorno economico. [...]

La monticazione in questa valle nel '300 interessava per la maggior parte pecore e capre, ma non mancano alcuni riferimenti a bestiame bovino, e copriva generalmente il periodo dalla metà del mese di giugno alla fine di agosto, anche se a volte le variabili climatiche potevano prolungare la durata dell'alpeggio.

Le notizie rilevabili dai documenti sulla produzione casearia sono abbastanza scarse: sappiamo però con certezza che lo sfruttamento del latte era prevalentemente rivolto alla fabbricazione all'alpeggio di casei (formaggi grassi) e seracii (ricotte e formaggi magri).⁵¹

Troviamo riportate nei documenti parecchie alpi, qui di seguito elencate secondo la localizzazione geografica; a fianco del nome (nella grafia maggiormente usata) è riportata quella che è, per quanto si è potuto verificare, la data della più antica menzione dell'alpeggio. Sono tutte, in parte o totalmente, proprietà del principe o di altri consignori; non dobbiamo però dimenticare che i valligiani possedevano un gran numero di piccole o piccolissime porzioni di alpi in tutte le zone della valle.

Vallone di Faetto:

a) alpis de Lausone 1298 (alp da Laouzoun). Quest'alpe, assieme alla seguente, era molto apprezzata, lo si desume dal notevole incremento degli affitti verificatosi nel corso degli anni, probabilmente per la qualità dell'erba, ricca del pregiato fioun. [È il trifoglio alpino, *Trifolium alpinum*, ottima pianta da foraggio e da pascolo]

b) alpis de Ghalanchia 1298 (alp d'la Chalancho).

c) alpis de Grosso de Balma 1298 (alp d'la Balmo).

Vallone di Massello:

a) alpis de Pixa 1202 (alp da Pi). Questo alpeggio ha il più antico riferimento nei documenti; è infatti citato in un atto del 1 settembre 1202...et armenta oves capras in alpe del pis que est in valle sancti martini... Probabilmente su di esso gravavano dei diritti di appartenenza sia all'abbazia di Casanova che a quella di Pinerolo.

b) alpis Rabiosa 1209 (alp Rabiour). Fu acquistata...in valle sancti martini quod alpum noncupatur rabios...dall'abbazia di Pinerolo il 17 dicembre del 1209 al prezzo di ...VIII librarum et solidorum X bonorum secusinorum...[8 lire e 10 soldi di segusini buoni].

c) alpis Lauzona 1275 (alp da Laouzoun di Massello)...et alia lauza...]

d) cella Gapraria 1275 (Chabriero)...alia dicta cella capraria...

e) alpis de Guinivert 1383 (alp da Guinivert). [...]

Il consumo di latte e di burro era prevalentemente riferito ad una produzione e ad un consumo interno alla famiglia o al villaggio: non è dimostrabile o quantificabile una vendita da parte dei valligiani al mercato di Perosa o di Pinerolo, contrariamente al formaggio. Troviamo il formaggio citato in moltissimi documenti in quanto era un companatico sovente prodotto all'interno della famiglia o comunque comprato a costi generalmente accettabili.

I riferimenti ai formaggi sono molto numerosi anche perché costituivano molto sovente una forma di pagamento di affitti od i diritti signorili o abbaziali, come risulta dai conti della Castellania. I formaggi versati dai pastori come fitti in parte venivano venduti [...] e in parte erano inviati in pianura per i bisogni alimentari della corte.

Due erano le principali qualità di formaggio prodotte durante l'estate nelle "celle" [Piccoli fabbricati rustici situati presso gli alpeggi, usati durante l'estate come ricovero e come locale per la lavorazione e la conservazione dei prodotti caseari] degli alpeggi della Val Germanasca: il "caseus", cioè il formaggio grasso, e il "seracium", ossia il formaggio magro sia fresco che stagionato, in sostanza lo stesso che veniva prodotto a

⁴⁹ Teofilo Pons, op. cit., pp.136-138.

⁵⁰ Pascal Elena, *Gli alpeggi di Massello*, in: "La Beidana.Cultura e storia nelle Valli Valdesi", n.30, ottobre 1997, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (To).

⁵¹ Peyronel Ettore, *Gli alpeggi della val Germanasca nel XIV secolo*, in: "La Valaddo", Villaretto Chisone, Marzo 1999.

quote più basse nel resto dell'anno. I prodotti venivano lavorati e conservati all'interno delle celle, la cui manutenzione a volte toccava agli appaltatori, altre volte invece al Signore. Gli appalti e gli affitti non venivano sempre pagati lo stesso giorno: si andava da San Giuliano (31 agosto) a San Martino (11 novembre), a Natale.

Il periodo di pascolo sugli alpeggi andava dal 24 giugno, San Giovanni (anche se in certi anni, per motivi sconosciuti, la data era anticipata di quindici giorni o addirittura di quaranta), fino al 31 agosto, giorno di San Giuliano. Perché un periodo così breve? Paura di sfruttare troppo i pascoli o possibilità per i residenti di continuare a tenere il bestiame in alto fino ad ottobre? Esistevano anche diritti comunitari sui pascoli? Un periodo di pascolo lungo poco più di due mesi ha un senso se viene adottato per i pascoli in quota (Cialancia, Tredici Laghi, Bò da Col, Pis), è meno funzionale se fa riferimento ad alpeggi di media montagna. Ancora in tempi recenti il diritto di pascolo sull'alpe del Laousoun (a 2000 metri di quota) era limitato a 60 giorni. [...]

Queste praterie alpine erano in grado di nutrire grandi quantità di animali durante il periodo estivo, ma non risolvevano il problema dell'alimentazione animale nei rimanenti nove mesi. Sicuramente una parte consistente del bestiame scendeva a svernare in pianura, mentre per gli animali rimasti in valle era necessario ricorrere alle riserve di fieno o di fogliame.

Per i luoghi nei quali immagazzinare questo foraggio troviamo nei conti il termine *grangia* e *foglacerium*, strutture per la conservazione all'aperto del fogliame raccolto, similmente ai fienili in uso nella valle fino a pochi anni fa: il fieno veniva ammassato attorno ad una pertica saldamente fissata al terreno fino a costituire un mucchio a forma di proiettile, resistente al vento e impermeabile alla pioggia. Il clima della Val Germanasca favorisce ottime precipitazioni e una buona frescura [...]

Le zone adibite a prato da sfalcio dovevano essere sicuramente molto ampie e in qualche caso tanto estese da dare il nome alla località in cui erano situate come nel caso di *pratavia* = *Prahalis*. Verso la fine del '200 si avverte una spinta ad un aumento della superficie prativa, sia con tardivi aroncamenti (ne fanno testo i toponimi...de *superpratum novellum*...,...de prati no-

velli...) che con la costruzione di canali di irrigazione...*bealeria prati novelli*.... La costruzione dei canali di irrigazione diventa un'esigenza molto sentita e a volte porta anche ad illeciti puniti dal castellano... qui fecit beale pro prato Rodutphi brecci... [... che fece un canale per il prato di Rodolfo Bresso..., a Pinasca] o a ricordare negli atti notarili l'autorizzazione allo scavo di questi corsi d'acqua per l'irrigazione. La localizzazione sul terreno degli appezzamenti è praticamente impossibile: i numerosi atti di vendita, di successione o i consegnamenti che si riferiscono a prati contengono raramente l'indicazione del luogo in cui sono situati. Un pò più semplice è invece individuare, almeno a grandi linee, le zone in cui erano ubicati i prati che appartenevano al principe. I più grandi e produttivi si trovavano presso Perrero (dove ora si è ampliato il villaggio lungo il torrente), in località Gran Pra e al di là del Germanasca, a Massello e vicino ai Chiotti. All'inizio la conduzione dei prati, come pure delle vigne e dei castagneti, è diretta, con il castellano che paga i lavoratori che prestano la loro opera per la loro conduzione. Troviamo infatti elencate nelle spese le somme sborsate per i lavori necessari:

- la costruzione di recinzioni attorno ai prati...in *exctosis factis in pratis domini Hugonis*...

- l'acquisto e la sistemazioni di canalette in legno per portare l'acqua negli appezzamenti...in *quatuor canatibus emptis et positis ad aducendum aquam*...

- lo scavo e la manutenzione di piccoli canali d'irrigazione (*bealerie*) e delle relative opere di presa (*ficche* o *clusse*) fatte in pietrame, fascioni, tronchi o addirittura con parti in muratura...in *quidam clussa de novo facta muro pro volvendo aqua in pratis apportanda*...

- per le operazioni di irrigazioni in caso di siccità e per la pulizia del terreno dalle foglie, dai rami e soprattutto dalle talpe...in *dictis pratis domini adaquandis hoc anno per duas vices et mondificandis de ramis et foliis et tapis*...

- per le operazioni di fienagione in senso stretto: falciare l'erba, farla seccare, accumularla nei fienili e riporla nei fienili...in *pratis domini secandis, feno recolligendo et accumulando*...

[...] Generalmente venivano effettuati, nelle annate normali, due tagli chiamati rispettivamente *maggengo* (a giugno nella

nostra zona, *fena*) e *resio* (ad agosto, *ercourdia*). Non è da escludere che, se le condizioni meteorologiche lo permettevano, fosse consentito su questi prati il pascolo comune autunnale. Il fieno veniva venduto in zona perché nei conti del castellano non risultano pagamenti per il trasporto del fieno a Pinerolo; sarebbe stato commercialmente assurdo effettuare il trasporto di derrate di basso valore rispetto al peso da spostare.⁵²

Attività cooperative e consortili

Nel corso del nostro incontro con i produttori di saras sono emerse anche alcune indicazioni sulle forme di cooperazione che stavano alla base della vita d'alpeggio.

Non esistevano particolari tradizioni di festa legate alla produzione del saras, ma sembra che, almeno fino agli anni '70, il momento di festa coincidesse con la discesa a fondovalle per la vendita del prodotto.

Era in quella circostanza che ci si riuniva per dividerlo. La ripartizione della quota spettante a ciascuno veniva calcolata dopo 8 giorni che la mandria era salita in alpeggio, perché gli animali necessitavano di un periodo di riposo per poter cominciare a produrre a pieno ritmo. E qualcuno, ironicamente, ci ha ricordato che, per il giorno della misura, si assisteva sistematicamente ad una corsa all'accapparramento dei pascoli migliori.

In val Pellice ogni giovedì veniva caricato il burro per venderlo sui mercati di Torre Pellice e Luserna il giorno successivo. Oltre che destinato al consumo locale, il saras, durante la vendemmia, veniva venduto in quantità notevole nelle aziende vitivinicole. Secondo la testimonianza di alcuni produttori sembra esso venisse avvolto nel fieno solo quindici giorni prima della vendita.

Vediamo un pò più in dettaglio come funzionavano queste strutture consortili.

Comunemente gli abitanti di un villaggio si prestavano anche giornate di lavoro che non di rado erano restituite con lavorazioni non identiche. Per cui una giornata di lavoro con la zappa poteva essere restituita con la falce, e un giorno di lavoro durante la fienagione o la mietitura essere contraccam-

biato con un giorno di trasporto autunnale del fieno o del vino, ecc.[...]

Le partie della val Pellice

Allo scopo di sfruttare nel modo più redditizio i vari importanti alpeggi della val Pellice, erano sorte le cosiddette *partie*, le quali costituivano un tipo particolare di società cooperativistica, nata fra i gruppi familiari che conducevano il loro bestiame nei singoli alpeggi, per sfruttarli nel modo più economico possibile. In queste *partie* si metteva insieme il bestiame di varie famiglie quando si saliva all'alpe. Dopo la prima settimana si verificava il peso giornaliero del latte prodotto dalle singole famiglie, verifica che si ripeteva a metà stagione e prima di ridiscendere il bestiame. Alla fine della stagione si facevano i conti generali, si deducevano le spese varie dell'alpeggio e di chi aveva lavorato per i partitanti ed il ricavato veniva diviso fra i singoli e distribuito secondo le convenzioni prestabilite, sia in danaro sia in burro e formaggio.⁵³

"La *partia*", cioè la società, rappresenta l'unità collettiva dello sfruttamento pastorale, e può agevolmente suddividersi in tante "*partie*" minori quante sono le "*grange*"; sono costituite generalmente da due o più famiglie che fruiscono e dividono comunitariamente i beni pastorali dell'"alp", presiedute e guidate da un "*capo partia*". Ciascun membro della "*partia*" tiene conto della propria produzione, facendone dichiarazione al "*capo partia*", ed il guadagno che ne risulta sarà ad essa proporzionale, detratte le spese comuni. Si tratta in pratica di un consorzio ristretto ad un ambito ben preciso di famiglie e non aperto dalla comunità: quando una famiglia si estingue, con essa si estingue pure il diritto, che si consolida nelle altre famiglie. Questo diritto non è cedibile, ma è proprio dei discendenti di quella famiglia che anticamente avevano fondato il consorzio. Questa singolare consuetudine avrebbe origine religiosa, in quanto i Valdesi, sconfinati sulle più alte montagne, per evitare che i loro beni potessero essere ceduti a persone di altra religione, stabilirono tale prerogativa".

⁵² Peyronel Ettore, *La castellania di Val S. Martino*, Alzani, Pinerolo, 2000, pp.130-136.

⁵³ Pons Teofilo, op.cit., pp.184-185.

Nel contesto di ogni "partia" possiamo generalmente distinguere:

– un edificio detto "albèerc", dove si lavora il latte e si conservano i prodotti derivati, perlopiù in un locale attiguo detto "sèla": i vani superiori, quando esistono, sono utilizzati come fienile.

Un secondo edificio, la "baita", strutturata su uno o due livelli, dove gli ambienti inferiori servono al riparo dei bovini e quelli superiori come fienile o dimora per i pastori.

A queste costruzioni ne fanno talora seguito delle altre, più discoste, adibite al riparo per le capre: qua e là compare qualche tettoia, temporaneo ricovero per gli attrezzi o per la mungitura del bestiame.⁵⁴

La baratto della val Germanasca

Una specie di forma cooperativa analoga alla partia della val Pellice, ma più embrio-

nale e meno importante economicamente, è quella della baratto, che veniva praticata anch'essa d'estate, allorché gli animali bovini erano stati trasferiti dalle dimore permanenti a quelle estive.

Se queste non erano lontane dai pascoli e se ogni proprietario possedeva pochi capi, era conveniente mettere insieme le bovine e costituire in tal modo un armento più numeroso, che poteva essere sorvegliato da una sola persona anziana. Si costituiva così una baratto, che aveva il grande vantaggio di lasciare libero, nella stagione degli svariati lavori estivi, delle persone che altrimenti sarebbero state giornalmente impegnate a condurre al pascolo due, tre o quattro sole mucche.

Con questa specie di «soccida» invece, che poteva mettere insieme 15, 18 capi di bestiame, chi ad esempio aveva due o tre bovine doveva provvedere alla guardia dell'armento comune due o tre giorni su quindici o su diciotto, a turno.⁵⁵

Bibliografia

AA.VV., *Come vivevano... Pinerolo, val Chisone e Germanasca fin de siècle (1880-1920)*, Torino, Claudiana, 1980.

AA.VV., *Come vivevamo... Val Pellice, Valli d'Angrogna e di Luserna fin de siècle (1870-1910)*, Torino, Claudiana, 1980.

AA.VV., *Cultura alpina e presenza protestante nelle valli Pinerolesi*, Ivrea, Priuli & Verlucca, 1991.

AA.VV., *Itinerario gastronomico pinerolese*, Pinerolo, 1973.

AA.VV., *L'alimentazione, Storia d'Italia, Annali 13*, Torino, Einaudi, 1998.

AA.VV., *Ricerche sulla regione metropolitana di Torino. Il Pinerolese*, a cura del Laboratorio di Geografia Economica della Facoltà di Economia e Commercio, Arti Grafiche P. Conti & C., Torino 1971.

Accademia Agricoltura di Torino, *Banca dei terreni dal calendario georgico*, 1997.

Agricoltura la natura e l'uomo. *Dizionario enciclopedico*, Saie, Torino, 1987.

Anghilante D., *Recetari Ocitan*, Piasco, 1997.

Armand Hugon Augusto, *Tesori nascosti e minerali preziosi in val Pellice*, in B.S.S.V., n.129, giugno 1971.

Armand Hugon Augusto, *Torre Pellice. Dieci secoli di storia e di vicende*, seconda edizione aggiornata, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice, 1980.

Assessorato all'Agricoltura, *Toma Piemontese*, Regione Piemonte, 1998.

Assessorato alla Cultura Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca, *Angoli di memoria*, Alzani Editore, Pinerolo, 1999.

Associazione Vallescura, *Sentiero "Arturo Genre". Proposta di un itinerario storico/toponomastico, naturalistico e antropico*, Massello (To), Ottobre 1999.

Barberis Corrado e Picchi Graziella, *L'atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, INSOR, Franco Angeli, Milano, 1991.

Berger S., *Diavoli e streghe nelle leggende delle nostre valli*, in: "La Valaddo", Villaretto Chisone, n.28, 1980.

Berger S., *Le fate. Personaggi delle nostre leggende*, in "La Valaddo", Villaretto Chisone, n.3, 1982.

Berger S., *Personaggi delle nostre leggende*, in "La Valaddo", Villaretto Chisone, n.4, 1982, n.1, 1983.

Bert Amedeo, *Gite e ricordi di un bisnonno*, Tipografia Alpina, Torre Pellice, 1884.

Bertocchio Elena, *Ciclo del latte ed architettura tradizionale nella bassa val Chisone: inchiesta al Gran Dubbione di Rinasca*, tesi di laurea, Facoltà di Magistero, Torino, a.s.1987-88.

Besana Carlo, *Caseificio. 1, Scienza del caseificio, 2, tecnologia del caseificio*, Unione tipografico-editrice torinese, 1908.

Bigongiali Glauco, *Il formaggio casalingo naturale*, ed agricole, 1988.

Bocca C., Centini M., *Saraceni nelle Alpi: storia, miti e tradizioni di una invasione medievale*, Priuli & Verlucca Editori, Ivrea.

Bonnet Maria, *Tradizioni orali delle Valli Valdesi del Piemonte* (a cura di A.Genre), Torino, 1994.

Bonus Clara, *C'era un posto vicino al fuoco. Racconti e leggende di S.Germano e Pramollo*, Collana Il Ponte del Museo Valdese di S.Germano Chisone, n.1, S.Germano Chisone, 1982.

Braghin Paolo (a cura di), *Inchiesta sulla miseria in Italia (1951-52)*, Einaudi, Torino, 1974.

Caffaro A., *Pineroliensia*, Pinerolo 1906.

Campisi Carmelo, *La ricotta: fabbricazione, conservazione, usi, utilizzazione del siero magro*, F. Battiato, 1933.

Carbonelli Giovanni, *Dieci consigli medici*, Tipografia centenaria, Roma, 1916.

Carbonelli Giovanni, *Il "De sanitatis custodia" di Maestro Giacomo Albini di Moncalieri*, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1906.

Casalis Goffredo, *Corografia e storia della città e provincia di Pinerolo*, Tipografia Marzorati, Torino, 1847.

Casalis Goffredo, *Dizionario geografico degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, Torino, 1842.

Castronovo Valerio, *Il Piemonte*, Torino, Einaudi, 1977.

Cattaneo Luigi, *Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi*, Milano, 1837.

Centini Massimo, *L'uomo selvaggio. Antropologia di un mito della montagna*, Priuli & Verlucca, Ivrea, 2000.

Chiesa Evangelica Valdese, *Relazioni al Venerabile Sinodo*, Tipografia Subalpina, Torre Pellice, anni 1955-1975 (stampati ma non pubblicati).

⁵⁴ Gruppo di ricerca di Piscina, op. cit., pp.21-22.

⁵⁵ Pons Teofilo, op. cit., p.186.

Cipolla C., *Il gruppo dei diplomi adelaidini a favore dell'Abbazia di Pinerolo*, in F.Gabotto (a cura di), *Cartario di Pinerolo fino all'anno 1300*, Chiantore e Mascarelli, Pinerolo, 1899.

Civra Giulio, *Storie e leggende*, Scuola Tipografica Cottolengo, Pinerolo, 1950.

Claretta G., *Di Giaveno, Coazze e Valgioie: cenni storici con documenti inediti*, 1859.

Comba Rinaldo, *Per una storia economica del Piemonte medievale. Strade e mercati dell'area sud-occidentale*, Torino, 1984, Biblioteca della Società Storica Subalpina.

Comba Rinaldo, Dal Verme Annalisa, Naso Irma, Greggi, *mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali secoli XII-XX*, Cuneo, Rocca de Baldi, 1996.

Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca, *La Draja. Guida ai beni culturali delle valli Chisone e Germanasca*, Alzani, Pinerolo, 1998.

Comunità Montana val Pellice, *Guida della val Pellice*, Kosmos, Torino, 1994.

Comunità Montana val Pellice, *Piano di recupero degli alpeggi comunali*, Torre Pellice, 1985.

Comunità Montana val Pellice, *Piano di sviluppo economico 2000-2004*.

Confienza F., *I margari della provincia di Torino*, in: "Annali della R.Accademia di agricoltura di Torino", vol.LX, Torino 1918, pp.87-112.

Dal Verme Annalisa, *Lo sfruttamento della val Germanasca nel basso Medioevo*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino, a.a.1983-84.

De Amicis Edmondo, *Alle porte d'Italia*, A.Sommaruga E.C., Roma, 1884.

De Corato Riccardo, *451 formaggi d'Italia*, Sonzogno, Milano, 1977.

Delforno Giovanni, *I formaggi tipici del Piemonte e della valle D'Aosta*, EDA, 1981.

Di Maio M., *I formaggi delle Alpi*, in: "Rivista della montagna", Torino, a.8, ottobre 1977, n.29.

Della Selva Giuseppe, *Formaggi tradizionali piemontesi*, Tesi di diploma, Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco (To), a.s.1997-98.

Elias Norbert, *La civiltà delle buone maniere*, Il Mulino, Bologna, 1998.

Eynard Gisella e Walter, *Supa barbeta e altre storie*, Vivalda Editori, Torino, 1996.

Fiori Giacomo, *Formaggi italiani*, Eos Editrice, Torino, 1999.

Firpo Luigi, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, 1973.

Formaggi del Piemonte, Regione Piemonte, 1984.

Formaggi d'Italia: guida alla scoperta e alla conoscenza: 200 tipologie tradizionali, Slow food, 1999.

Formaggi tipici del Piemonte, Regione Piemonte, 1979.

Friolotto I., *Ricerche lessicali nella "Summa laticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Tesi di Laurea, rel.G.Gasca Queirazza, a.a.1973-73.

Gabotto Ferdinando, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XIV*, in *Miscellanea Saluzzese*, Chiantore Mascarelli, Pinerolo, 1901.

Gabotto Ferdinando, *Miscellanea Valdostana*, Tipografia Chiantore Mascarelli Pinerolo, Torino, 1903.

Genot Simona, *Formaggi tipici piemontesi: una tradizione da salvare e valorizzare*, Tesi di diploma, a.s.2000-2001, Istituto professionale statale per l'agricoltura e l'ambiente "I.Porro" - Osasco (To).

Genre A., Bert O., *Leggende e tradizioni popolari delle valli valdesi*, Torino, 1977.

Gosetti, Fernanda, *Il grande dizionario dei formaggi*, Istituto geografico De Agostini, 1989.

Gruppo di ricerca di Piscina, *Architetture rurali in val Pellice*, Centro arti e tradizioni popolari del Pinerolese, Pinerolo, s.d.

Guerrini Olindo, *Frammento di un libro di cucina del sec.XIV*, Zanichelli, 1887.

Guerrini, Olindo, *Sapori del Medioevo: ricette e civiltà della tavola nel '300 in due opere di Olindo Guerrini*, Atesa, 2000.

Jalla Pier Luigi, *Le Valli Valdesi: problemi economici e di emigrazione*, Torre Pellice, 1966.

Henderson E., *The Vadois: comprising observation made during a Tour to the Valley of Piedmont in the summer of 1844*, Snow, Londra, 1845 (II ediz. 1858).

Il latte e i suoi derivati, in: "Alimentazione", Scuole di Prali, Salza Miniera, Persero S.Martino, Persero-Chiotti, Ciclostilato in proprio, maggio 1985.

I.T.C.G. "L.B.Alberti" Luserna San Giovanni, *La val Pellice per itinerari*, Provincia di Torino, Alzani, Pinerolo, 1998.

"La Gure Matte" Gruppo Riscoperta Cultura e Tradizione Popolare, 1953-1993 *Quarant'anni della*

Cooperativa Latteria Sociale di Bobbio Pellice, Società Cooperativa Latteria Sociale Alta Val Pellice, Tipografia Subalpina, Torre Pellice, s.d.

Marino Ugo, *Leggende pinerolesi*, Pinerolo, 1957.

Meardi Francesco, *Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*, Vol.VIII, Roma, Forzani & C., 1883.

Micol S., *La lègendo da Lauzoun*, in "La Valaddo", Villaretto Chisone, n.14, 1976.

Montanari Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 1997.

Nada Patrone Anna Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, 1981.

Naso Irma, *Formaggi del Medioevo. La "Summa laticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro Editore, Torino, 1990.

Negrin Enzo, *Aspetti socio-economici della trasformazione del latte in un impianto cooperativo della val Pellice*, Tesi di laurea, sostenuta presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, a.a. 1977/78, relatore prof. Mario Pagella.

Pascal Elena, *Gli alpeggi di Massello*, in: "La Beidana.Cultura e storia nelle Valli Valdesi", n.30, ottobre 1997, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (To).

Patria L. (a cura di), *Sapori di montagna*, Torino, 1997.

Patrucco C., *I Saraceni delle Alpi occidentali e specialmente in Piemonte*, Pinerolo, 1908.

Peyronel Ettore, *Gli alpeggi della val Germanasca nel XIV secolo*, in: "La Valaddo", Villaretto Chisone, Marzo 1999.

Peyronel Ettore, *La castellania di Val S.Martino*, Alzani, Pinerolo, 2000.

Piton Ugo Flavio, *Lou cor de ma gent*, collana "Ma gent", n.1, Cavour, 1980.

Pittavino Carlo, *Pinerolo e il Pinerolese. La valle di San Martino o della Germanasca*, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1908.

Pollano Flavio, "Toma" e "Seirass" nel "parterre de rois" in: "L'Ecomese", Pinerolo, Luglio 2001.

Pons Teofilo G., *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, Claudiana, Torino, 1978.

Pons Teofilo G., *Vita montanara e tradizioni popolari alpine*, Claudiana, Torino, 1979.

Prato Giuseppe, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII*, Torino, Bottega d'Erasmus, 1908.

Primo elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte (ai sensi dell'articolo 8 del D.L. 30 aprile 1998, n. 173), in: "Quaderni della Regione Piemonte", n.22, giugno 2000.

Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte (ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173), "Quaderni della Regione Piemonte", n.26, Aprile 2001.

Raseri, *Materiali per l'etnologia italiana...*, in: "Annali di Statistica", Serie 2, vol.VIII, Roma 1879.

Re Oreste, *Alpeggi e borgate nelle vallate alpine*, Susa Libri, Torino, 1999.

Reggio L., *Memoria storico-tecnica per ottenere la denominazione di origine "fontina"*, Aosta, 1954.

Reggio L., *Ricerche storiche sulla origine della denominazione "fontina"*, in: "Annali dell'Accademia di agricoltura di Torino", vol.XCVII, Torino, 1956, pp.53-61.

Romoli L. e M., *Storia delle tradizioni rurali*, Casa Editrice Padus, Cremona, 1997.

Rotelli E., *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte tra il 1250 e il 1450*, Torino, 1973.

Roversi Giancarlo, *Sapori del Medioevo*, Atesa Editrice, Bologna, 2000.

Sardo Piero, *Formaggi d'Italia*, Slow Food Editore.

Sardo Piero, *Nel mondo dei Valdesi*, in: "Specchio" n.283, La Stampa, Torino, 14 Luglio 2001.

Scarsella Paolo, *Strutture agropastorali del paesaggio tra Piemonte e Savoia*, in: AA.VV., *Le Alpi. Storia e prospettive di un territorio di frontiera*, Celid, Torino, 1997.

Scheuermeier Paul, *Il lavoro dei contadini*, Longanesi & C., Milano, 1980.

Serpieri-Scalcini, *Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, vol.III.

Somogy Stefano, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in: *Storia d'Italia Einaudi*, vol.5 I documenti, Einaudi, Torino, 1973.

Taccia Vincenzina, *Presenza dei saraceni in val Pellice*, in: "La Beidana.Cultura e storia nelle Valli Valdesi", n.6, agosto 1987, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (To).

Tarascio Anita, *Un territorio fragile: Massello*.

Economia di sussistenza e calo demografico, in: "La Beidana. Cultura e storia nelle valli valdesi", n.41, giugno 2001, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (TO), pp.37-50

Tateo F., *Analisi dei prodotti alimentari*, Chiariotti, Pinerolo, 1969, vol.I, pp.101-102.

Tourn Giorgio, *I Valdesi. La singolare vicenda di un popolo-chiesa*, Claudiana, Torino, 1977.

Tourn Giorgio, *Viaggiatori britannici alle valli valdesi (1753-1899)*, Claudiana, Torino, 1994.

Trivellin Fulvio, *Passato e presente. Contributo allo studio del leggendario stregonico. Le Valli Valdesi*, in: "Bollettino della Società di Studi Valdesi", n.173, Dicembre 1993, Torre Pellice (To).

Veronelli L., *Alla ricerca dei formaggi contadini. 1 Italia del Nord*, in: "Panorama", Milano, a.9, 23 settembre 1971, n.284 (allegato)

Vizzardì Mario, Maffei Piero, *Formaggi italiani. Storia e tecniche di preparazione*, Edizioni agricole, Bologna, 1996.

Aspetti tecnologici

Indagine tecnologica

Storicamente nelle vallate del Pinerolese (val Chisone Germanasca, val Pellice) veniva e tuttora viene prodotto, un formaggio catalogabile tecnicamente come una ricotta stagionata, chiamato Saras del Fen.

L'origine leggendaria del Saras, vuole la sua nascita in una segreta ricetta carpitata con l'inganno dai malgari locali a delle figure mitologiche della montagna, quali folletti ed eremiti; storicamente si parla di questo prodotto già nel XV secolo e nel 1700 come prodotto proveniente e commercializzato nelle vallate pinerolesi.

Se sino a pochi anni fa questa ricotta stagionata, si ritagliava una quasi insignificante importanza nell'economia locale, ora, visto un cre-

scente interesse e richiesta rivolta da consumatori e da ristoratori locali, ha stimolato produttori, enti e organizzazioni operanti nel settore a valorizzare il Saras del Fen.

Ormai catalogato come prodotto tradizionale della Regione Piemonte, il Saras del Fen è stato interessato nel periodo Luglio 2001 – Giugno 2002, da un progetto di ricerca, cofinanziato dalla Regione Piemonte, Provincia di Torino e Comunità Montane locali, avente lo scopo di recuperare dati tecnologici e materiale sufficiente per strutturare una relazione tecnica utile alla presentazione di istanza di riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

La relazione sviluppa la prima fase della ricerca, approfondendo gli aspetti della tecnologia di produzione.

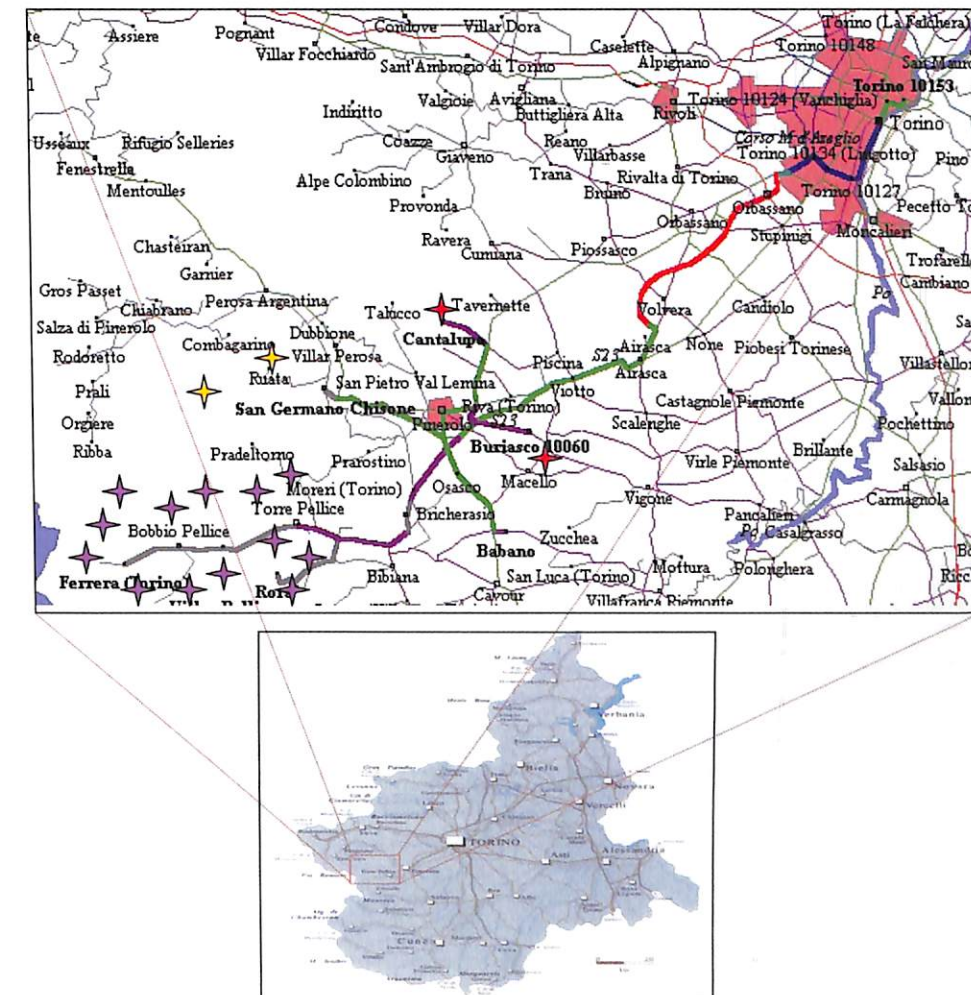
LEGENDA

- Aziende circoscritte nella C.M. Val Pellice:
- Aziende circoscritte nella C.M. Val Chisone e Germanasca
- Aziende circoscritte nella C.M. Pinerolese Pedemontano

(simbolo conoscitivo: ✦)

(simbolo conoscitivo: ✦)

(simbolo conoscitivo: ✦)



I produttori.

L'indagine tecnica è stata sviluppata su aziende agricole produttrici di Saras del Fen, circoscritte nel territorio delle comunità montane del Pinerolese Pedemontano, Val Pellice e Val Chisone e Germanasca.

Delle totali aziende esistenti in suddetto territorio, diciassette di queste, perché ritenute rappresentative, sono state interessate dall'indagine.

Quasi tutte le realtà analizzate, oltre a produrre Saras nel periodo invernale in territorio montano e/o pedemontano, sono risultate aziende transumanti, ovvero produttrici di formaggi e Saras del Fen in pascoli d'alpeggio a quote di altitudine comprese tra i 1000 metri e 2200 metri slm.

Si può notare una considerevole disomogeneità nella strutturazione e organizzazione dell'azienda agricola (specie allevate), normalmente sono aziende con un allevamento misto di vacche e capre, ed in alcuni casi anche di pecore, questa disomogeneità si ripercuote nella materia prima disponibile per la produzione di questa ricotta stagionata (tabella n° 1)

Visite e indagine tecnica

Tutte le aziende coinvolte nel progetto sono state interessate da due visite tecnico conoscitive, una estiva ed una invernale.

Tabella n° 1 MATERIE PRIME

ELENCO PRODUTTORI	TIPOLOGIE DI SIERO UTILIZZATO					
	Vaccino	%	Ovino	%	Caprino	%
AGLI Marco	SI *	100	NO	0	NO	0
BERTON Kit	SI *	89	NO	0	SI	11
CAIRUS Giampaolo	SI *	71	SI	14,5	SI	14,5
CERUTTI Stefania	NO	0	NO	0	SI	100
CATALIN Bruno	SI	100	NO	0	NO	0
CATALIN Natalino	SI *	80	NO	0	SI	20
DURAND CANTON Franco	SI *	56	NO	0	SI	44
GALFIONE Silvano	NO	0	SI	100	NO	0
GARNIER Paolo	SI *	63	NO	0	SI	37
GONNET Salomone Italo	NO	0	SI	50	SI	50
MELLI Giovannino	SI *	100	NO	0	NO	0
MICHELIN SALOMON P. Claudio	SI	100	NO	0	NO	0
MONNET Walter	SI *	82	NO	0	SI	18
PLAVAN Oscar	SI	100	NO	0	NO	0
PONS Rinalda	SI	100	NO	0	NO	0
ROSTAGNOL Danilo	SI *	100	NO	0	NO	0
TOURN Elsa	NO	0	NO	0	SI *	100

In queste sedi, si sono recuperati dati riguardanti l'impostazione aziendale, si è voluto in questa fase focalizzare la tipologia di allevamento impostata (transumante o stanziale), la o le specie animali allevate, identificando così la materia prima disponibile per la produzione di Saras.

In seconda sede si sono recuperati dati riguardanti le attrezzature e gli ambienti utilizzati per effettuare le caseificazioni, necessari per collegare questo prodotto ad una tecnologia e al proprio storico-tradizionale luogo di produzione.



Contemporaneamente, assistendo al processo di caseificazione, si sono raccolti dati che successivamente confrontati, sono stati utilizzati per redigere il disciplinare di produzione, scopo primo della ricerca.

Impostazione aziendale

Le realtà interessate dall'indagine, sono risultate per lo più aziende a conduzione familiare, impostate nell'allevamento di specie bovina, caprina ed ovina, mirate nella produzione di latte per la trasformazione casearia.

Alcune di queste, perché non fornite di strutture adatte per la caseificazione, nel periodo invernale conferiscono e vendono il latte ai caseifici, trasformando il proprio latte solo nel periodo estivo di alpeggio.

La tabella n° 2 riassume le specie animali allevate nelle singole aziende, da questa possiamo estrapolare due osservazioni:

- non esiste un filo conduttore comune nell'impostazione delle specie animali allevate
- questa disomogeneità nella materia prima disponibile per la produzione di Saras, dovuta alle diverse specie allevate, varia anche considerevolmente nell'anno solare, perché legata alla lattazione di queste, caratterizzando ulteriormente e rende unico questo prodotto caseario

Tabella n° 2

ELENCO PRODUTTORI	TIPOLOGIE DI SPECIE ALLEVATE		
	VACCHE	PECORE	CAPRE
1	SI	NO	NO
2	SI	NO	SI
3	SI	SI	SI
4	NO	NO	SI
5	SI	NO	NO
6	SI	NO	SI
7	SI	NO	SI
8	NO	SI	NO
9	SI	NO	SI
10	NO	SI	SI
11	SI	NO	NO
12	SI	NO	NO
13	SI	NO	SI
14	SI	NO	NO
15	SI	NO	NO
16	SI	NO	NO
17	NO	NO	SI

Strutture, attrezzature e processi tecnologici

Tutte le aziende intervistate, sono risultate fornite di autorizzazioni sanitarie dei locali ed attrezzature adibite alla caseificazione.

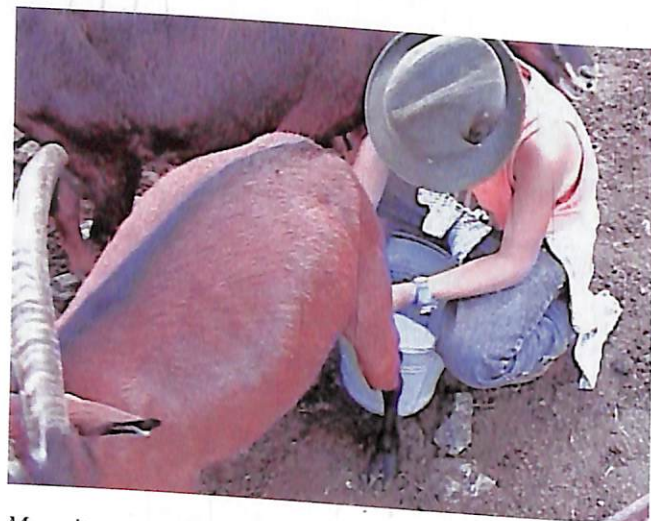
Alcune di queste sono risultate fornite di autorizzazione sanitaria solo ed esclusivamente per la vendita diretta del proprio prodotto (autorizzazione secondo la legge 283/62), le altre aziende invece sono risultate fornite di Bollo Cee, (DPR 54/97), per cui libere nella commercializzazione e vendita a stagionatori, ristoratori e rivenditori, oltre che al consumatore diretto.

MUNGITURA E STOCCAGGIO LATTE

Generalmente nel periodo estivo di alpeggio, la mungitura viene effettuata manualmente in secchio, alcune aziende fornite di corrente elettrica effettuano la mungitura automatica con carrello, direttamente nel ricovero notturno del bestiame.

Nel periodo invernale la mungitura viene per lo più effettuata alla posta con lattodotto.

Il latte munto viene lavorato una volta al giorno, per cui il latte della sera, previa filtrazione, viene stoccato in bacinelle di affioramento, poste in acqua corrente; alcune aziende filtrano e successivamente stoccano il latte proveniente dalla munta serale nel frigo latte a 3-4 °C.



Mungitura manuale



Filtrazione

CASEIFICAZIONE

La produzione di formaggio, viene effettuata giornalmente, il latte proveniente dalla mungitura del mattino aggiunto di quello della sera, viene riscaldato e coagulato per la produzione di formaggi locali, quali Toma Piemontese, Monte Granero, formaggi freschi.

Il siero ricavato delle precedenti lavorazioni viene filtrato, per asportare residui di cagliata e poi stoccato in caldaia per il successivo riscaldamento.

Le attrezzature utilizzate per il riscaldamento del latte o del siero, variano notevolmente, si passa dai tradizionali pentoloni in rame sino alle nuove caldaie in acciaio inox, il riscaldamento viene effettuato mediante fornelli a gas o fuoco diretto a legna, (con annesse

cappe di aspirazione dei fumi di scarico), oppure con immissione e ricircolo di acqua calda o vapore, prodotto da una centrale termica esterna al caseificio. Tutte queste attrezzature devono permettere comunque il raggiungimento di 90-95 °C, temperature indispensabili per l'affioramento della ricotta.



Frigo latte

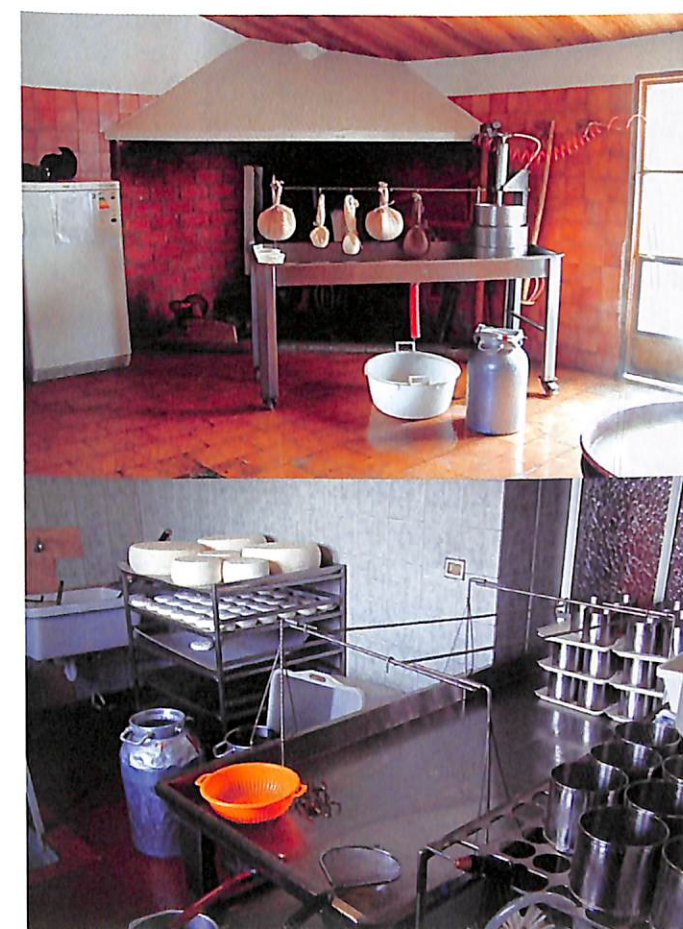
I locali adibiti alla caseificazione, generalmente ricavati da ristrutturazione di locali preesistenti, sono risultati strutturati e forniti di attrezzature conformi alle norme igienico sanitarie vigenti (attrezzature, pareti e pavimenti lavabili, attrezzature in acciaio inox e/lavabili, suddivisione dei locali, lotta alle mosche, dimensionamento dei locali e degli infissi, lavandini, acqua potabile).



Riscaldamento mediante fuoco diretto a legna



Riscaldamento mediante fornellone a gas



Locali di caseificazione

STAGIONATURA

La stagionatura della ricotta viene effettuata in cantine naturali, o in celle di stagionatura dove vengono controllati e pilotati i parametri

di umidità e temperatura, allo scopo di garantire una perfetta stagionatura e asciugatura del Saras.

I locali adibiti alla stagionatura devono avere una u.r. molto bassa, non ideale alla maturazione dei formaggi, questi devono permettere una veloce e completa asciugatura del prodotto, onde evitare l'insorgenza di eccessiva muffa di copertura e gusto amaro nella ricotta, indicatore di elevata umidità in fase di stagionatura del prodotto.



Stagionatura in cantine naturali



Stagionatura in locali condizionati

Il Saras del Fen, catalogato come prodotto tradizionale della Regione Piemonte (dgr 173/98 art. n° 8 e dm. 350) usufruisce della deroga per le superfici di contatto, che ne permette la stagionatura su assi in legno, mantenendo così la procedura storica di stagionatura.

Il Saras del Fen, essendo un prodotto con una elevata umidità e con un pH dolce, risulta un substrato ideale di crescita per molti ditteri, pertanto i locali di stagionatura richiedono una efficace lotta passiva (muschere) e attiva (trappole), alle mosche.

Il Saras del Fen nella fase di stagionatura viene avvolto nel fieno di Festuca Ovina, raccolta ed essiccata nel territorio montano.

La stagionatura in detti locali non inferiore alle 3 settimane può essere protratta in alcuni casi sino ed oltre i 3 mesi.

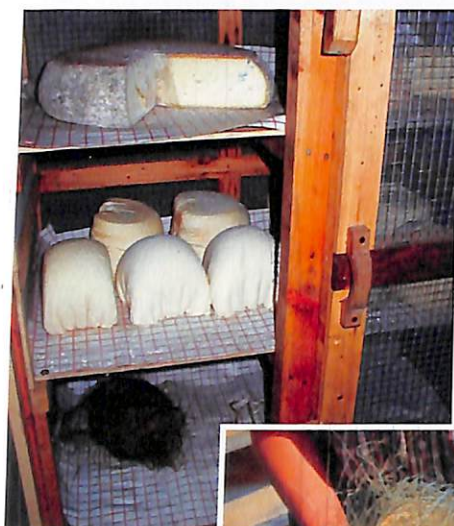


Figura 1



Figura 2



Figura 3

Il siero, risultato della caseificazione appena conclusa, viene riscaldato gradualmente sino a 60-70 °C, a queste temperature viene aggiunto di latte vaccino e/o ovino e/o caprino nella misura

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

Il Saras del Fen, classificabile tecnicamente come una ricotta stagionata, viene ottenuto per affioramento e coagulazione delle siero proteine a partire da puro siero di latte vaccino e/o ovino e/o caprino, con eventuali aggiunte che oscillano dal 5% al 15 % di latte intero crudo vaccino e/o ovino e/o caprino. (fig. 1-2-3)

dal 5% al 15% rispetto al siero impiegato e si prosegue il riscaldamento sino a 70 - 85 °C. (fig.4)



Figura 4

Raggiunte queste temperature (70-85 °C), alla massa così riscaldata, è possibile un'aggiunta di soluzione acidificante. (fig.5)



Figura 5

Tra gli acidificanti utilizzati si evidenzia la Bouna, prodotto tradizionalmente derivante dalla macerazione in siero di una miscela di erbe, e radici di erbe e spezie. (fig.6)



Figura 6

In questa fase le sieroproteine, destabilizzate dalle alte temperature raggiunte e dall'aggiunta di questi acidificanti, flocculano e si uniscono fra di loro, provocando l'affioramento della ricotta. (fig.7)



Figura 7

La cottura del Saras del Fen, avente lo scopo di asciugare ulteriormente la ricotta, viene spinta sino ai 90-95°C. Il tempo totale di riscaldamento e mantenimento alle temperature suddette, deve essere almeno di 10 minuti. (fig. 8)



Figura 8

Ipotesi di disciplinare di produzione

Il disciplinare inteso come specifica di prodotto e di processo riguardante il bene in questione (tecnologia di produzione del Saras del Fen), definisce le caratteristiche di un prodotto e, nel nostro caso, anche del processo, secondo quello che è lo stato dell'arte tecnico/tecnologico.

Lo stato dell'arte è stato estrapolato singolarmente, da ogni produttore mediante l'indagine tecnica effettuata nelle realtà in campione.

Azienda per azienda, mediante una visita in loco durante la lavorazione, si sono recuperati dati riguardanti la metodica e il processo di produzione del Saras, tutti i dati così raccolti, opportunamente rielaborati e assemblati hanno dato origine a questa bozza di disciplinare di produzione.

Terminata la fase di cottura, la ricotta viene estratta, messa in una tela e successivamente

appesa per permettere lo sgrondo dal siero. (fig.9-10)



Figura 9



Figura 10

A 20-24 ore dall'estrazione, il Saras del Fen posto a sgrondare, ancora avvolto nella tela e ormai avendo assunto la caratteristica forma, può essere

sottoposto ad una pressatura meccanica, che ne accentui lo spurgo. (fig.11 e 12)



Figura 11

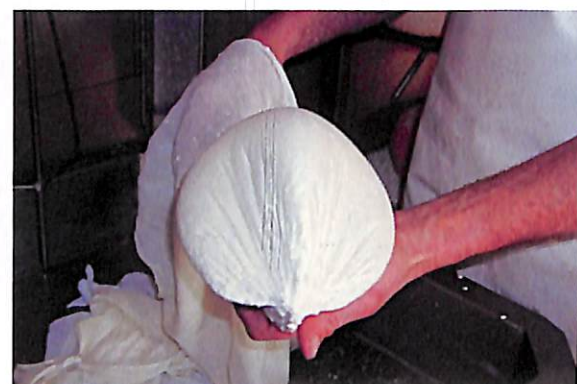


Figura 12

La salatura può essere effettuata in pasta durante l'estrazione e scarico nelle tele, può essere

conclusa o interamente effettuata a secco esternamente alla forma a inizio stagionatura. (fig.13)

Figura 13



La stagionatura viene effettuata in cantine oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura e di umi-

dità che garantiscano un'efficace asciugatura. (fig.14-15)



Figura 14



Figura 15

Il Saras del Fen nella fase di stagionatura viene avvolto nel fieno di Festuca Ovina, raccolta ed essiccata nel territorio delle tre comunità montane. (fig.16)

La stagionatura in detti locali si deve protrarre per un periodo minimo di 21 giorni; in alcuni casi prosegue per oltre 3 mesi.



Figura 16

Aspetti compositivi e sensoriali

1. La caratterizzazione compositiva

Nel corso della ricerca sono stati esaminati complessivamente 21 campioni così suddivisi:

Il residuo secco dei prodotti esaminati è in genere molto elevato se si considera che la Toma piemontese ha circa il 54% di sostanza secca, il Pecorino il 65% ed il Provolone il 74%.

Produttore	Alpeggio	Prodotto estivo	Stagionatura (gg)	Prodotto invernale	Stagionatura (gg)
Durand Canton Franco	Bancet	X	8	X	20
Monnet Valtèr	Chiot d'la Sella	X	8	X	20
Gonnet Italo	Partie d'Aumont Pra	X	10	X	20
Gonnet Sabina	Pis Rossa Barbara	X	12	X	20
Catalin Bruno	Partie da Val Prà Inferiore	X	15	X	20
Michelin Salomon Pierclaudio	La Rossa	X	30	X	20
Catalin Natalino	Caugis	X	45		
Tourn Elsa	Palà	X	60		
Rostagnol Danilo	Partie d'Aumont Prà	X	60		
Berton Kit	Crosenna	X	75		
Pons Rinalda	Vandalino	X	ni		
Agli Marco	Gianna	X	ni		
Plavan Oscar	Lazarà	X	20	X	20
Garnier Paolo	Lauson	X	30		

(ni – non indicata)

Il campione era sempre costituito da una forma intera di peso oscillante tra i 500 ed i 1500 grammi.

I parametri chimico-fisici determinati sui prodotti sono riportati in Tabella 1 unitamente ai metodi utilizzati per la determinazione.

La determinazione degli acidi grassi a corta catena, degli acidi organici, degli zuccheri, del diacetile e dell'acetoino è stata effettuata mediante analisi HPLC con colonna Aminex HPX87H, mentre i componenti della frazione volatile sono stati separati mediante un sistema di distillazione ed estrazione simultanea ed esaminati con un gas-cromatografo abbinato ad uno spettrometro di massa.

In Tabella 2 ed in Tabella 3 sono riportati, in funzione dell'epoca di produzione, i valori relativi ai macro-componenti rilevati nei 21 campioni esaminati.

Molto elevata anche la percentuale di grasso che, in media, è del 60% sulla sostanza secca. Alla determinazione di tale valore possono concorrere vari elementi: l'utilizzo di latte ovino in miscela con quello vaccino ed in percentuale superiore al 10%, la rottura molto spinta della cagliata, l'aggiunta di latte ed a volte addirittura di crema nel siero durante il riscaldamento, al fine di rendere più morbida e saporita la ricotta ed infine l'utilizzo di latte proveniente da vacche in fine lattazione.

Particolarmente abbondanti le ceneri che, in media costituiscono il 5% della sostanza secca. Costituente principale di queste ceneri è il cloruro di sodio utilizzato quale aromatizzante e per facilitare la conservazione del prodotto.

L'aggiunta in pasta di una generica "manciata di sale per forma" determina però una forte variabilità delle concentrazioni finali e questo

Tabella 1 – Parametri chimico-fisici determinati sul Saras del Fen e relativi metodi di determinazione

Parametro	Metodica seguita
Residuo secco (%)	DM 21/4/86
Grasso (% ss)	Metodo gravimetrico (DM 21/4/86)
Azoto totale (% ss)	Metodo Kjeldahl
Azoto solubile (% ss)	DM 21/4/86
Acidità (meq)	DM 21/4/86
pH	Elettrodo ad infissione (FIL-IDF 104A:1984)
Ceneri	DM 21/4/86
NaCl (% ss)	FIL-IDF 17:61
Estrattivi inazotati	Calcolati per differenza

Tabella 2 – Valori medi (X) e relative deviazioni standard (σ) per i parametri chimico-fisici determinati sui 14 campioni di Saras del Fen di produzione estiva

	X	σ
Residuo secco (%)	52.23	7.44
Grasso (% ss)	63.60	7.41
Proteine (% ss)	28.08	5.26
Azoto solubile (%)	1.94	1.10
Acidità (meq)	4.12	3.19
pH	6.02	0.37
Ceneri (% tq)	2.85	0.96
NaCl (%)	1.02	0.30
Estrattivi inazotati (% tq)	1.40	0.99
Valore energetico (Kcal)	370	67

Tabella 3 – Valori medi (X) e relative deviazioni standard (σ) per i parametri chimico-fisici determinati sui 7 campioni di Saras del Fen di produzione invernale

	X	σ
Residuo secco (%)	44.66	4.15
Grasso (% ss)	61.59	3.73
Proteine (% ss)	27.64	3.78
Azoto solubile (%)	1.48	0.58
Acidità (meq)	2.95	1.47
pH	5.97	0.44
Ceneri (% tq)	2.59	0.65
NaCl (%)	1.11	0.34
Estrattivi inazotati (% tq)	2.18	0.52
Valore energetico (Kcal)	310	33

spiega il valore di deviazione standard così elevato. Questo è certamente uno dei primi parametri sui quali si dovrà agire al fine di “standardizzare” maggiormente la produzione del Saras del Fen.

Molto variabile è anche il contenuto in azoto solubile il che indica una maturazione molto diversa dei prodotti esaminati pur con un eguale periodo di stagionatura. I fattori che possono influenzare questo parametro sono numerosi (la qualità microbiologica del latte e quindi del siero, la temperatura e la durata del riscaldamento del siero, la qualità microbiologica e la quantità di latte aggiunto al siero, la quantità di sale, la durata e l'intensità dello spurgo, le condizioni di stagionatura) ed anche in questo caso sarà quindi necessaria una maggiore uniformità produttiva soprattutto a beneficio del consumatore.

L'acidità del prodotto è in genere bassa mancando l'azione dei batteri lattici così come basso è il contenuto in estrattivi inazotati peraltro anch'esso molto variabile fra i diversi campioni esaminati.

Un'ultima considerazione deriva dal valore energetico del prodotto, molto elevato se confrontato con quello medio di una ricotta bovina che raggiunge a malapena le 200 Kilocalorie per 100 g di prodotto tal quale.

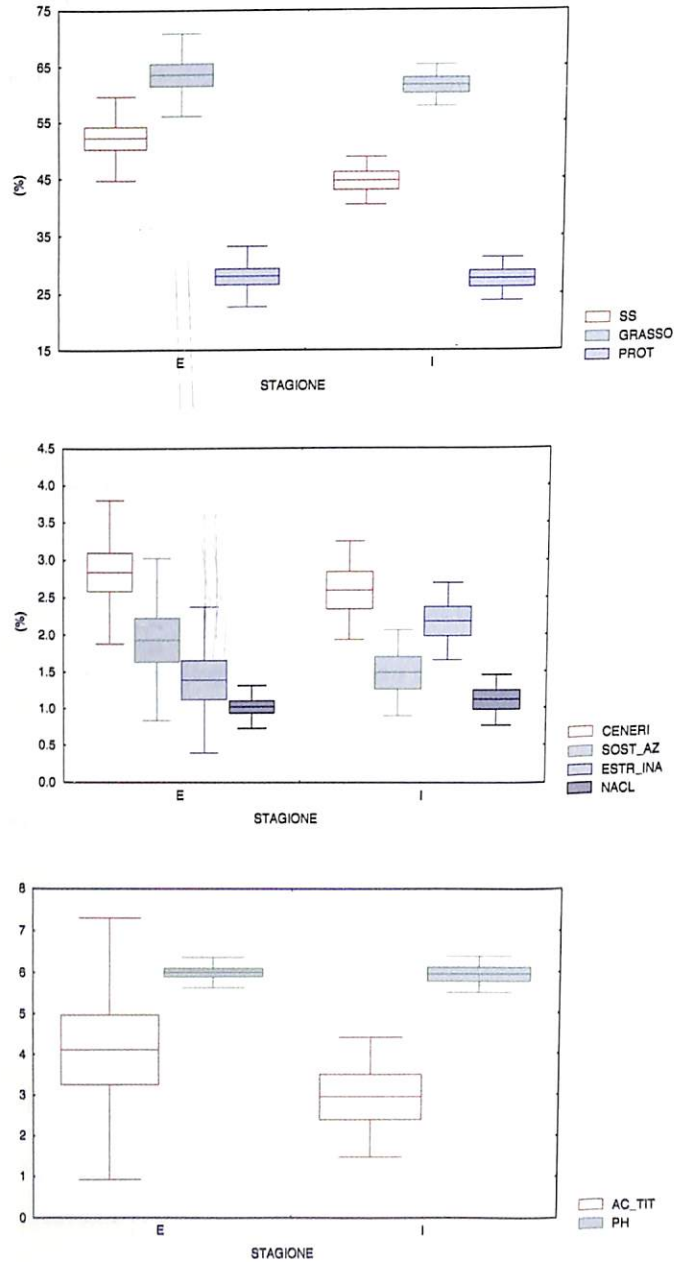


Figura 1 – Rappresentazione mediante box-plot della distribuzione dei macro-componenti in funzione della stagione produttiva (E – Estiva; I – Invernale)

È da rilevare però che nel caso del Saras del Fen i valori si riferiscono a prodotti con 30 giorni di stagionatura e quindi con un contenuto in sostanza secca superiore al 40%, mentre nelle ricotte fresche non si supera il 25% di sostanza secca.

Se si esaminano i Saras del Fen in funzione dell'epoca di produzione appare evidente nei prodotti invernali una maggiore standardizzazione compositiva e valori medi inferiori per molti dei parametri considerati (Figura 1).

I campioni invernali esaminati, mediamente meno stagionati, hanno un maggiore contenuto in acqua, ma anche un minore contenuto in grasso ed in proteine non giustificabili con la diversa stagionatura. Sempre a causa della minore stagionatura diminuiscono anche le sostanze azotate solubili e le ceneri, mentre aumentano gli estrattivi inazotati. Praticamente costante il contenuto in sale il che fa ritenere che nelle produzioni invernali si tenda ad aumentare il quantitativo di sale aggiunto in quanto il prodotto viene commercializzato con una minore stagionatura.

La stessa variabilità riscontrata per i macro-componenti si evidenzia anche per alcuni micro-componenti (Tabella 4 e Tabella 5).

Tabella 4 – Concentrazione (mg/Kg tal quale) di alcuni acidi grassi a corta catena, degli acidi organici non volatili, degli zuccheri, del diacetile e dell'acetoino nei 18 campioni di Saras del Fen di produzione estiva

	X	□
Acido ossalico	845	644
Acido citrico	703	250
Acido orotico	275	146
Acido piruvico	18	15
Acido lattico	3393	4199
Acido formico	nr	-
Acido acetico	455	218
Diacetile	861	563
Acido propionico	55	49
Acido isobutirrico	nr	-
Acido butirrico	311	371
Acido isovalerico	nr	-
Acido valerico	nr	-
Acido ippurico	2	1
Acido urico	6	3
Acetoino	13	3
Lattosio	15960	6244
Glucosio	133	225
Galattosio	196	194

(X: media – □: deviazione standard – nr: non rilevato)

Tabella 5 – Concentrazione (mg/Kg tal quale) di alcuni acidi grassi a corta catena, degli acidi organici non volatili, degli zuccheri, del diacetile e dell'acetoino nei 7 campioni di Saras del Fen di produzione invernale

	X	□
Acido ossalico	1529	1181
Acido citrico	421	147
Acido orotico	22	11
Acido piruvico	85	73
Acido lattico	1965	1642
Acido formico	nr	-
Acido acetico	226	145
Diacetile	209	256
Acido propionico	nr	-
Acido isobutirrico	1	4
Acido butirrico	3531	1928
Acido isovalerico	260	244
Acido valerico	nr	-
Acido ippurico	106	88
Acido urico	nr	-
Acetoino	6	5
Lattosio	18691	9256
Glucosio	115	155
Galattosio	144	106

(X: media – □: deviazione standard – nr: non rilevato)

La scarsa maturazione di molti dei prodotti esaminati porta alla presenza sia di acido citrico sia, soprattutto di zuccheri, di norma assenti nei formaggi con un eguale tempo di stagionatura ed all'assenza di acetoino e diacetile. Scarsa, per gli stessi motivi, anche la presenza di acidi grassi a corta catena.

Di particolare interesse infine la frazione volatile che ha evidenziato alcune differenze fra i prodotti estivi e quelli invernali (Tabella 6 e Tabella 7):

- la frazione volatile dei prodotti estivi è qualitativamente molto più 'ricca' di quella dei prodotti invernali;
- la frazione volatile dei campioni invernali è formata quasi esclusivamente da idrocarburi ed aldeidi mentre sono assenti i terpeni ed i sesquiterpeni che invece caratterizzano i prodotti estivi;
- in entrambe le tipologie di prodotti sono presenti i composti caratteristici di un prodotto lattiero caseario stagionato (acidi, aldeidi, chetoni, alcoli e lattoni) benchè a causa dei più ridotti fenomeni microbiologici la loro quantità ed il loro numero siano più contenuti rispetto ad un formaggio di eguale stagionatura;

• molto importante la presenza nei campioni estivi di numerosi ed abbondanti derivati terpenici (limonene, mircene, ocimene, verbenolo, mirtenolo, pinene) mai segnalati prima nelle ricotte e caratteristici di una alimentazione dei bovini con foraggi freschi. I ridotti fenomeni microbici e l'abbondanza di siero residuo determinano in alcuni campioni la presenza di elevate quantità di queste sostanze che quindi potrebbero risultare percepibili in fase di consumo. È interessante rilevare una buona corrispondenza fra la natura di queste sostanze e l'origine dei prodotti. Ad esempio il campione C è l'unico a contenere α -pinene che potrebbe derivare

dalle conifere di cui è ricco l'alpeggio da cui proviene il campione. Nel campione O sono presenti composti quali l'eugenolo, il metilsoeugenolo od il safrolo mai riscontrati negli altri campioni e legati all'utilizzo della bouna.

• in alcuni campioni (C, H e L) sono presenti composti quali il naftalene e l'acenaftilene che si formano con la combustione della legna e la cui presenza nei Saras si spiega con il fatto che i rispettivi produttori utilizzano tuttora la legna per il riscaldamento del siero. È da rilevare che all'assaggio molti assaggiatori hanno segnalato per questi campioni degli odori di fumo, bruciato ed affumicato.

Tabella 6 - Concentrazione ($\mu\text{g/kg}$) dei composti facenti parte della frazione aromatica dei 14 campioni di Saras del Fen di produzione estiva (tr - tracce; ni - non identificato)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P
2-pentanone	2236													
α -pinene			130											
3-esanolo												43		
toluene	tr							51		tr	tr	75		13
etil butirrato							47							
2-metil-butirrato di etile									224					
dimetil disolfuro									96					
etil decanoato							55							
butil acetato	129	89	118		48		55		128		tr	589		145
metanale	304													
esanale		202	74	222	303	276	44		166	222		879		109
β -pinene			11											
etil benzene								tr				12		29
3-penten-2-one										759				
4-pentenale												29		
isopentil acetato										200				
xilene	tr	tr				tr	31	tr		52		43	38	60
1,2-dimetilbenzene					tr									
p-xilene			tr						tr			43		
1-butanolo							133			123		34		37
2-pentil-furano												34		
butanolo		tr												
o-xilene								tr						
allil butirrato					619									
propilmetilchetone			850											
2-eptanone	2486	1716	1749	1098	1058	1680	2013	1494	1093	2890	1355	1868	1058	2287
eptanale		88	45	79	82	93	26	52	68	55	tr	530		44
1-eptanale	139													
cineolo		tr												

isopentanolo	768	260	135	67	86	481	402	123	2455	338	tr	394	172	553
isopropil benzene								tr				7		19
etil caproato	tr								47					
1-pentanolo	tr	55		tr	tr	50	49		71	66	tr	71		34
pentil-butirrato									25					
1,3,5-trimetilbenzene							9		tr		tr			
1,2,3-trimetilbenzene								7		tr		22		34
acetoino	1861	2745	867	613	205	971	485	344	1419	259	711	107	488	2385
2-ottanone							9							
ottanone + ottanale			219											
ottanale	324	226		159	144	153		167				352		
ni (alcol insaturo)													283	
2-esanolo	4158	3667	3290	2236	2246	2200	2542	2482	3120	2345	3076	3037	4058	
2-eptenale												66		
2-metil-2-buten-1-olo					140									
3-penten-2-olo	276	233									169	213		
2-eptanolo							58		40	145				
etil lattato							62							
1-esanolo	108	tr	78				177		358	85		94		3061
2-nonanone	1602	1068	1181	680	652	995	1143	990	660		834	981	704	1464
2-nonanale										1537				
nonanale	1182	454	725	212	245	218	183	375		222	293	406	175	238
metantioil caproato									tr					
2-butosietanolo	1623	425	158	145	59	533	162	185	162	186	249	126	226	566
trans furfurolo	tr													
2-ottenale												102		
etil caprilato							159							
3-metilidrossi propanale							94							
3-metilpropanale							229	35	264	250				36
acido acetico												25		
furfurolo							19						tr	
2,4-eptadienale				31								81		
eptadienale	tr													
2-decanone								37						
decanone														65
decanale	481	398			184		153	143	71	91	tr			100
2-etil-1-esanolo	577									161				
benzaldeide	tr	tr						23	tr	36		51		32
ni (composto solforato)									73					
2-nonenale	133	71	68			118		64				365		77
2,3-butandiolo														38
linalolo			tr										49	
1-ottanolo	135	57	138				39	115	101	75	tr	149		82
acido isobutirrico												165		
ni (sesquiterpene)			85	44			47							
undecanone		578		427	452	702	897	830	693				667	
2-undecanone	798		418							963	829	704		1165
4-terpineolo													1417	

metil benzoato										12			
acido butirrico											71		
2-decanale		73		85	53	123	66	117	113	160		413	98 138
acetofenone + 2-decanale	226												
mentolo	tr												
2-ottanedione											24		
2-furan metanolo					tr		128		226	66	30		
furan metanolo													128
1-nonanolo	136	tr				55					158		
acido isovalerico												774	
tetradenane						127							
D-Verbenone		tr											
α-terpineolo													239
borneolo		tr											
dimetil pentadienoico	tr												
ni (idrocarburo)	88		112	42							35	80	
2-metilpropanato di etile						28							
3-metil propanolo									44				
naftalene			tr					tr		53			
N-isobutil acetammide									59				
trans-2-undecanale								53					
2-undecanale											212		
fenil butanoato									44				
2-metilacetofenone	tr												
1-decanolo									80				
geranil acetone										76			
mirtenolo			tr										
butossietossietanolo	181												
2,4-decadienale											97		
2-metil-1-undecanolo											143		
3,7,11-trimetildodecanolo	293		470		91						237	793	
3,7,11-trimetildecanolo						280			202				
tridecanone		281											
2-tridecanone	284		449	329	205	495	209	713	668	630	533	583	780 733
diclorobenzaldeide	tr												
N-propil acetamide									166				
acido esanoico											921		
butossietossietilacetato	553												
safrolo												64	
3-idrossi-2,2,4-pentilestere del acido isobutanico	1401												
alcol benzilico	224		50			88	833		632		40		
1,2-dimetil- 1(2idrossiisopropil)propil estere dell'acido isobutirrico	1119												
ni (idrocarburo insaturo)												287	

2-fenil etanolo	203					253	349	338	1145	114		145		106
ni (composto azotato)													77	
benzotiazolo	191									tr				
acido eptanoico												106		
isobutanolo		126					26		100			70		145
1-dodecanolo	259													
δ-ottalattone	26											42		
ni (fenolo)			tr			tr	105		1642	46				23
γ-ottalattone.	tr													
metil isoeugenolo													48	
2-alcanone ramificato			286				120		187	179			740	251
2-tetradecanone											178			
3-alcanone	130													
benzenpropanolo									292					
acido octanoico												3225	366	
p-cresolo			139	tr			15		tr	48				
cresolo	tr													31
butil maleato	199	59												
etil cinnamato									tr					
o-cresolo	tr		150	tr			58			82				53
γ-decalattone	tr													
trans xilene							tr							
eugenolo													2127	
bifenilene			tr											
3,5 - dimetilfenolo			tr											
acido nonanoico												184		
4-etilfenolo										16				
δ-decalattone	950	704		721	518	334	819	707	172	883	809	1255	13	733
elemicina													176	
benzene													tr	
4-propilfenolo			52											
ftalato	661	2433		470	447		245	tr	73		187			
acido decanoico	914									307		7506	658	352
isogeraniolo			tr											
γ-dodecalattone	450		317				103			232		1275	207	169
δ-dodecalattone	1346	1024	737	1132	893	487	1221	1029	450	1313	1116		1441	1251
indolo									1746	153				
δ-lattone	363											29		
acido benzoico												26		
benzofenone	tr													
5-metil indolo											tr			
acido dodecanoico	4379	1323			519	326						1185		
ni (acido C16)											4405			
diisobutil fenalato		694												
δ-tetradecalattone	525	331		428	405	189	444	499	311	500	555	414	503	489
acido tetradecanolico	8920	2307		2976	1845	1965	4023		8740	5377				4150
acido oleico											4158			

Tabella 7 – Concentrazione (µg/kg) dei composti facenti parte della frazione aromatica dei sette campioni di Saras del Fen di produzione invernale (ni – non identificato)

	1	2	3	4	5	6	7
ni							1209
ni						1143	
ni	871		1501				
etil butirrato			178				
2,3-pentanedione						125	
butil acetato	55						
esale	589	1628	655	773	451	1612	360
2-pentnale						201	
ni							341
3-CH3-2-butanolo						88	
ni						641	
ni	445		817	591			
2-eptanone	1694	1985	2100	2228	685	1218	1339
eptanale	160	387	198			1191	145
trans-2-esnale						241	
3-CH3-1-butanolo	78		860	1162	898	100	457
2-pentil furano						56	
etil coproato			218				
acetoino	137	16982	432	3754	12316		3476
ottanale	379		279			1009	
2-esanolo	2008	3030	3170	3041	2627	2740	3516
2-eptnale						176	
3-penten-2-olo						220	
2-eptanolo						196	100
1-esanolo			258			130	161
2-nonanone	1480	1511	1548	1594	561	1938	375
nonanale	419		366		337	1300	
2-butossietanolo	1676			834	349	321	737
2-ottnale	170					401	
2,4-eptadienale (isomero 1)						652	
2,4-eptadienale (isomero 2)			311			1484	330
2-decanone	105					673	
decanale	303					236	
2-etil-1-esanolo	450						
benzaldeide						80	
3,5-octadien-2-one (isomero 1)						245	
2-nonnale	315	737	535		530	1998	
3,5-octadien-2-one (isomero 2)						115	
1-ottanolo	297					394	
2,6-nonadienale (isomero 2)						135	
2-undecanone	1043	2224	2265	1100	898	762	1047
4-terpineolo			1536				
esadecano	364						
5-etil-2-furaldeide						71	
2-decenale	937	2138	1039		810	2438	556
D-verbenone	50						
α-terpineolo			358				

2,3-octanedione						302	
2-dodecanone	129						
ni (idrocarburo)			198				
eptadecano	463						
2-undecenale	693	1682	1087	654	755	1897	780
2,4-decadienale (isomero 1)					253	708	
ni (alcol)	165						
ni (idrocarburo ramificato)	341						
butossietossietanolo	319						
2,4-decadienale (isomero 2)			2938	1881	1872	3357	1377
ni (idrocarburo insaturo)	3736						
ni (idrocarburo saturo)	1036	1168					
2-tridecanone	1683	2880	2308	798	1414	1119	1298
etil dodecanoato	700	672	180				
geranil acetone	1141						
ni (estere)	1020						
ni (estere)	1146						
ni						621	
2-fenil etanolo			319				213
benzotiazolo	1750						
etil tridecanoato	1026						
bionone 5,6-epossido	1418						
2-pentadecanone	2939	4242	1702	1620	1344	1418	1466
etil tetradecanoato	2994		1019		902	464	524
butil maleato	157						
γ-decalattone						271	369
etil pentadecanoato	991				342	129	
eugenolo			3244				
δ-decalattone	7821	33721	12298	6425	4666	2386	5969
metil esadecanoato			426			253	266
isolemicina			402				
etil estere esadecanoato	3529	5705	1484		1788	622	965
acido decanoico				4774			
ni (acido C10)	9426	4302	31349		29688	1912	12632
γ-dodecalattone			2081		1474	1129	3897
acido undecanoico	2702						
δ-dodecalattone	11008	22771	17999	10757	6906	2455	7865
metil estere							339
acido dodecanoico		286115					
ni (acido C12)	177430		172630	50226	77327	16823	60063
ni (estere)				147294		8473	
ni (acido ramificato C16)		106,853,4					56422
ftalato			3276				
isobutilftalato	5273						
ni (acido C13)	2365		20524		8556		
ni		156100				3072	
δ-tetradecalattone	2986		9174	6484	6812	2991	6596
acido tetradecanoico				132107			
acido esadecanoico		639145					
ni (acido C14)	139846		187552		91856	76281	123944

2. La caratterizzazione sensoriale

Per la caratterizzazione di un prodotto alimentare quale il *Saras del Fen* l'analisi sensoriale rappresenta una tecnica di primaria importanza, i cui risultati devono integrare le analisi chimico-fisiche ed i rilievi tecnologici ed economici.

Le procedure per applicare l'analisi sensoriale alla caratterizzazione di un prodotto alimentare sono, almeno nelle linee guida principali, standardizzate e prevedono tre momenti successivi di lavoro:

- individuazione dei descrittori sensoriali del prodotto e preparazione di una scheda descrittivo-quantitativa;
- addestramento teorico-pratico di un *panel* di assaggio sui descrittori sensoriali individuati;
- esame del prodotto da parte del *panel*.

Nel presente lavoro la caratterizzazione sensoriale è stata quindi eseguita facendo riferimento a quanto stabilito dall'Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI) in materia di analisi sensoriale. Nei casi in cui non esistevano norme italiane, sono state utilizzate quelle dell'International Organization for Standardization (ISO).

2.1 Individuazione dei descrittori

La prima fase di un lavoro di caratterizzazione sensoriale è costituita dalla individuazione dei descrittori sensoriali ovvero di una serie sufficientemente vasta di sostantivi che oltre ad essere pertinenti, precisi e discriminanti risultino anche in grado di descrivere compiutamente il profilo sensoriale del prodotto in esame (UNI ISO 6564 - 6658).

Allo scopo di individuare questi descrittori è stata riunita una commissione di assaggio formata da una ventina di persone, per la maggior parte assaggiatori con alle spalle una sufficiente formazione teorico-pratica sull'assaggio del formaggio.

La commissione ha esaminato alcuni campioni e partendo dalla schede descrittivo-quantitative utilizzate nell'ambito del Progetto Toma ha delineato la struttura di una nuova scheda da utilizzarsi per la caratterizzazione del *Saras del Fen* (Figura 2).

La scheda è di tipo parzialmente strutturato in quanto il segmento che rappresenta l'intensità del descrittore risulta suddiviso in dieci parti, ma non vi sono indicati i relativi valori. Le linee trasversali di suddivisione forniscono pertanto al *panelist* esclusivamente dei riferimenti spaziali che facilitano l'indicazione del-

l'intensità della percezione, senza peraltro trasformare l'analisi descrittiva-quantitativa in un giudizio edonistico.

Rispetto alla schede precedentemente utilizzate mancano i descrittori dell'aspetto esterno del prodotto la cui valutazione è risultata molto complessa per i *panelist* e quindi fonte di eccessiva variabilità nei risultati.

Alla parte descrittiva è stata unita una parte di tipo edonistico basata su di una scala verbale a nove intervalli bilanciata. Gli aspetti che vi vengono presi in considerazione sono, oltre al giudizio complessivo, quelli visivi, olfattivi, di sapore, di struttura ed aroma.

2.2 Esame del prodotto

La caratterizzazione sensoriale è stata eseguita da una decina di assaggiatori scelti (UNI ISO 8915) nel corso di due sedute di assaggio.

I campioni, prima dell'esame, sono stati conservati in cella frigorifera a +4 °C, avvolti in carta per alimenti e chiusi in un sacchetto di plastica. Il mattino del giorno fissato per l'esame sensoriale venivano estratti dalla confezione ed esposti all'aria per provocare una leggera asciugatura della forma ed il condizionamento termico.

La preparazione dei campioni è stata effettuata in un locale diverso da quello di esame.

Poichè la visione dell'aspetto esteriore del prodotto può distogliere l'assaggiatore dal suo lavoro di analisi sensoriale ed influenzarne le conclusioni provocando una sovra- od una sotto-stima delle sue misurazioni, la presentazione è stata effettuata sotto forma di cubetti in numero e dimensioni costanti.

Da ogni prodotto sono state quindi ricavate delle fette di circa 1 cm di spessore da cui sono stati ricavati dei cubetti di circa 1 cm di lato.

2.3 Elaborazione dei risultati

Ogni valore fornito dai *panelist* può essere rappresentato come un elemento in una matrice tridimensionale le cui tre generatrici sono gli assaggiatori, i campioni ed i parametri sensoriali.

Come già per i parametri compositivi, anche per quelli sensoriali si è operata una suddivisione dei campioni in funzione del periodo di produzione (Figura 3).

Il prodotto estivo, anche a causa della stagionatura mediamente più lunga, evidenzia una variabilità sensoriale piuttosto spiccata che interessa la maggior parte dei parametri considerati. Si tratta in genere di prodotti dal colore scuro e

Scheda per l'analisi sensoriale del Saras del Fen

Degustatore : Data: Campione :

Intensità del giallo										
Intensità odore										
Ammoniaca										
Crema, panna										
Burro										
Lipolisi										
Acido										
Friabilità										
Durezza										
Elasticità										
Deformabilità										
Granulosità										
Adesività										
Intensità del flavor										
Salato										
Amaro										
Acido										
Dolce										

	Giudizio complessivo	Aspetto visivo	Odore	Sapore	Struttura	Aroma
Estremamente sgradevole						
Molto sgradevole						
Sgradevole						
Un po' sgradevole						
Né sgradevole né gradevole						
Un po' gradevole						
Gradevole						
Molto gradevole						
Estremamente gradevole						

Figura 2 – Scheda mista utilizzata per l'esame sensoriale del Saras del Fen

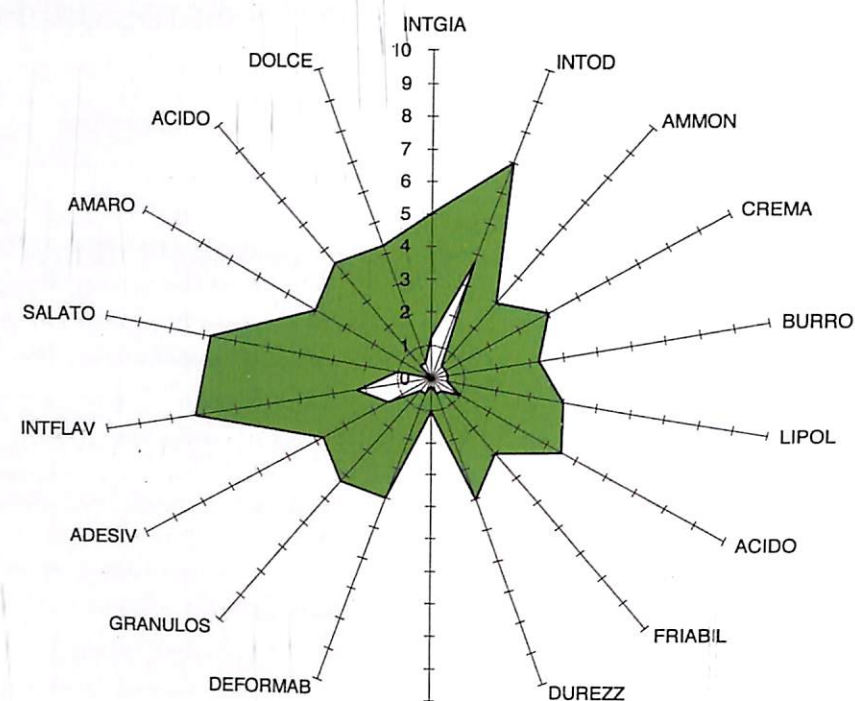


Figura 3 - Distribuzione dei campioni di Saras del Fen di produzione estiva fra il valore minimo e quello massimo

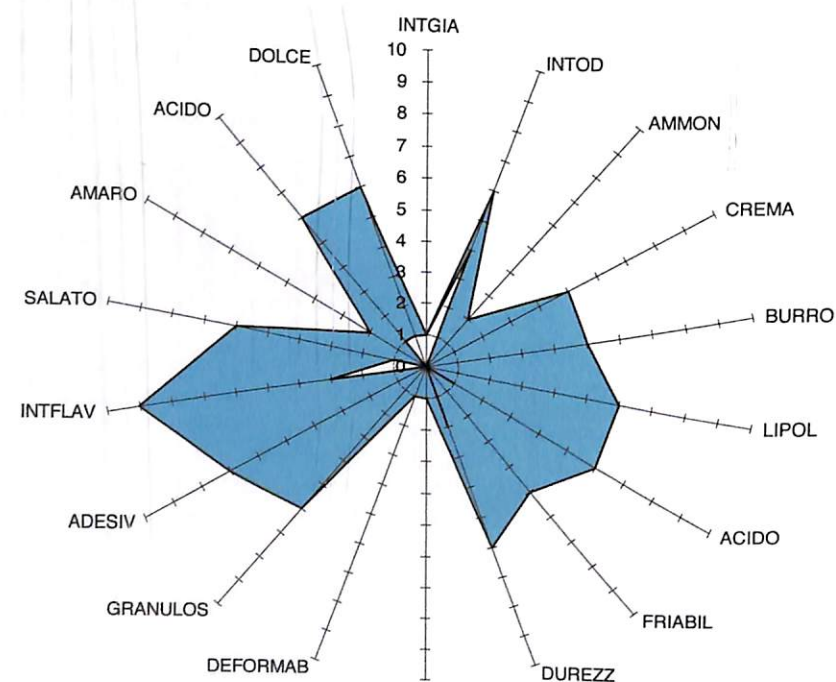


Figura 4 - Distribuzione dei campioni di Saras del Fen di produzione invernale fra il valore minimo e quello massimo

dall'odore intenso ma non riconducibile ad alcuno dei descrittori utilizzati all'interno della scheda. Molto spiccato anche il flavour in cui prevale il salato. Da un punto di vista strutturale

i parametri principali risultano essere la deformabilità e la granulosità.

Sensorialmente più caratterizzati sono i prodotti invernali in cui compaiono, anche in virtù

della stagionatura più breve, gli odori di crema e di burro. Molto elevato è il valore del flavour in cui prevalgono il salato, l'acido ed il dolce. Praticamente assente invece il sapore amaro che, probabilmente, si forma con la stagionatura.

Strutturalmente i prodotti invernali evidenziano valori superiori di adesività, quasi assente in quelli estivi, granulosità, durezza e friabilità.

Le differenze sensoriali rilevate fra i prodotti delle due epoche sono ben evidenziate in Figura 5

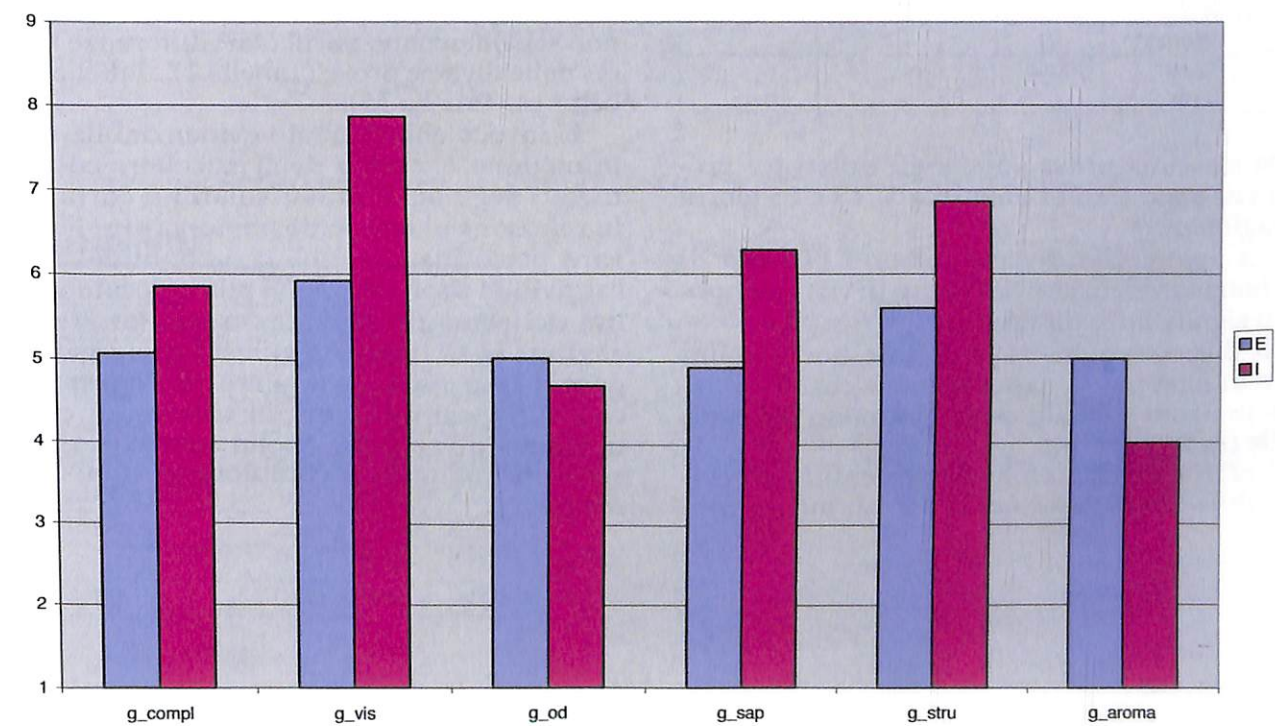
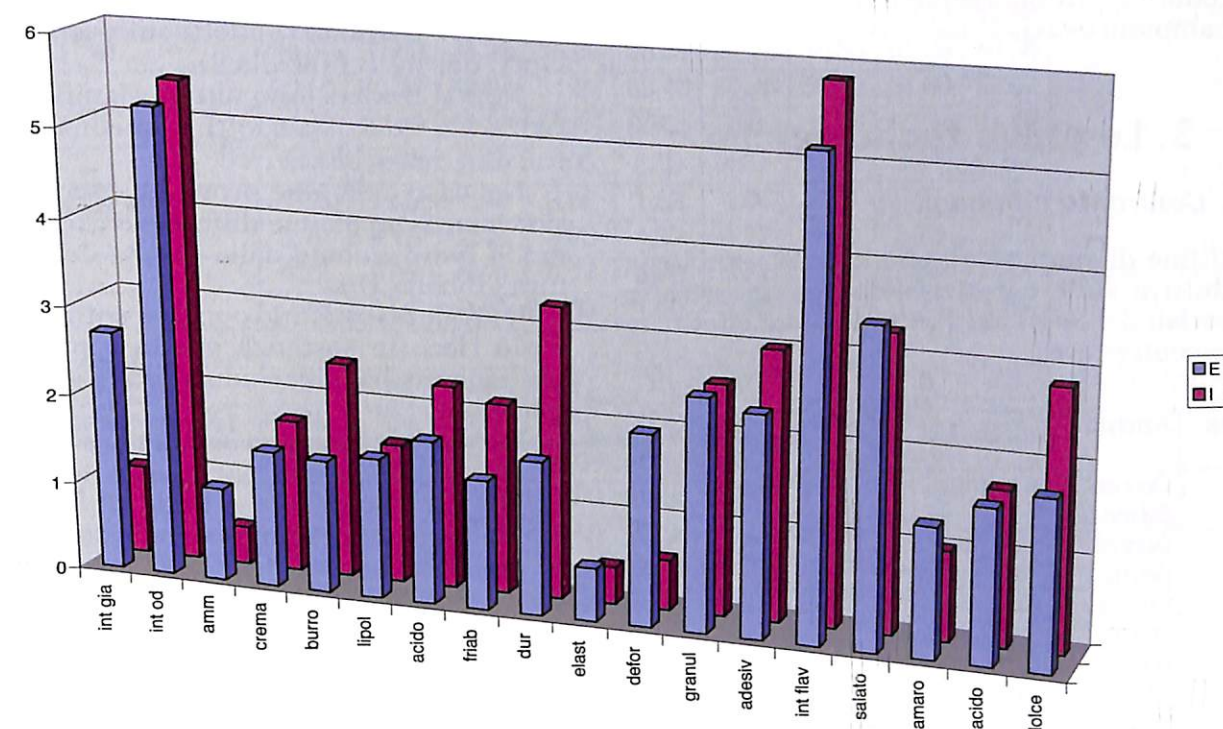


Figura 5 - Confronto tra i valori medi delle valutazioni descrittive ed edonistiche per i campioni estivi (E) ed invernali (I)

dove vengono altresì riportati i valori relativi alle valutazioni edonistiche.

I prodotti invernali ottengono un gradimento complessivo medio maggiore alla cui definizione concorrono il giudizio visivo, quello di sapore e di struttura.

L'odore e l'aroma risultano invece più graditi nei campioni estivi.

3. Le prove tecnologiche

3.1. Confronto compositivo

Al fine di studiare gli effetti della tecnologia produttiva sulle caratteristiche compositive e sensoriali del *Saras del Fen* sono state effettuate le seguenti prove:

Prova	Azienda	Coagulante	Cottura	Salatura (%)
1	Gonnet Sabina	Ac. citrico		1
2	Gonnet Sabina	Ac. citrico		3
3	Gonnet Sabina	Ac. citrico		5
4	Barolin Silvia	Solfato di magnesio		
5	Michelin Salomon	Ac. citrico	5	
6	Michelin Salomon	Ac. citrico	15	
7	Plavan Oscar	Bouna		

Da ciascuna prova sono stati isolati tre prodotti che sono stati esaminati a 5, 15 e 25 giorni di stagionatura.

I campioni con diversa salatura (Tabella 8) non hanno evidenziato dal punto di vista compositivo significative differenze.

La diversa percentuale di sale non sembra avere influenzato la maturazione e così il contenuto in azoto solubile evolve in modo del tutto simile fra le tre prove.

È però da rilevare che le percentuali di cloruro di sodio rilevate nei prodotti, pur se pro-

porzionali fra di loro, sono molto inferiori a quelle previste probabilmente per una errata valutazione in fase produttiva e quindi non si può escludere che le percentuali corrette possano avere effetti sulla evoluzione della stagionatura.

Anche l'utilizzo del solfato di magnesio non evidenzia particolari effetti sui costituenti principali del *Saras* (Tabella 9).

Non si evidenziano altresì significative differenze fra questi prodotti e quelli ottenuti con l'ausilio dell'acido citrico.

Nel caso delle due prove sui tempi di cottura si evidenziano alcune differenze fra i prodotti in modo indipendente dalla durata della stagionatura (Tabella 10).

Il prodotto ottenuto con una cottura più breve è più ricco in sostanza grassa e più povero in proteina ed ha un residuo secco generalmente maggiore.

La maturazione non sembra essere invece influenzata da questo parametro tecnologico e quindi l'azoto solubile e l'acidità in genere aumentano con il prolungarsi della stagionatura.

Anche nel caso dei *Saras* prodotti con la *bouna* non si evidenziano particolari differenze compositive rispetto a quelli delle altre prove (Tabella 11).

L'andamento compositivo con il procedere della stagionatura appare però più regolare rispetto alle precedenti prove.

Anche nel caso di alcuni microcomponenti non si evidenziano particolari differenze fra i *Saras* delle diverse prove (Tabella 12, Tabella 13, Tabella 14, Tabella 15).

È invece chiaramente evidenziabile una diminuzione a carico degli zuccheri ed un aumento degli acidi grassi volatili a corta catena in relazione al tempo di stagionatura. È da rilevare però una accentuata variabilità dei dati ascrivibile probabilmente alla spiccata variabilità del prodotto per la presenza di residui di cagliata e di siero. A questo proposito sarà quindi necessario prevedere per questo particolare tipo di prodotto un sistema di campionamento diverso da quello normale che preveda una quantità di campione in analisi molto maggiore.

Tabella 8 – Andamento della composizione dei *Saras* della tesi n° 1-2-3 in funzione della concentrazione in sale e del tempo di stagionatura

Stagionatura (gg)	5	5	5	15	15	15	25	25	25
Concentrazione sale (%)	1%	3%	5%	1%	3%	5%	1%	3%	5%
Grasso (% tq)	17.17	16.95	17.83	19.82	20.63	19.05	26.13	21.28	21.38
Proteine (% tq)	12.62	12.60	11.42	13.10	10.36	10.68	14.75	12.42	12.68
Residuo secco (%)	34.00	33.69	34.26	38.66	38.59	37.74	46.33	41.03	40.36
Grasso (% ss)	50.50	50.31	52.04	51.27	53.46	50.48	56.40	51.86	52.97
Proteine (% ss)	37.12	37.40	33.33	33.89	26.85	28.30	31.84	30.27	31.42
Ceneri (% tq)	1.61	2.67	2.84	1.90	2.69	4.37	2.17	3.91	3.89
Azoto solubile (% tq)	1.50	1.16	1.94	3.52	1.83	1.66	2.89	2.67	2.22
Acidità (meq)	3.19	3.18	2.48	8.76	4.52	4.77	4.76	3.73	5.13
pH	6.22	5.85	5.99	5.17	5.70	5.71	5.95	5.85	5.33
NaCl (% tq)	0.46	0.68	0.88	0.39	1.00	1.20	1.58	1.32	1.39

Stagionatura (gg)	5	15	25	5	15	25	5	15	25
Concentrazione sale (%)	1%	1%	1%	3%	3%	3%	5%	5%	5%
Grasso (% tq)	17.17	19.82	26.13	16.95	20.63	21.28	17.83	19.05	21.38
Proteine (% tq)	12.62	13.10	14.75	12.60	10.36	12.42	11.42	10.68	12.68
Residuo secco (%)	34.00	38.66	46.33	33.69	38.59	41.03	34.26	37.74	40.36
Grasso (% ss)	50.50	51.27	56.40	50.31	53.46	51.86	52.04	50.48	52.97
Proteine (% ss)	37.12	33.89	31.84	37.40	26.85	30.27	33.33	28.30	31.42
Ceneri (% tq)	1.61	1.90	2.17	2.67	2.69	3.91	2.84	4.37	3.89
Azoto solubile (% tq)	1.50	3.52	2.89	1.16	1.83	2.67	1.94	1.66	2.22
Acidità (meq)	3.19	8.76	4.76	3.18	4.52	3.73	2.48	4.77	5.13
pH	6.22	5.17	5.95	5.85	5.70	5.85	5.99	5.71	5.33
NaCl (% tq)	0.46	0.39	1.58	0.68	1.00	1.32	0.88	1.20	1.39

Tabella 9 – Andamento della composizione dei *Saras* della tesi n° 4 in funzione del tempo di stagionatura

Stagionatura (gg)	5	15	25
Grasso (% tq)	22.43	25.12	26.18
Proteine (% tq)	12.71	13.07	14.92
Residuo secco (%)	39.88	42.92	44.64
Grasso (% ss)	56.24	58.53	58.65
Proteine (% ss)	31.87	30.45	33.42
Ceneri (% tq)	2.56	2.52	2.86
Azoto solubile (% tq)	1.11	2.12	3.23
Acidità (meq)	2.94	8.37	5.20
pH	6.46	5.52	6.07
NaCl (% tq)	0.58	0.55	0.52

Tabella 10 – Andamento della composizione dei Saras della tesi n° 5-6 in funzione del tempo di cottura e di stagionatura

Stagionatura (gg)	5	5	15	15	25	25
Tempo di cottura (min)	5	15	5	15	5	15
Grasso (% tq)	20.74	15.58	31.72	20.86	31.30	21.08
Proteine (% tq)	11.87	16.46	14.69	17.01	10.37	15.32
Residuo secco (%)	39.90	40.16	52.03	45.81	50.47	45.00
Grasso (% ss)	51.98	38.79	60.96	45.54	62.02	46.84
Proteine (% ss)	29.75	40.99	28.23	37.13	20.55	34.04
Ceneri (% tq)	2.74	2.33	3.43	3.07	3.50	3.16
Azoto solubile (% tq)	2.82	3.87	2.04	2.23	4.26	3.71
Acidità (meq)	3.99	3.94	5.16	4.34	4.70	4.80
pH	6.13	5.83	5.49	5.58	5.71	5.64
NaCl (% tq)	0.94	0.62	1.34	1.29	1.08	1.32

Stagionatura (gg)	5	15	25	5	15	25
Tempo di cottura (min)	5	5	5	15	15	15
Grasso (% tq)	20.74	31.72	31.30	15.58	20.86	21.08
Proteine (% tq)	11.87	14.69	10.37	16.46	17.01	15.32
Residuo secco (%)	39.90	52.03	50.47	40.16	45.81	45.00
Grasso (% ss)	51.98	60.96	62.02	38.79	45.54	46.84
Proteine (% ss)	29.75	28.23	20.55	40.99	37.13	34.04
Ceneri (% tq)	2.74	3.43	3.50	2.33	3.07	3.16
Azoto solubile (% tq)	2.82	2.04	4.26	3.87	2.23	3.71
Acidità (meq)	3.99	5.16	4.70	3.94	4.34	4.80
pH	6.13	5.49	5.71	5.83	5.58	5.64
NaCl (% tq)	0.94	1.34	1.08	0.62	1.29	1.32

Tabella 11 – Andamento della composizione dei Saras della tesi n° 7 in funzione del tempo di stagionatura

Stagionatura (gg)	5	15	25
Grasso (% tq)	25.50	22.84	22.56
Proteine (% tq)	13.22	16.62	15.56
Residuo secco (%)	44.67	45.35	44.98
Grasso (% ss)	57.09	50.36	50.16
Proteine (% ss)	29.59	36.65	34.59
Ceneri (% tq)	1.71	1.81	2.24
Azoto solubile (% tq)	2.19	2.29	4.83
Acidità (meq)	2.97	4.40	4.90
pH	5.95	5.63	5.99
NaCl (% tq)	0.37	0.66	0.91

Tabella 12 – Andamento della composizione dei Saras della tesi n° 1-2-3 in funzione della concentrazione in sale e del tempo di stagionatura (nr – non rilevato)

Stagionatura (gg)	5	5	5	15	15	15	25	25	25
Concentrazione sale (%)	1	3	5	1	3	5	1	3	5
Acido ossalico	620	1085	310	370	305	475	435	415	280
Acido citrico	1370	860	2060	290	800	1400	535	100	640
Acido orotico	70	20	95	30	250	45	485	10	25
Acido piruvico	155	160	30	410	205	110	35	240	20
Acido lattico	2185	1710	385	6005	2205	3455	1735	2990	5760
Acido formico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido acetico	140	295	50	555	500	45	770	585	260
Diacetile	nr	nr	nr	25	385	nr	720	215	335
Acido propionico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	5	10	nr	nr	nr	5	nr	nr	nr
Acido butirrico	2175	1645	1490	3200	2265	1870	3470	2400	2145
Acido isovalerico	nr	nr	nr	120	335	105	590	1095	460
Acido valerico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido ippurico	140	nr	200	20	nr	nr	nr	nr	nr
Acido urico	1	1	1	1	1	1	1	2	1
Acetoino	29	30	1	4	32	3	3	19	2
Lattosio	31225	26775	36555	11260	15810	17775	9275	8135	11035
Glucosio	55	5	35	85	85	405	95	440	50
Galattosio	25	65	245	nr	215	445	165	400	45

Stagionatura (gg)	5	15	25	5	15	25	5	15	25
Concentrazione sale (%)	1	1	1	3	3	3	5	5	5
Acido ossalico	620	370	435	1085	305	415	310	475	280
Acido citrico	1370	290	535	860	800	100	2060	1400	640
Acido orotico	70	30	485	20	250	10	95	45	25
Acido piruvico	155	410	35	160	205	240	30	110	20
Acido lattico	2185	6005	1735	1710	2205	2990	385	3455	5760
Acido formico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido acetico	140	555	770	295	500	585	50	45	260
Diacetile	nr	25	720	nr	385	215	nr	nr	335
Acido propionico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	5	nr	nr	10	nr	nr	nr	5	nr
Acido butirrico	2175	3200	3470	1645	2265	2400	1490	1870	2145
Acido isovalerico	nr	120	590	nr	335	1095	nr	105	460
Acido valerico	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido ippurico	140	20	nr	nr	nr	nr	200	nr	nr
Acido urico	1	1	1	1	1	2	1	1	1
Acetoino	29	4	3	30	32	19	1	3	2
Lattosio	31225	11260	9275	26775	15810	8135	36555	17775	11035
Glucosio	55	85	95	5	85	440	35	405	50
Galattosio	25	nr	165	65	215	400	245	445	45

Tabella 13 – Andamento della composizione dei Saras della tesi n° 4 in funzione del tempo di stagionatura (nr- non rilevato)

Stagionatura (gg)	5	15	25
Acido ossalico	745	550	605
Acido citrico	1100	1175	825
Acido orotico	85	65	65
Acido piruvico	80	70	30
Acido lattico	2580	5630	9400
Acido formico	nr	nr	nr
Acido acetico	375	395	575
Diacetile	40	210	180
Acido propionico	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	5	nr	nr
Acido butirrico	1760	2065	2215
Acido isovalerico	185	120	225
Acido valerico	nr	nr	nr
Acido ippurico	210	220	5
Acido urico	1	1	1
Acetoino	3	4	6
Lattosio	23940	20575	15730
Glucosio	nr	nr	nr
Galattosio	110	15	nr

Tabella 14 – Andamento della composizione delle ricotte della tesi n° 7 in funzione del tempo di stagionatura (nr – non rilevato)

Stagionatura (gg)	5	15	25
Acido ossalico	430	350	905
Acido citrico	1425	795	640
Acido orotico	80	75	45
Acido piruvico	25	55	65
Acido lattico	1220	3310	3095
Acido formico	nr	nr	nr
Acido acetico	235	295	435
Diacetile	nr	nr	5
Acido propionico	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	nr	5	5
Acido butirrico	1650	1640	2770
Acido isovalerico	nr	nr	835
Acido valerico	nr	nr	nr
Acido ippurico	130	95	70
Acido urico	1	1	1
Acetoino	4	2	6
Lattosio	28700	23405	17160
Glucosio	nr	10	nr
Galattosio	335	180	30

Tabella 15 – Andamento della composizione delle ricotte della tesi n° 5-6 in funzione del tempo di cottura e di stagionatura (nr – non rilevato)

Stagionatura (gg)	5	5	15	15	25	25
Tempo di cottura (min)	5	15	5	15	5	15
Acido ossalico	1170	500	710	270	1200	450
Acido citrico	1215	2765	645	1580	50	1470
Acido orotico	50	145	50	95	40	80
Acido piruvico	20	10	5	5	25	10
Acido lattico	675	560	2980	1805	2121	2005
Acido formico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido acetico	15	20	115	35	120	50
Diacetile	240	nr	nr	30	nr	365
Acido propionico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	25	5	5	nr	5	nr
Acido butirrico	1745	2225	2120	2070	2180	2655
Acido isovalerico	nr	nr	155	135	150	395
Acido valerico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido ippurico	200	370	70	310	45	285
Acido urico	1	1	1	1	1	1
Acetoino	1	2	3	1	3	1
Lattosio	43155	46865	22215	26125	18950	23980
Glucosio	10	nr	25	45	165	90
Galattosio	265	360	1095	760	525	670

Stagionatura (gg)	5	15	25	5	15	25
Tempo di cottura (min)	5	5	5	15	15	15
Acido ossalico	1170	710	1200	500	270	450
Acido citrico	1215	645	50	2765	1580	1470
Acido orotico	50	50	40	145	95	80
Acido piruvico	20	5	25	10	5	10
Acido lattico	675	2980	2121	560	1805	2005
Acido formico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido acetico	15	115	120	20	35	50
Diacetile	240	nr	nr	nr	30	365
Acido propionico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido isobutirrico	25	5	5	5	nr	nr
Acido butirrico	1745	2120	2180	2225	2070	2655
Acido isovalerico	nr	155	150	nr	135	395
Acido valerico	nr	nr	nr	nr	nr	nr
Acido ippurico	200	70	45	370	310	285
Acido urico	1	1	1	1	1	1
Acetoino	1	3	3	2	1	1
Lattosio	43155	22215	18950	46865	26125	23980
Glucosio	10	25	165	nr	45	90
Galattosio	265	1095	525	360	760	670

3.2 Confronto sensoriale

I risultati ottenuti dalle analisi sensoriali sono stati accorpatisi in funzione del tempo di stagionatura e del tipo di prova effettuata.

È possibile così ottenere due tipi di confronti. Nel primo si analizza per ciascuna prova l'evoluzione delle caratteristiche organolettiche e del gradimento con il procedere della stagionatura.

Nel secondo, presente peraltro solo per alcune prove, si esaminano le differenze ad uno stesso tempo di stagionatura fra i campioni delle diverse sperimentazioni.

3.2.1 Confronto sensoriale in funzione del tempo di stagionatura

Prova 1 – È stato possibile esaminare i prodotti con 5 e 25 giorni di stagionatura in quanto quello a 15 giorni si presentava infestato dai parassiti (Figura 6). Il prodotto con soli 5 giorni di stagionatura è risultato più gradito per tutti i parametri considerati benché le differenze maggiori si abbiano per l'odore che risulta meno intenso, ma ricco di sentori di crema. Il prodotto con 25 giorni di stagionatura presenta invece un forte odore di lipolisi ed è risultato più duro, salato ed amaro di quello con solo 5 giorni di stagionatura.

Prova 2 – La situazione è analoga a quella riscontrata nella prova 1 con un maggiore gradimento verso i prodotti più giovani (Figura 7). Solo la struttura continua ad essere gradevole anche nel prodotto più stagionato. Con il procedere della maturazione aumenta l'intensità dell'odore ed in particolare della lipolisi mentre scompaiono gli odori di crema e di panna. Nei prodotti più stagionati aumenta anche il flavour ed in particolare l'amaro, mentre acido e dolce tendono a scomparire.

Prova 3 – Anche in questo caso il prodotto tendenzialmente più gradito è il più fresco (Figura 8). La salatura è risultata eccessiva nel prodotto a 15 giorni ed ha reso il prodotto non edibile. Si tratta ovviamente di un problema di standardizzazione nella produzione e non di un effetto della stagionatura in quanto la salatura è stata effettuata in modo indipendente per ogni forma prodotta. Come sempre con il procedere della stagionatura aumenta la lipolisi e scompaiono gli aromi caratteristici dei prodotti freschi (crema, burro). Tendenzialmente tutti questi prodotti sono risultati meno ricchi dal punto di vista aromatico forse per effetto della diversa caseificazione.

Prova 4 – La prova con il solfato di magnesio quale coagulante non ha evidenziato alcun effetto particolare sul profilo sensoriale del prodotto né sul suo gradimento (Figura 9). L'intensità dell'amaro è nella norma e mediamente simile a quello che caratterizza altri prodotti ottenuti con l'ausilio dell'acido citrico. Non si evidenziano neppure particolari effetti sulla struttura dei prodotti ascrivibili al diverso tipo di coagulante utilizzato.

Prova 5 – I prodotti presentano una evoluzione 'classica' che vede con il procedere della stagionatura la scomparsa dei sentori di crema e di panna e la comparsa della lipolisi (Figura 10). Non si evidenzia alcun particolare effetto strutturale, mentre curiosamente il prodotto più stagionato risulta essere anche il più acido ed il più dolce.

Prova 6 – Nel caso dei prodotti ottenuti con 15 minuti di cottura si ha un andamento delle componenti sensoriali relativamente diverso il che determina un gradimento leggermente più elevato nei prodotti più stagionati (Figura 11). Il fattore certamente più influente è la struttura che risulta essere via via più gradita con il procedere della stagionatura. Nei prodotti più stagionati diminuisce infatti la friabilità, la granulosità e l'adesività mentre aumenta la durezza.

Prova 7 – L'utilizzo della *bouna* ha un evidente effetto sia sulle caratteristiche sensoriali del prodotto che sui giudizi di gradimento (Figura 12). Nel prodotto non si ha mai la formazione di odori associabili alla lipolisi, mentre aumentano quelli ascrivibili all'acido. Il fattore determinante la struttura è l'adesività, mentre la durezza rimane sempre molto bassa. Il flavour così come l'odore aumentano con la stagionatura, ma esclusivamente per la formazione di odori riconducibili alle spezie. È interessante notare che questi odori sono praticamente assenti nei prodotti più giovani e si formano con il procedere della stagionatura. La forte presenza di questi odori ha fatto sì che non venisse espresso alcun giudizio sul prodotto stagionato in quanto non più riconducibile alla tipologia dei *Saras*. L'utilizzo della *bouna* ha effetti anche sulla struttura che diventa molto morbida e simile a quella di uno stracchino.

3.2.2 Confronto sensoriale in funzione del parametro tecnologico

Prova 1, 2 e 3 – Se si passa ad esaminare i risultati delle prove sensoriali descrittive (Figura 13) ed edonistiche (Figura 14) calcolati per le tre

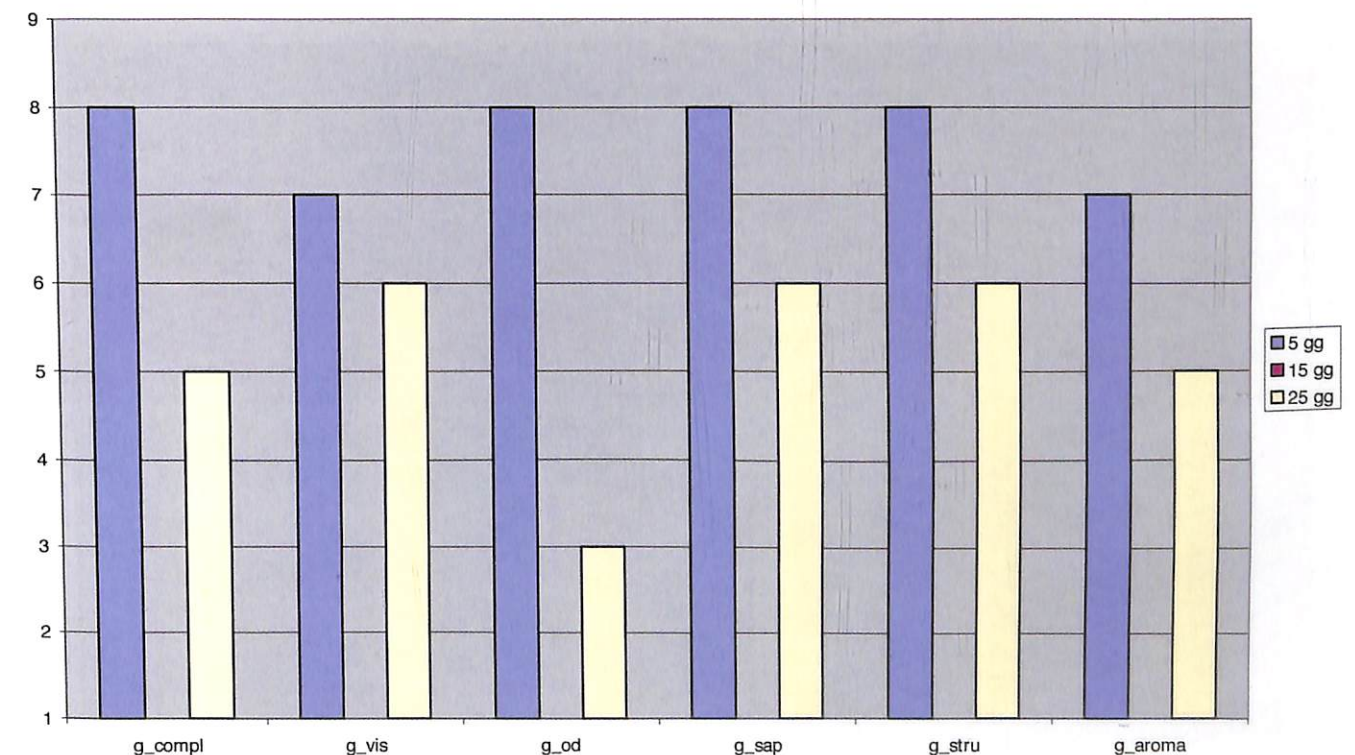
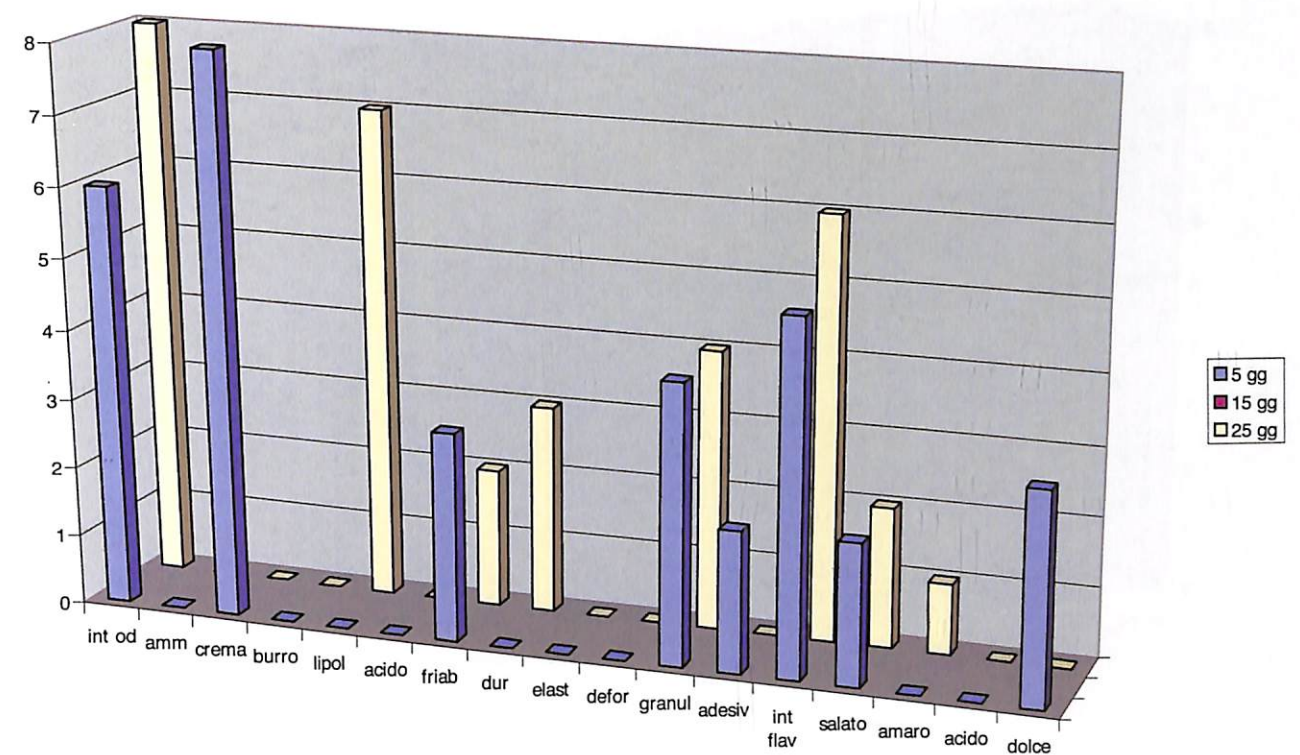


Figura 6 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 1 in funzione del tempo di stagionatura

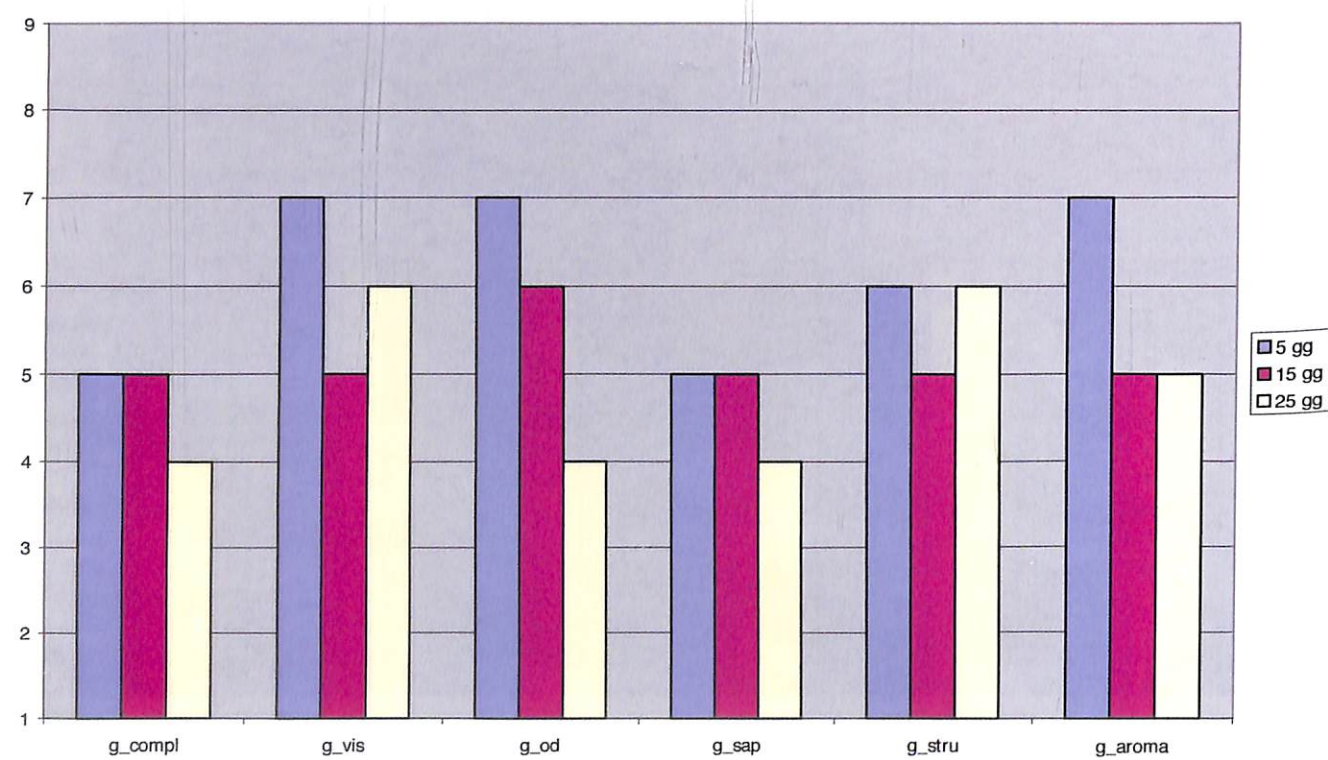
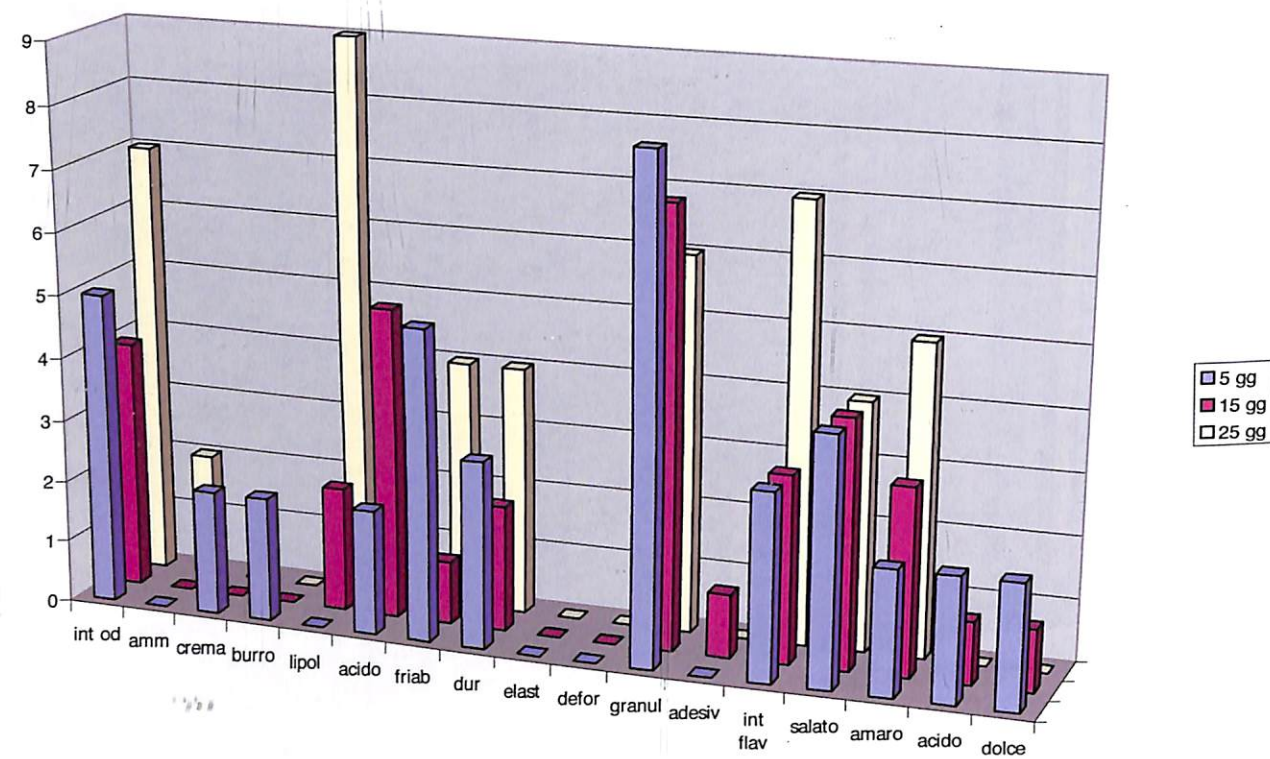


Figura 7 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 2 in funzione del tempo di stagionatura

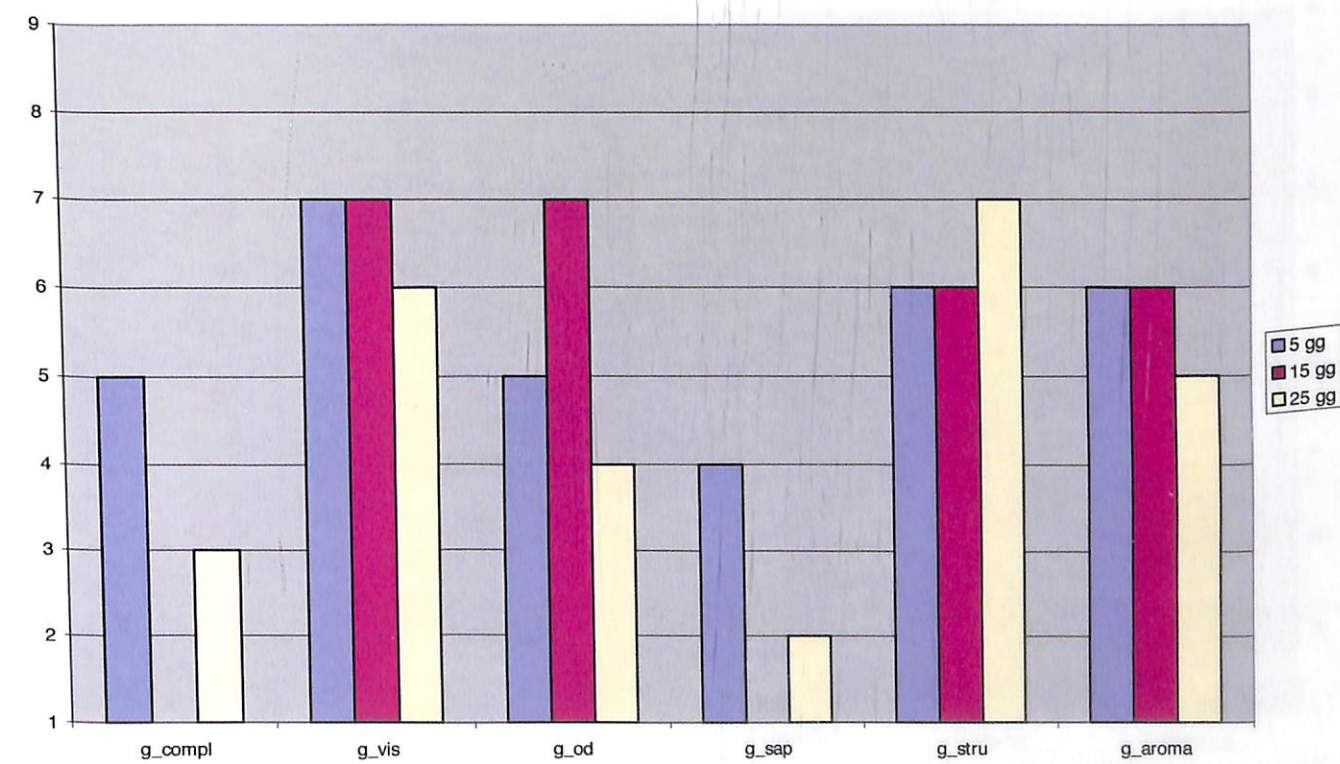
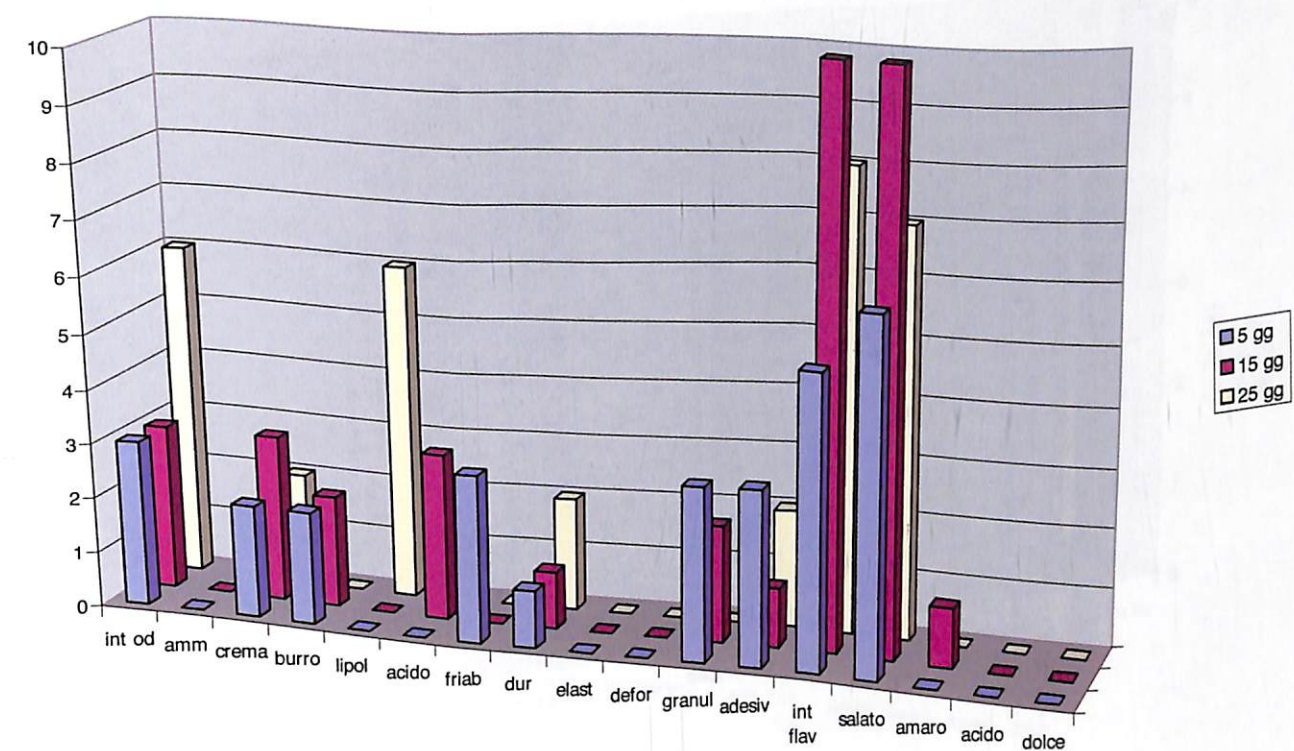


Figura 8 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 3 in funzione del tempo di stagionatura

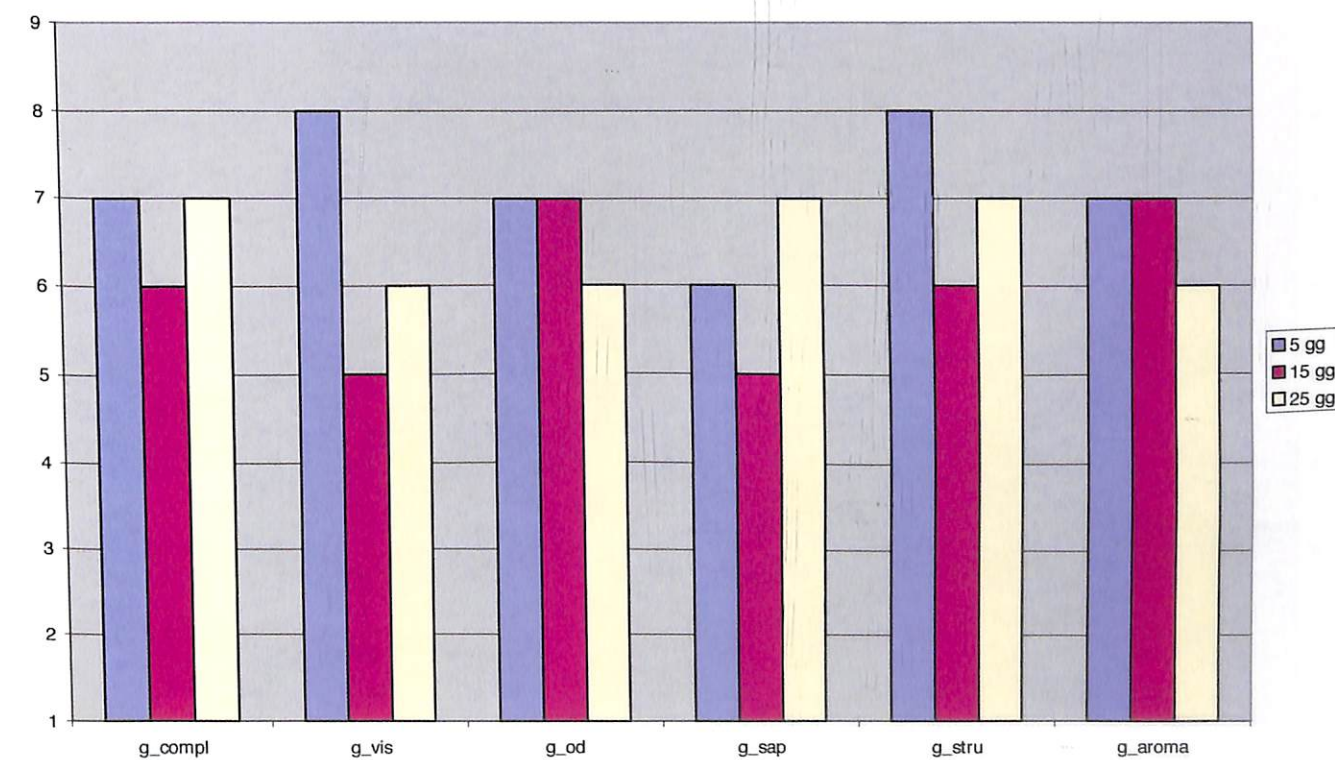
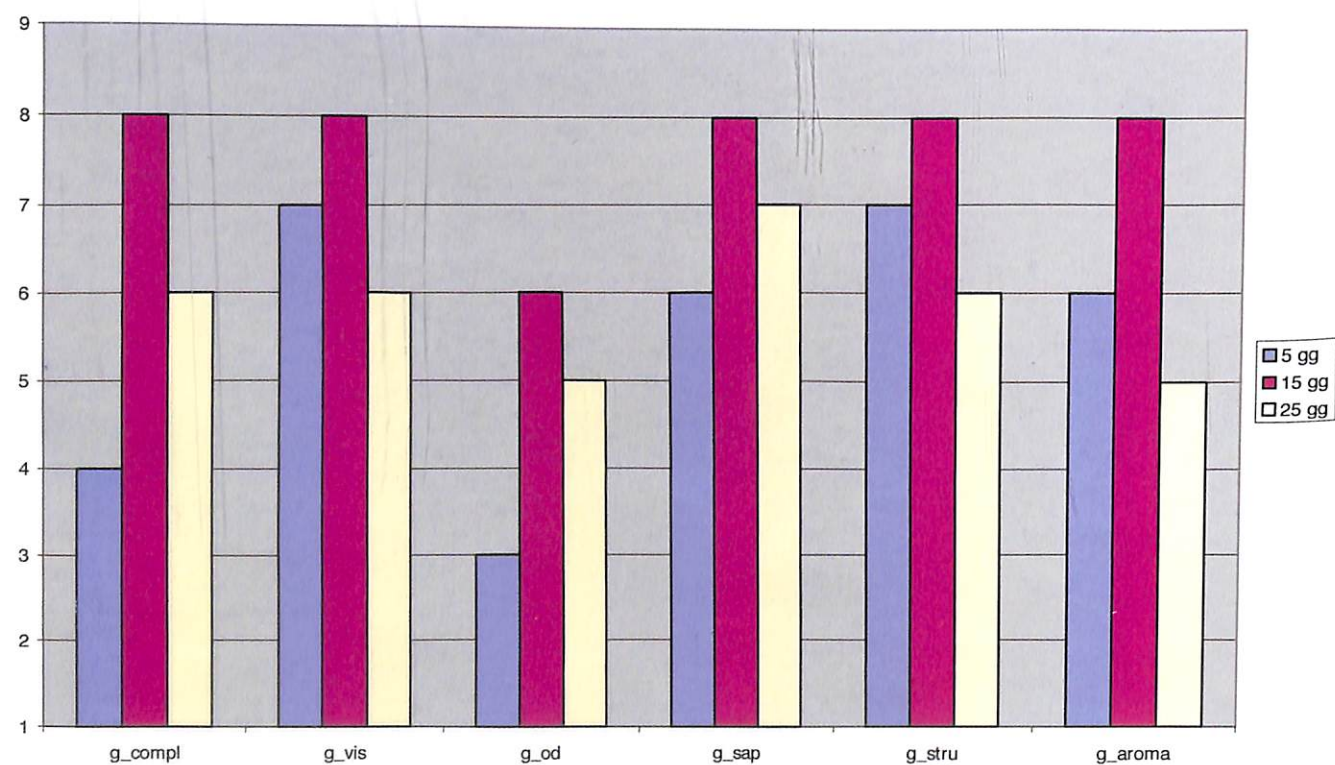
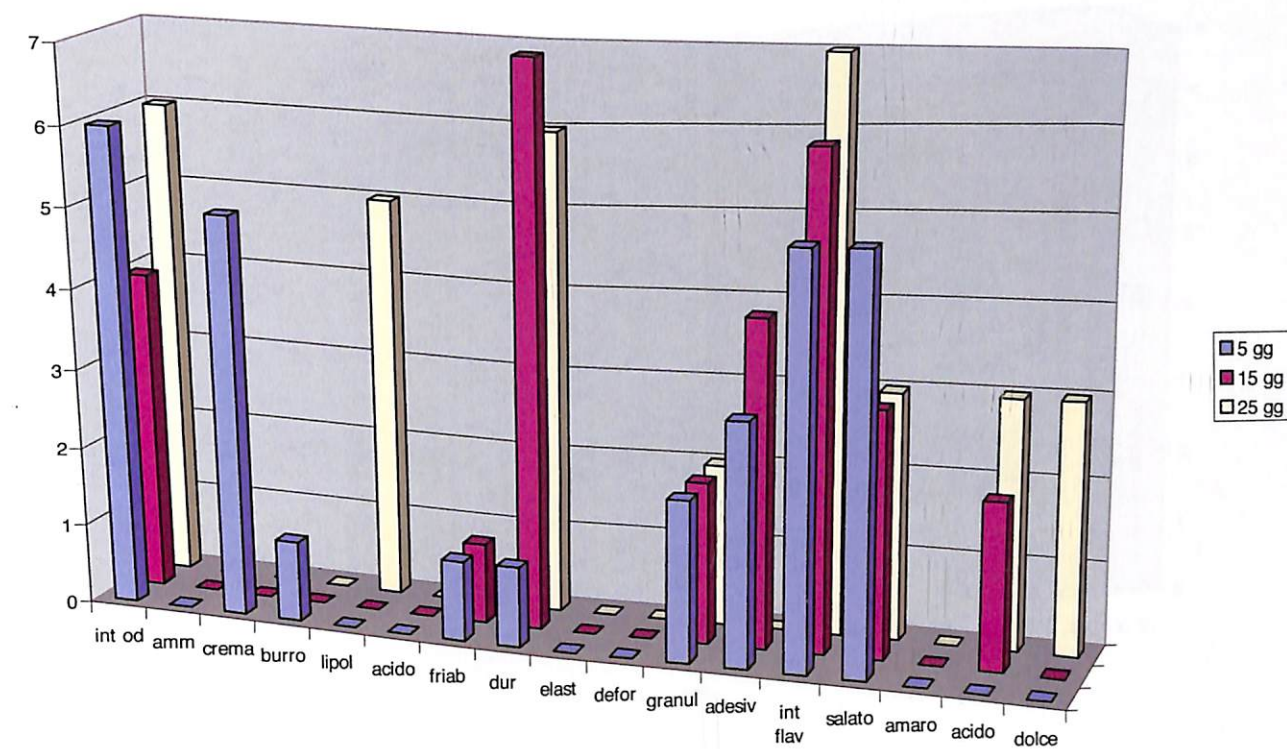
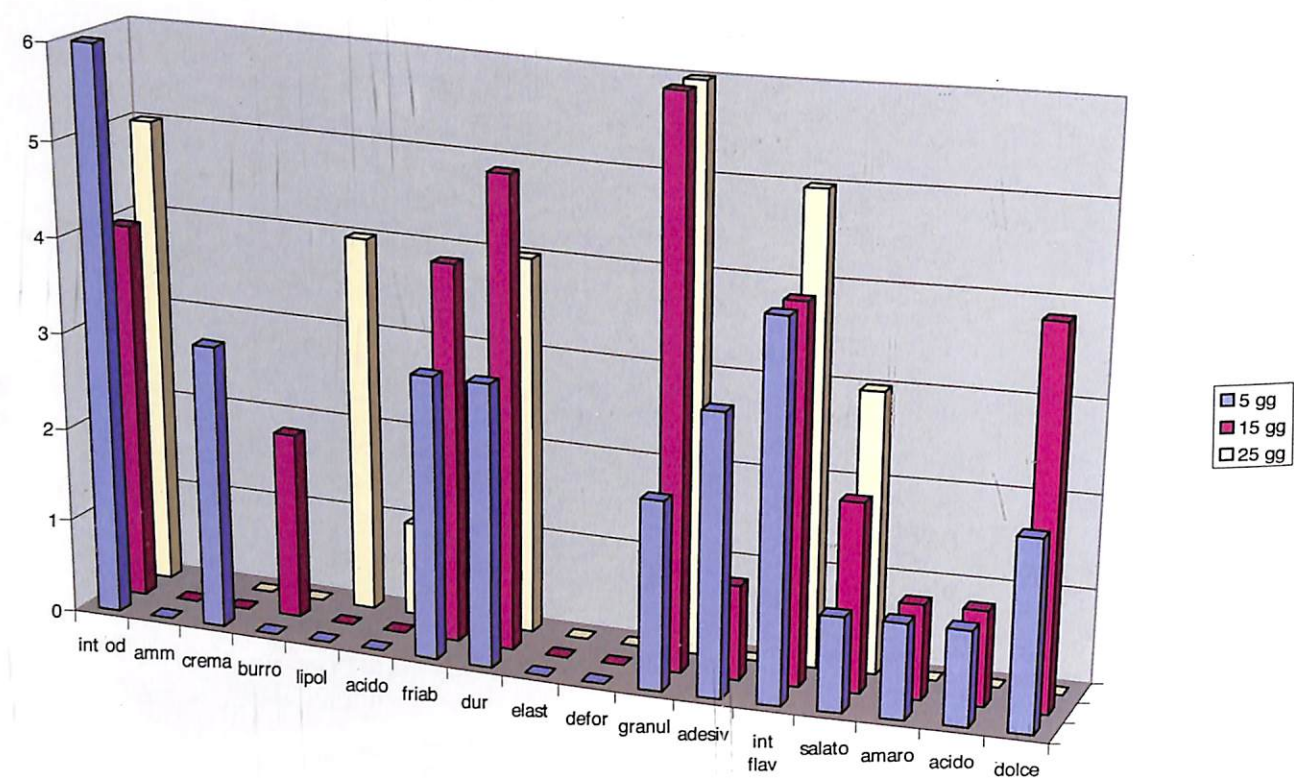


Figura 9 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 4 in funzione del tempo di stagionatura

Figura 10 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 5 in funzione del tempo di stagionatura

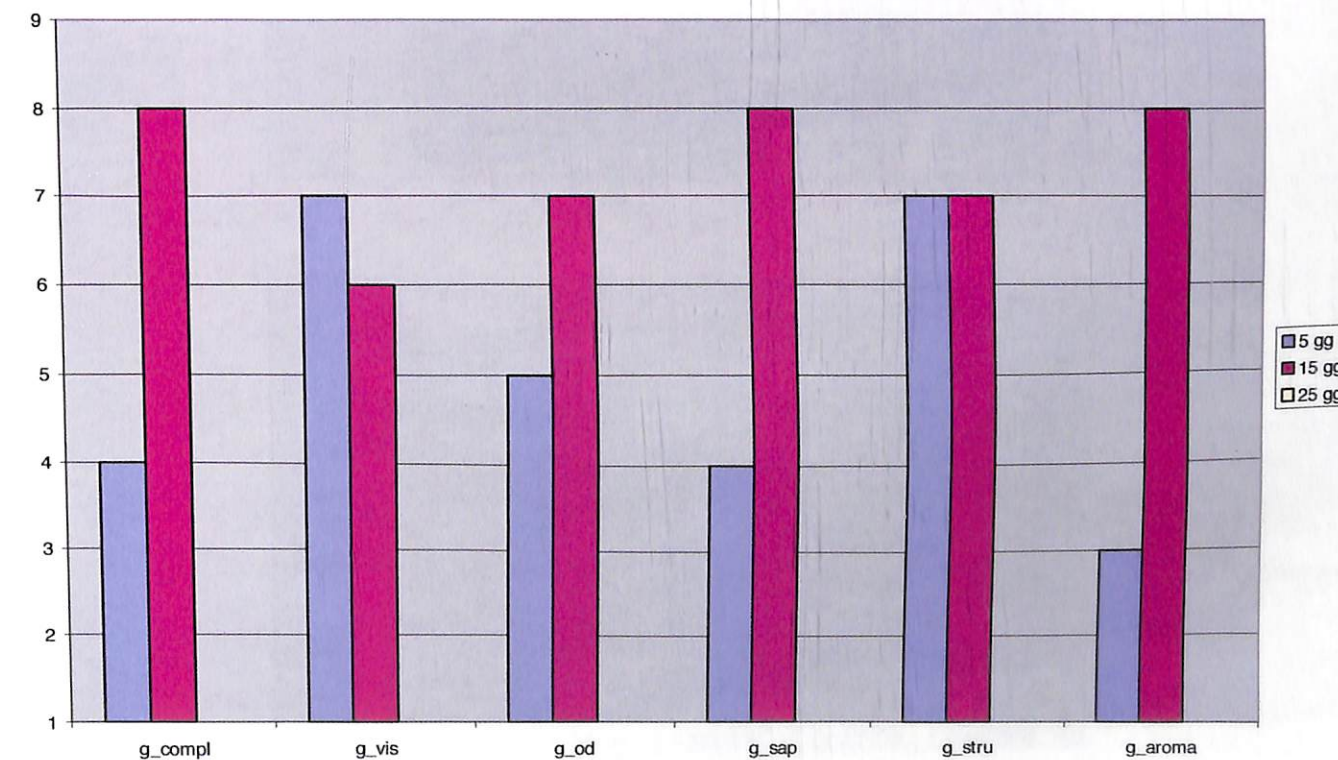
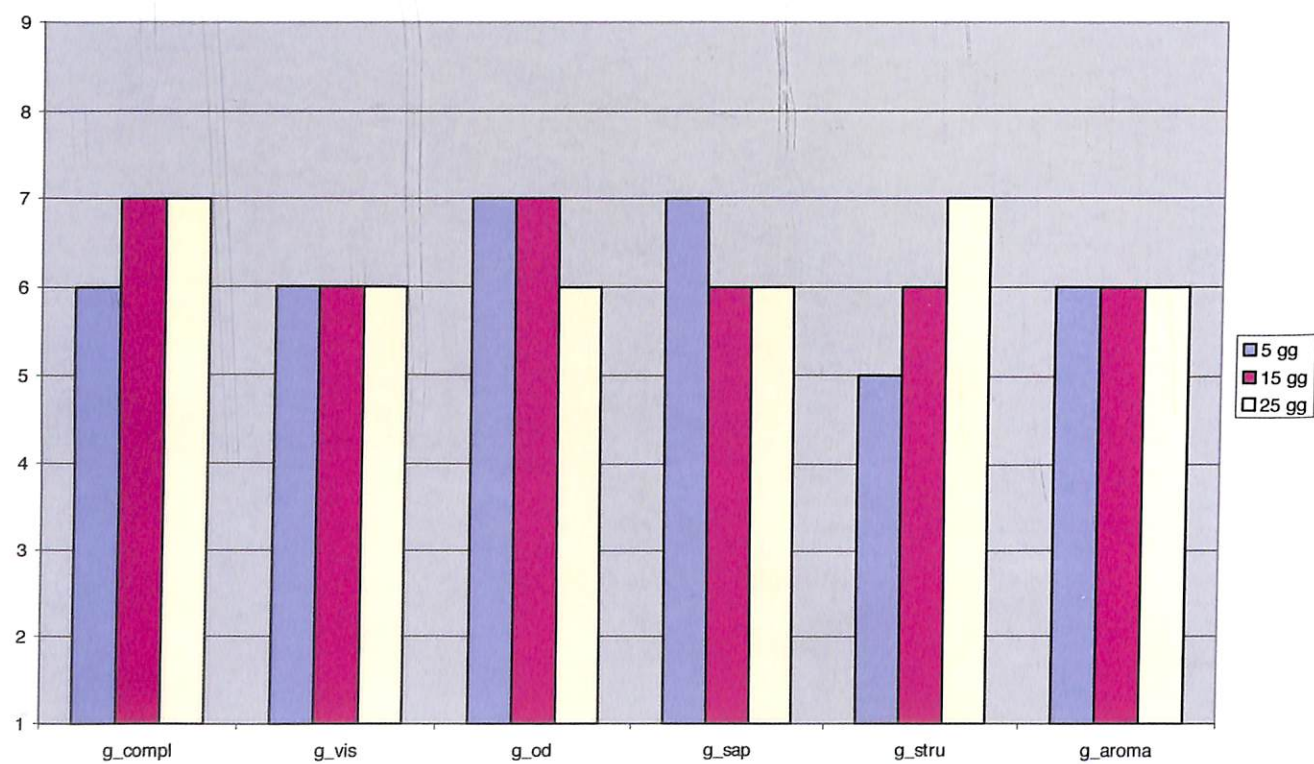
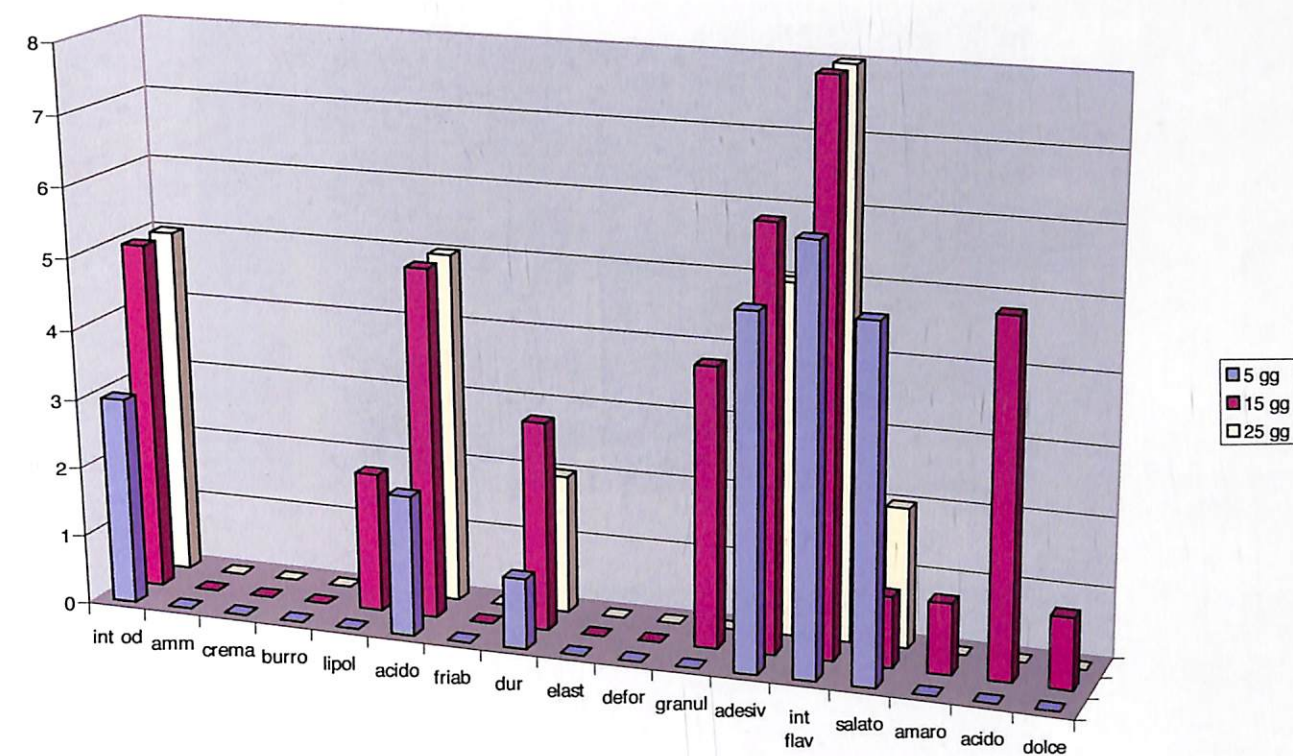
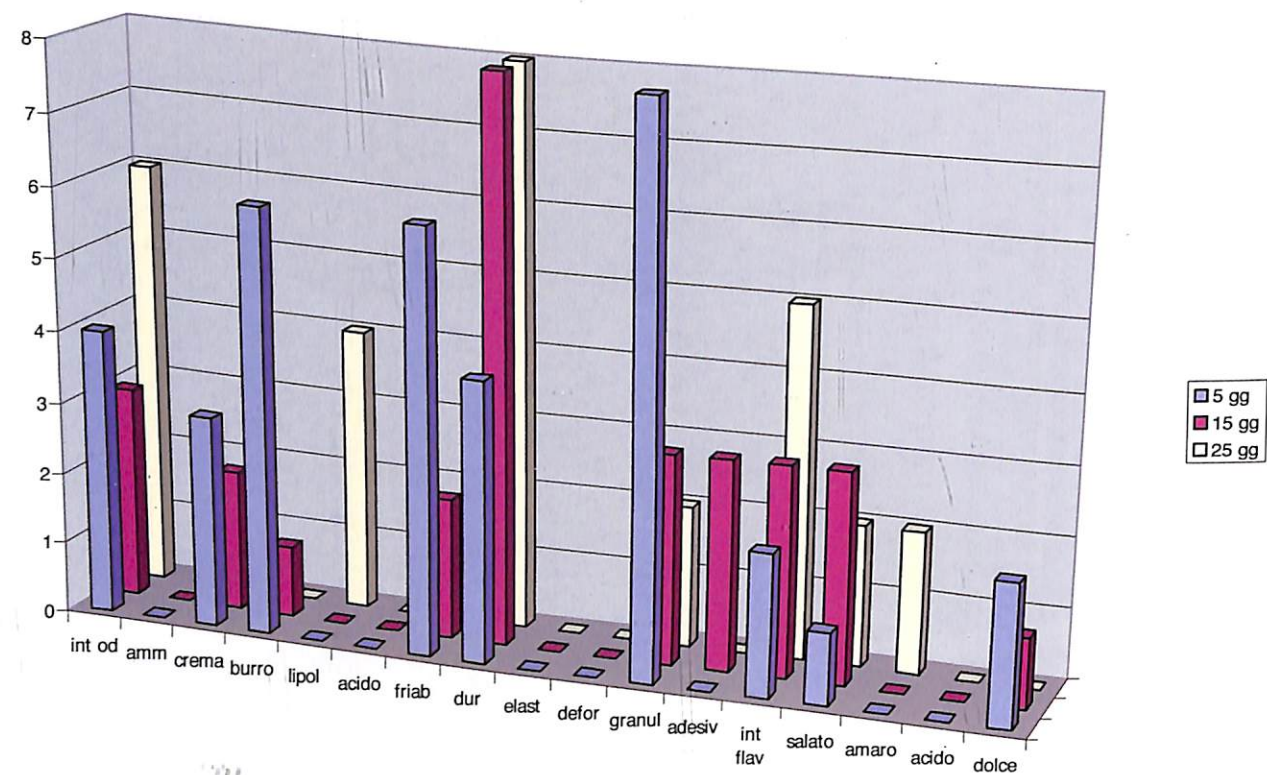


Figura 11 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 6 in funzione del tempo di stagionatura

Figura 12 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale quantitativo ed edonistico dei campioni della prova n. 7 in funzione del tempo di stagionatura

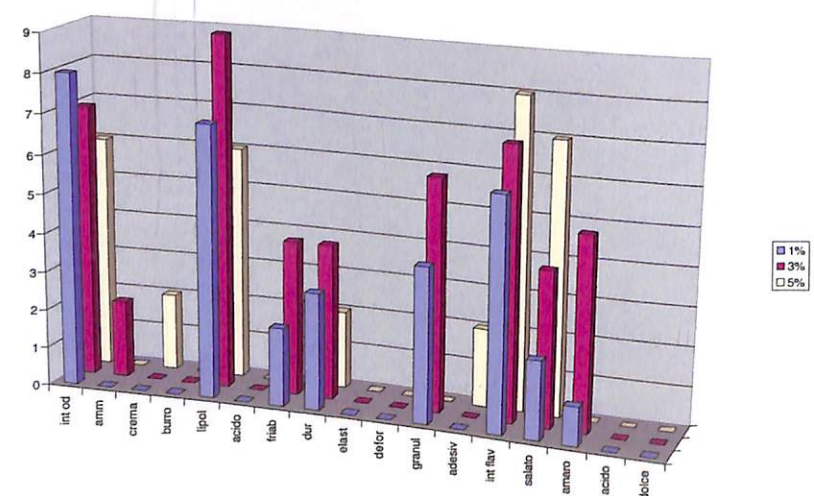
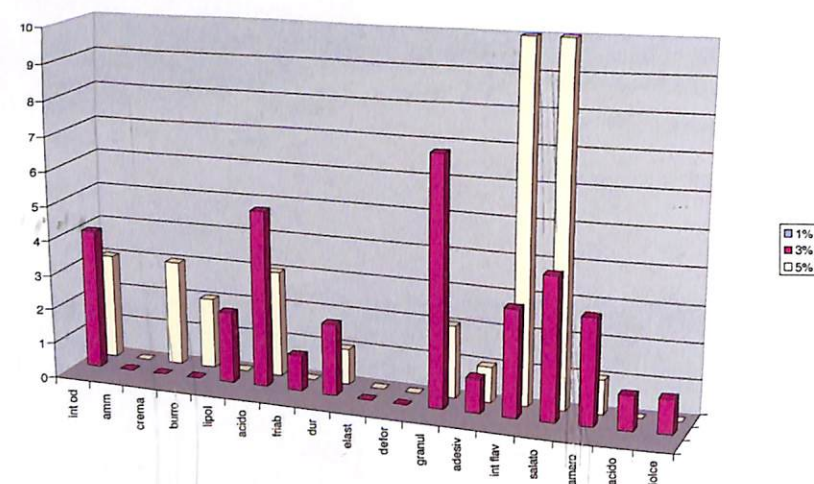
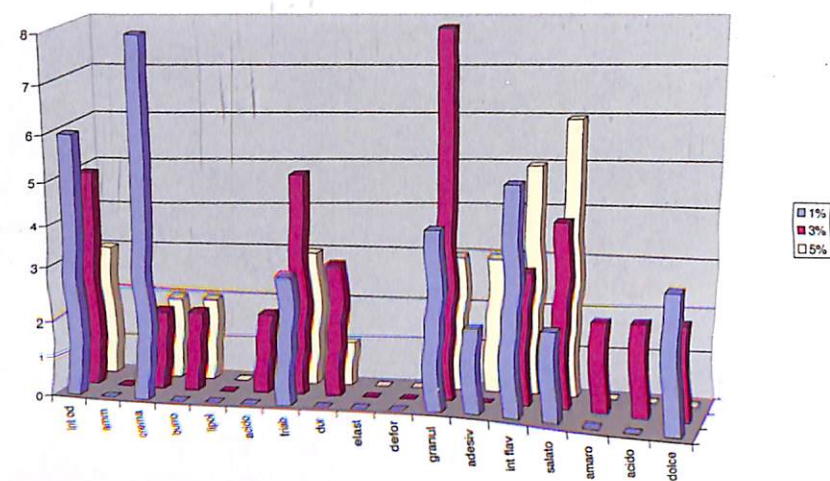


Figura 13 - Valori ottenuti dall'esame sensoriale descrittivo-quantitativo dei campioni delle prove n. 1, 2 e 3 in funzione del tempo di stagionatura (nell'ordine, dall'alto al basso: 5, 15 e 25 giorni)

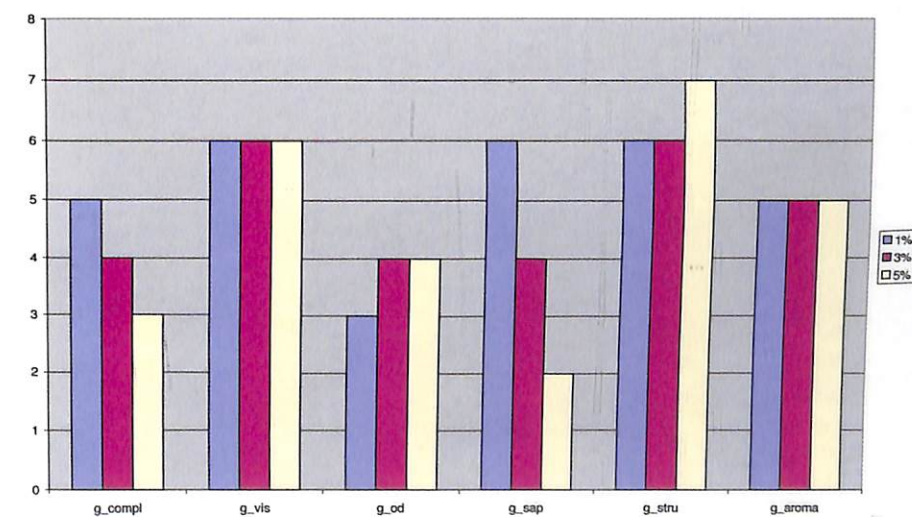
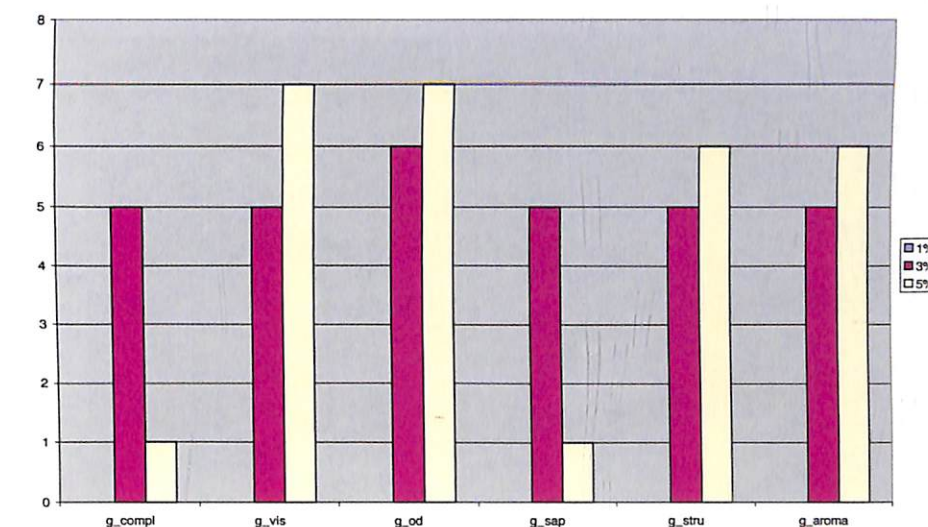
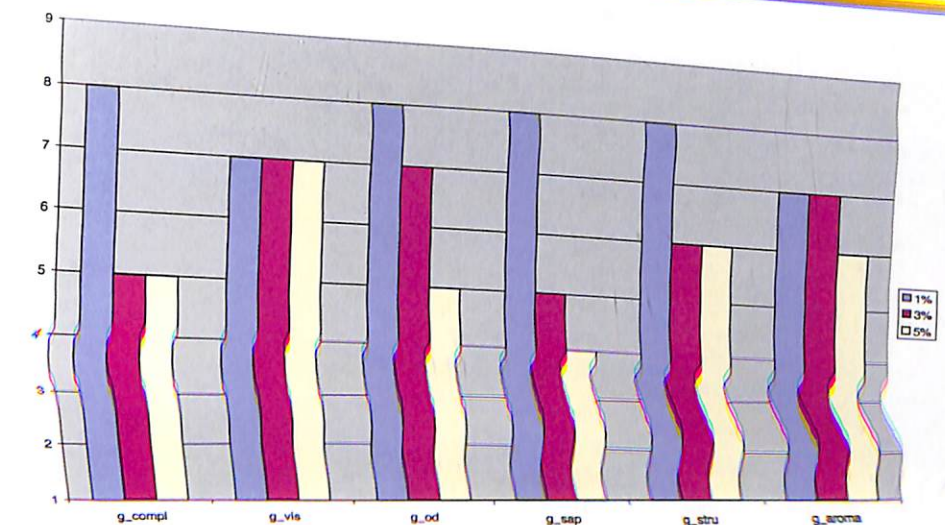


Figura 14 - Valori ottenuti dall'esame sensoriale edonistico dei campioni delle prove n. 1, 2 e 3 in funzione del tempo di stagionatura (nell'ordine, dall'alto al basso: 5, 15 e 25 giorni)

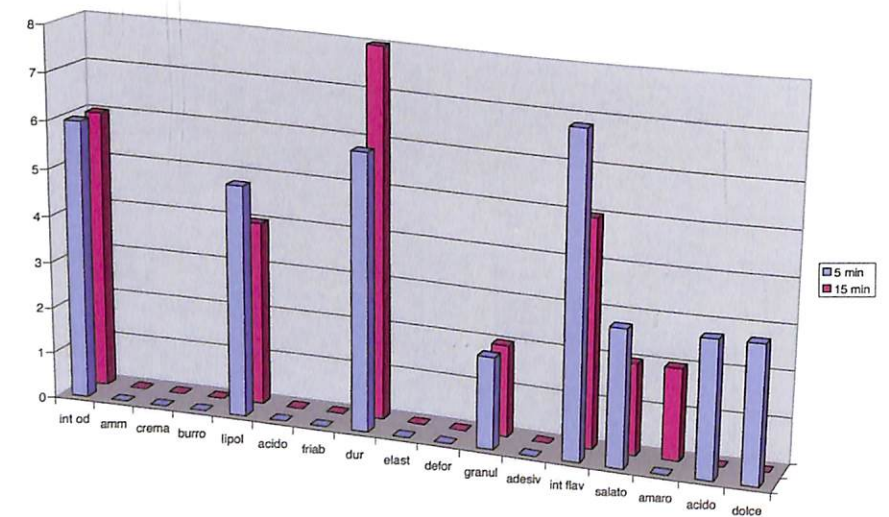
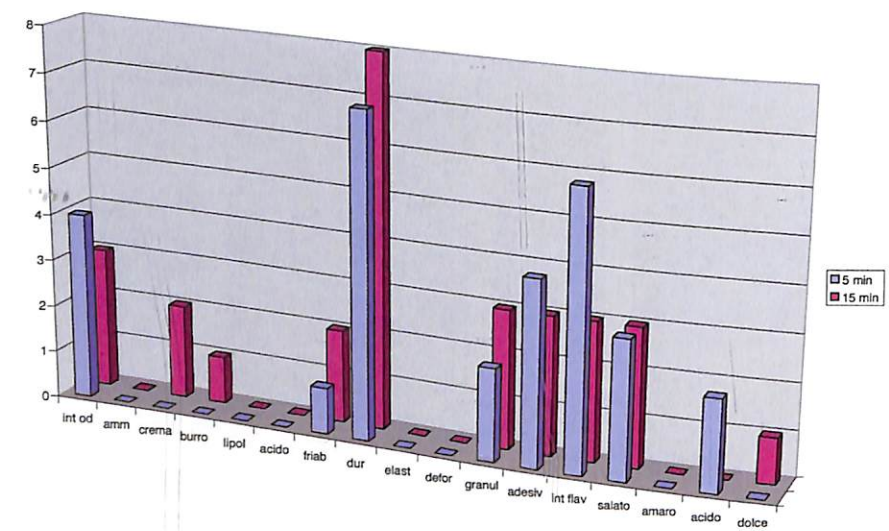
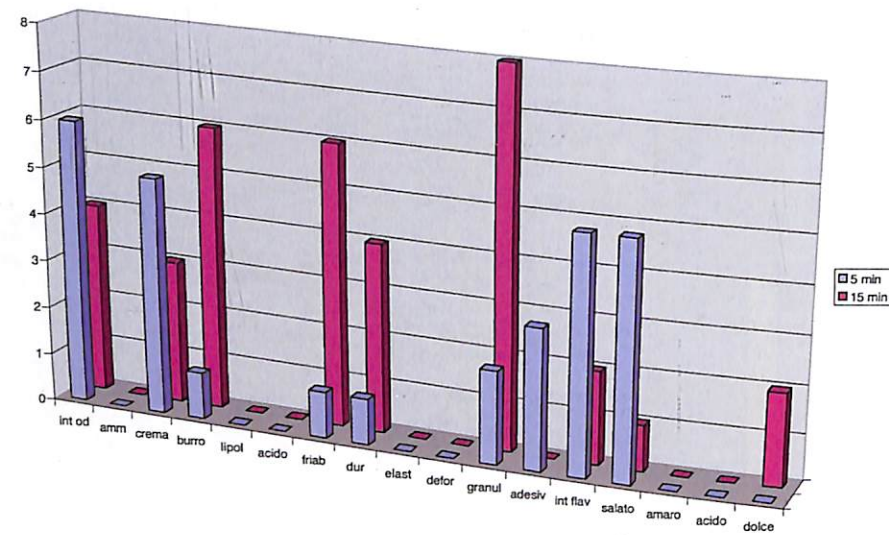


Figura 15 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale descrittivo-quantitativo dei campioni delle prove n. 5 e 6 in funzione del tempo di stagionatura (nell'ordine, dall'alto al basso: 5, 15 e 25 giorni)

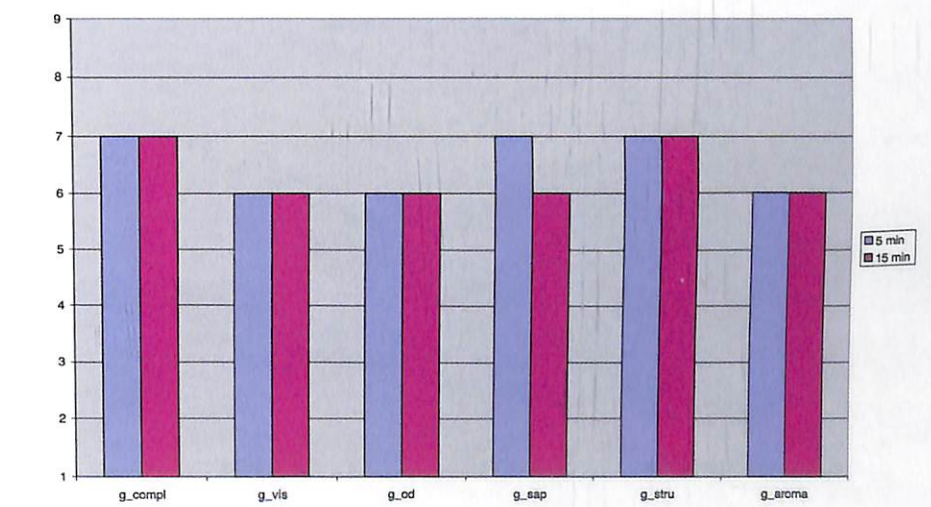
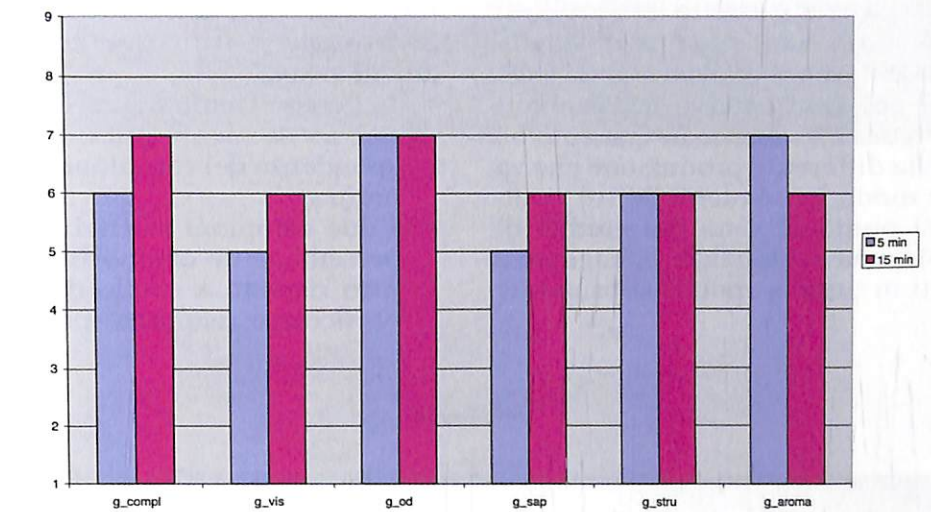
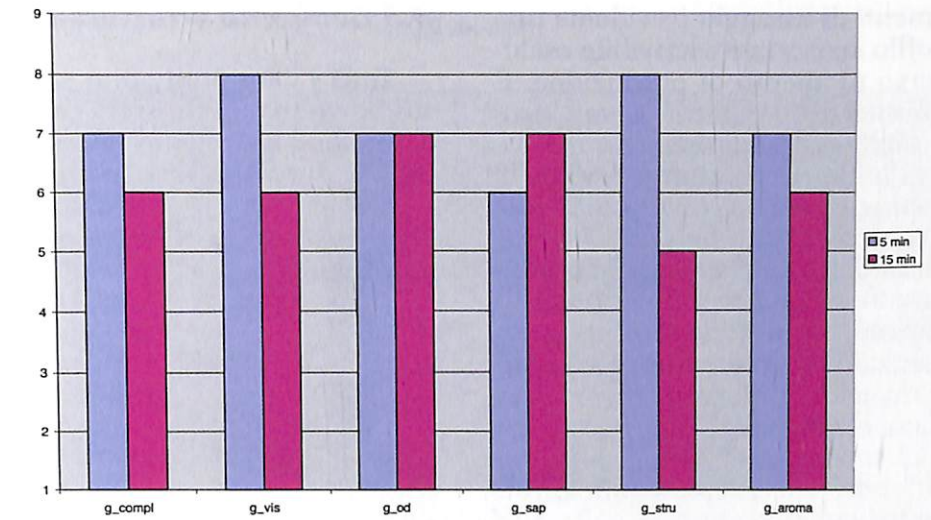


Figura 16 – Valori ottenuti dall'esame sensoriale edonistico dei campioni delle prove n. 5 e 6 in funzione del tempo di stagionatura (nell'ordine, dall'alto al basso: 5, 15 e 25 giorni)

prove nei tre momenti di assaggio è evidente una differenza nel profilo sensoriale ascrivibile esclusivamente al diverso momento di produzione. È quindi impossibile anche dal punto di vista sensoriale cercare di trarre delle considerazioni sulle differenze esistenti in determinati momenti della stagionatura fra *Saras* aventi un contenuto in sale diverso in quanto non sono stati prodotti contemporaneamente e quindi l'artigianalità della produzione ha determinato differenze già nei prodotti iniziali. Le valutazioni edonistiche sembrano peraltro meno influenzate da questo fattore ed indicano un generale maggior gradimento verso i prodotti con una minore concentrazione salina, ma solo per effetto del sapore in quanto l'odore, l'aroma e la struttura non paiono essere influenzati da questo parametro quanto piuttosto dalla 'storia' produttiva di ciascun prodotto.

Prova 5 e 6 – Il confronto diretto fra i prodotti delle prove 5 e 6 ad un eguale tempo di stagionatura evidenzia differenze rilevanti per i prodotti freschi che poi si attenuano nei prodotti più stagionati (Figura 15). Anche in questo caso esiste l'effetto della differente produzione che va ad interferire in modo imponderabile sui risultati ottenuti. Dal punto di vista dei giudizi di gradimento esiste una sostanziale eguaglianza fra i due prodotti in tutte le epoche considerate (Figura 16).

3.3 Confronto strutturale

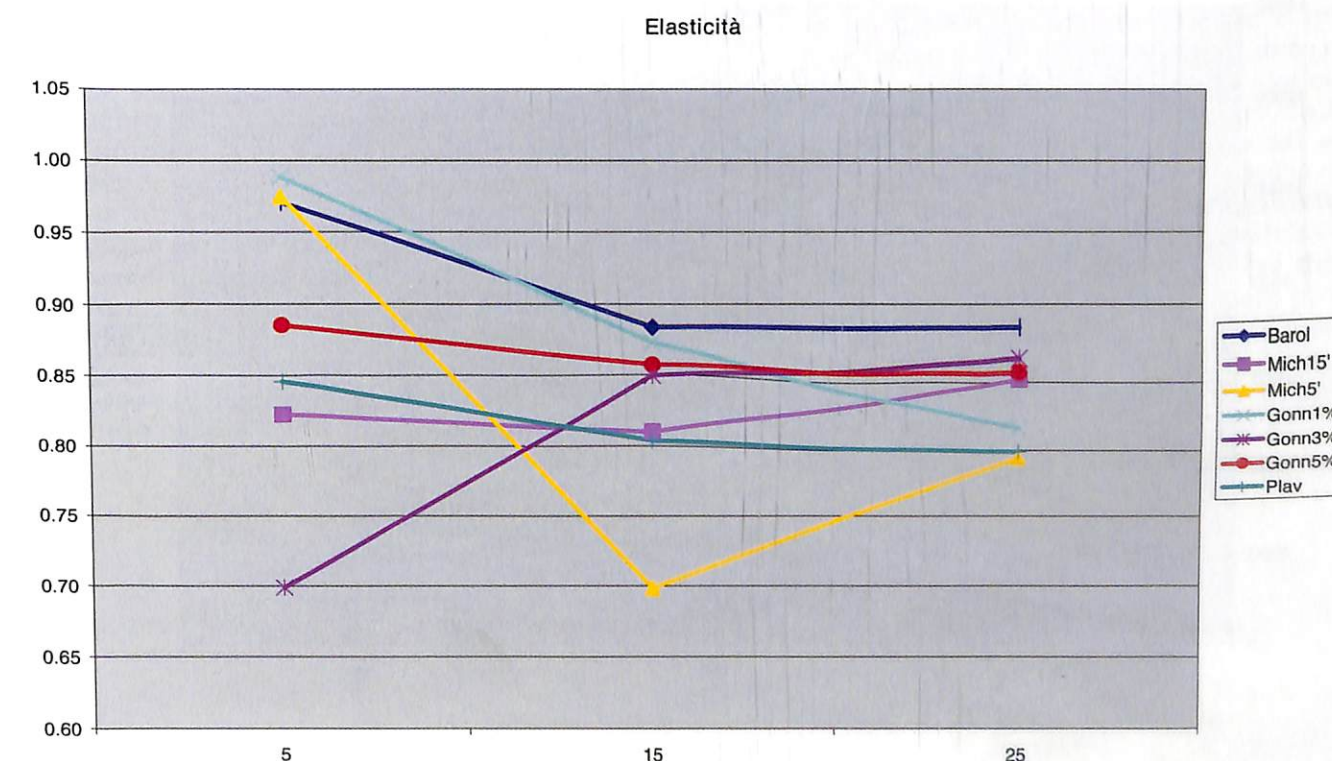
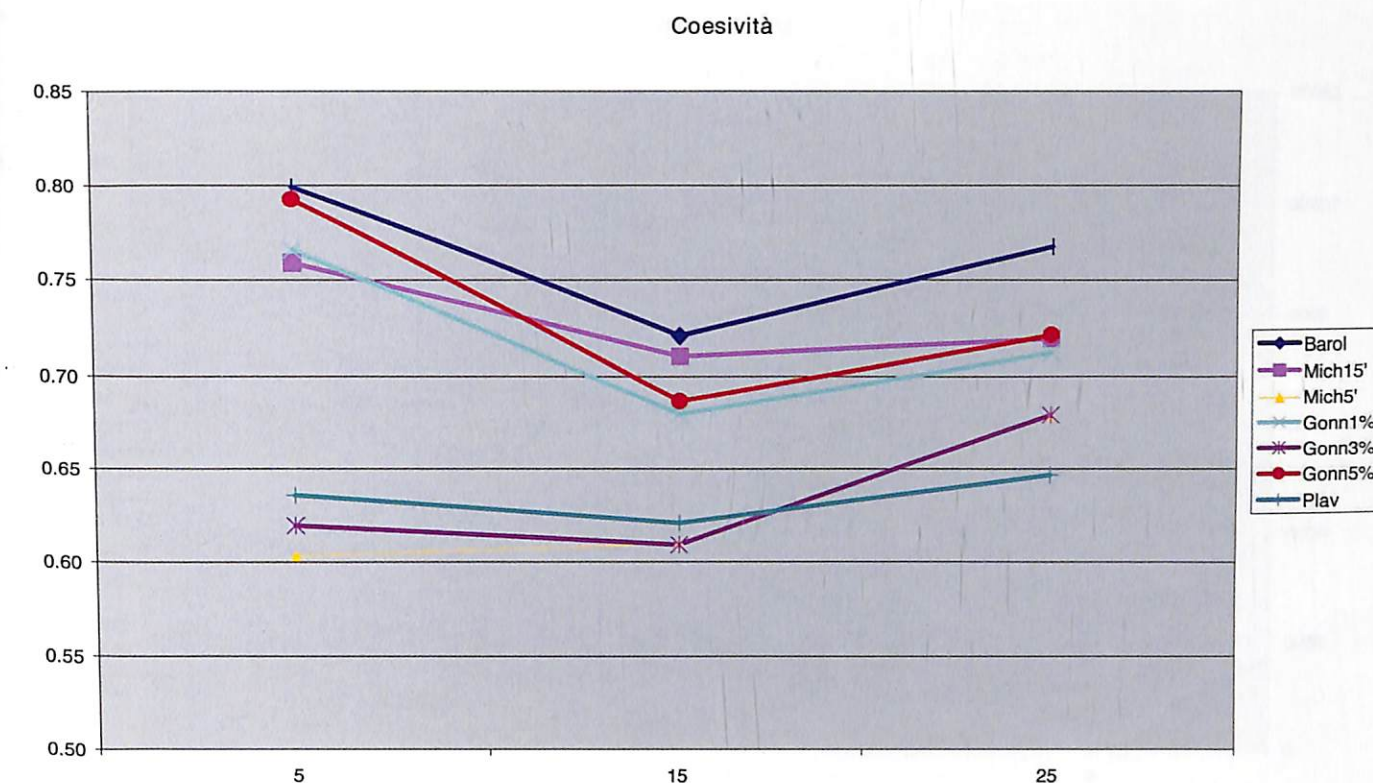
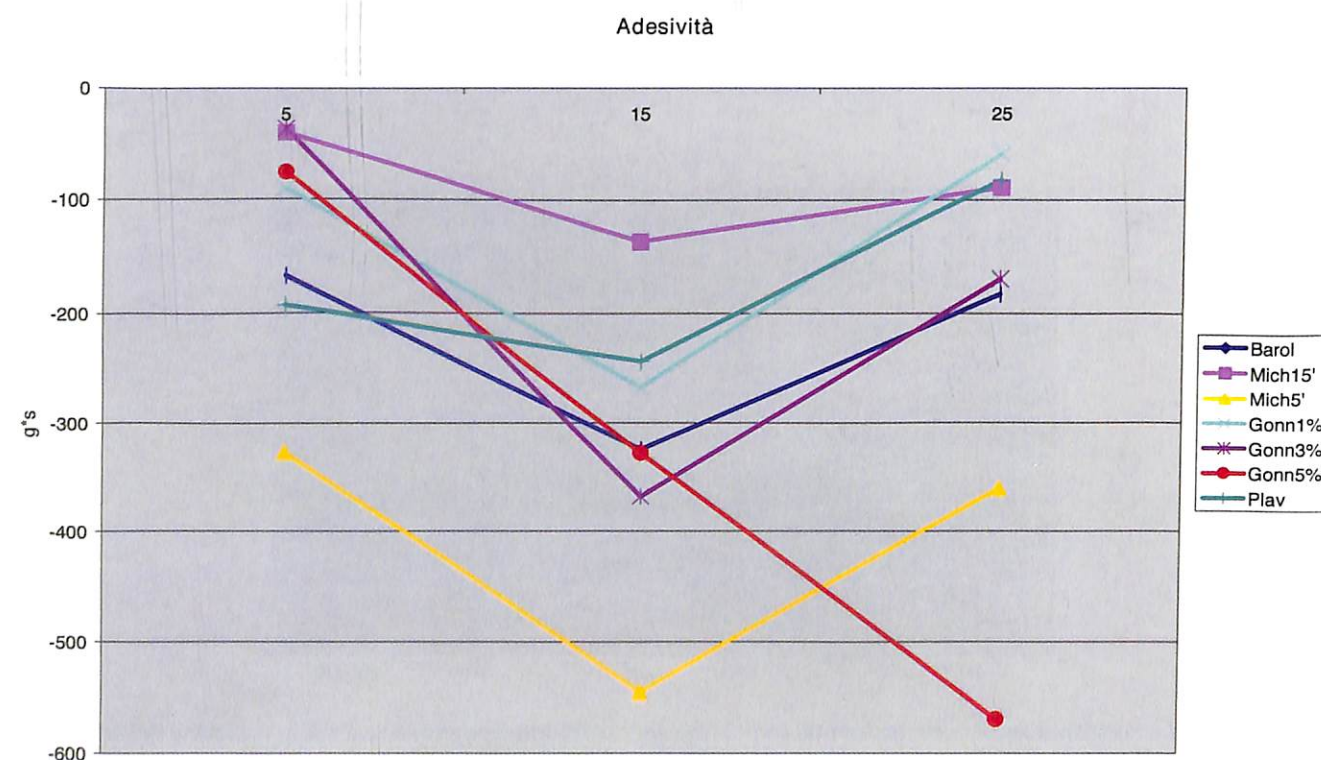
Tutti i campioni sono stati sottoposti ad uno studio volto a definirne i caratteri strutturali mediante uno strumento per la texture analysis (TA-XT2 Texture Analyser, Stable Micro Systems, UK).



Per ciascun prodotto sono state fatte tre determinazioni di TPA (Texture Profile Analysis) operando su parallelepipedi di 35*40*15 mm ed applicando il 30% di deformazione iniziale in conformità a quanto previsto dalla letteratura internazionale in materia.

L'esame dei grafici riportanti l'andamento dei valori medi dei parametri strutturali considerati nel corso della stagionatura dei *Saras* delle prove consente di evidenziare i seguenti aspetti:

- In genere l'andamento non è lineare, ma vi è uno scostamento più o meno ampio in corrispondenza del campione a 15 giorni di stagionatura.
- I due campioni relativi alle prove di cottura presentano un comportamento simile, ma atipico rispetto a quello degli altri prodotti. In particolare risultano molto duri, gommosi e



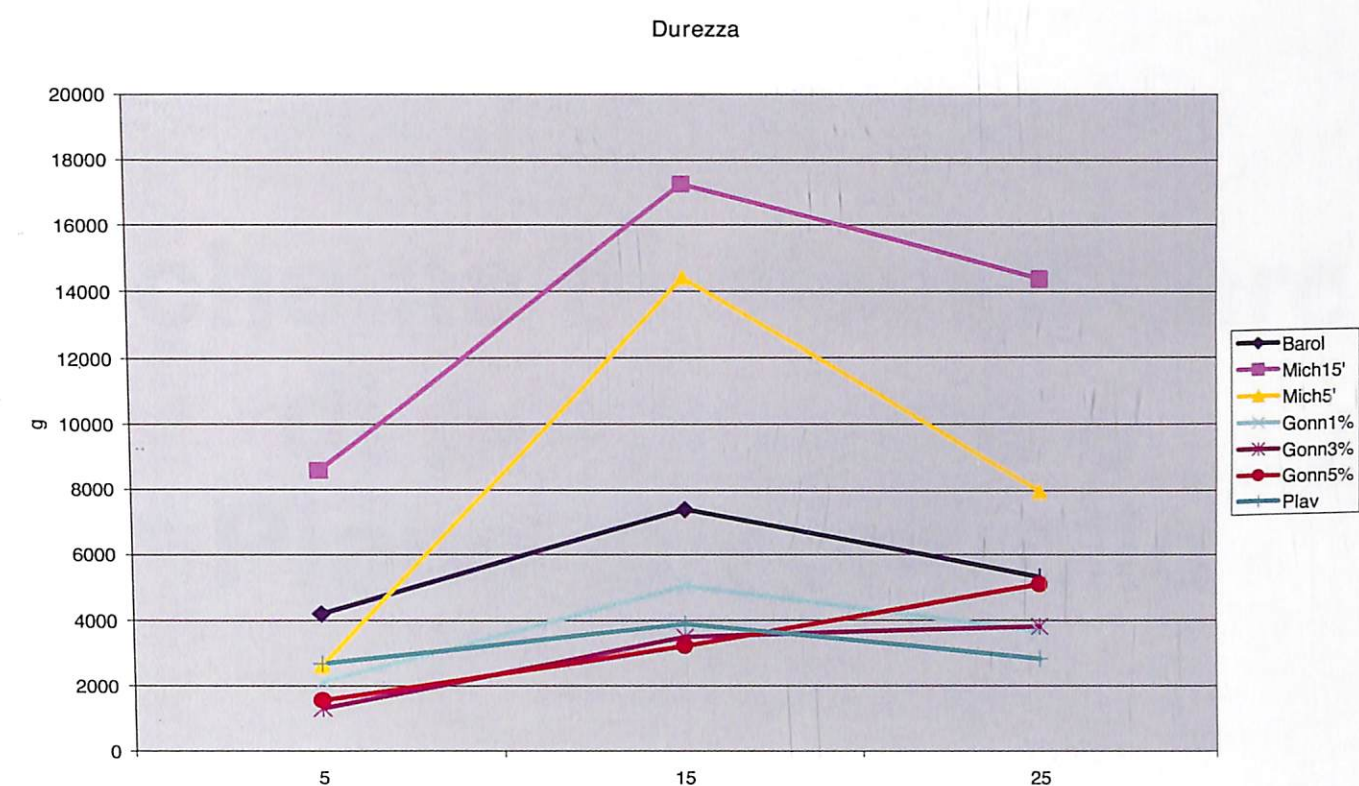
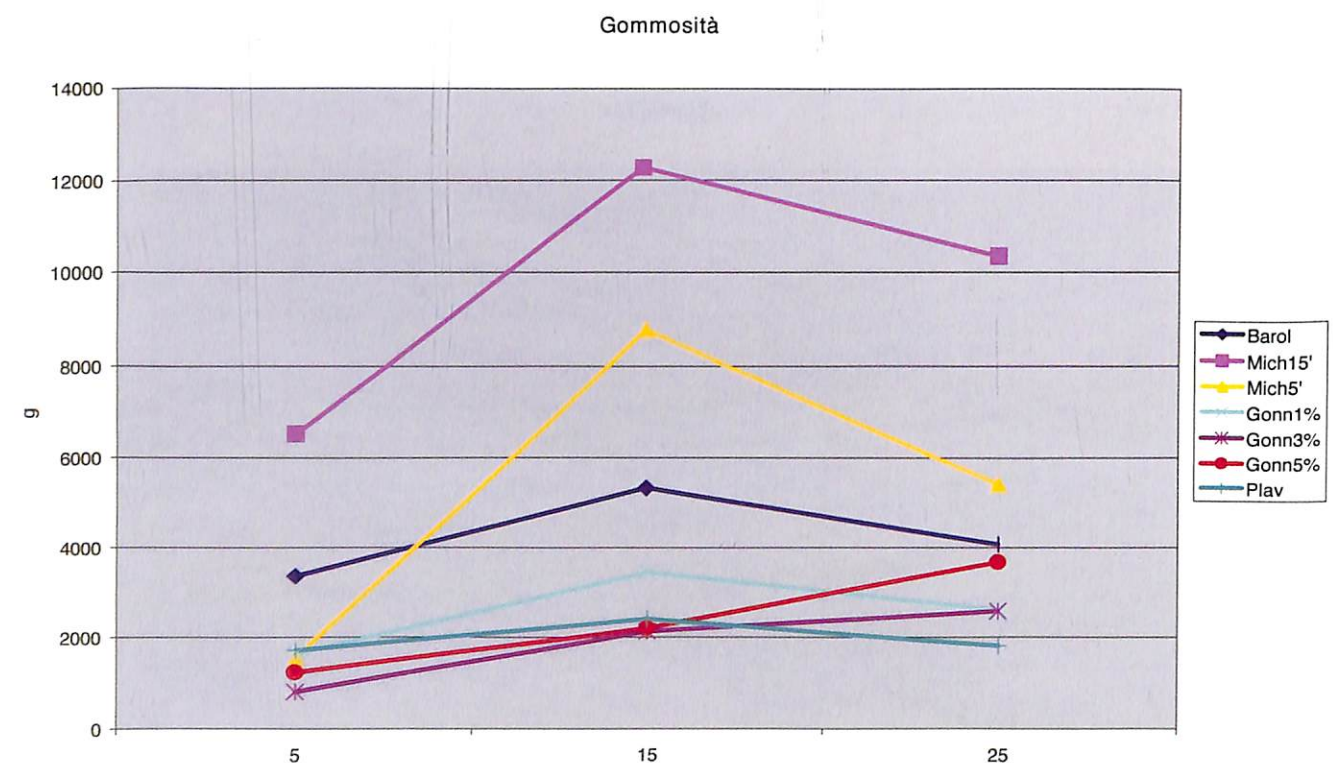
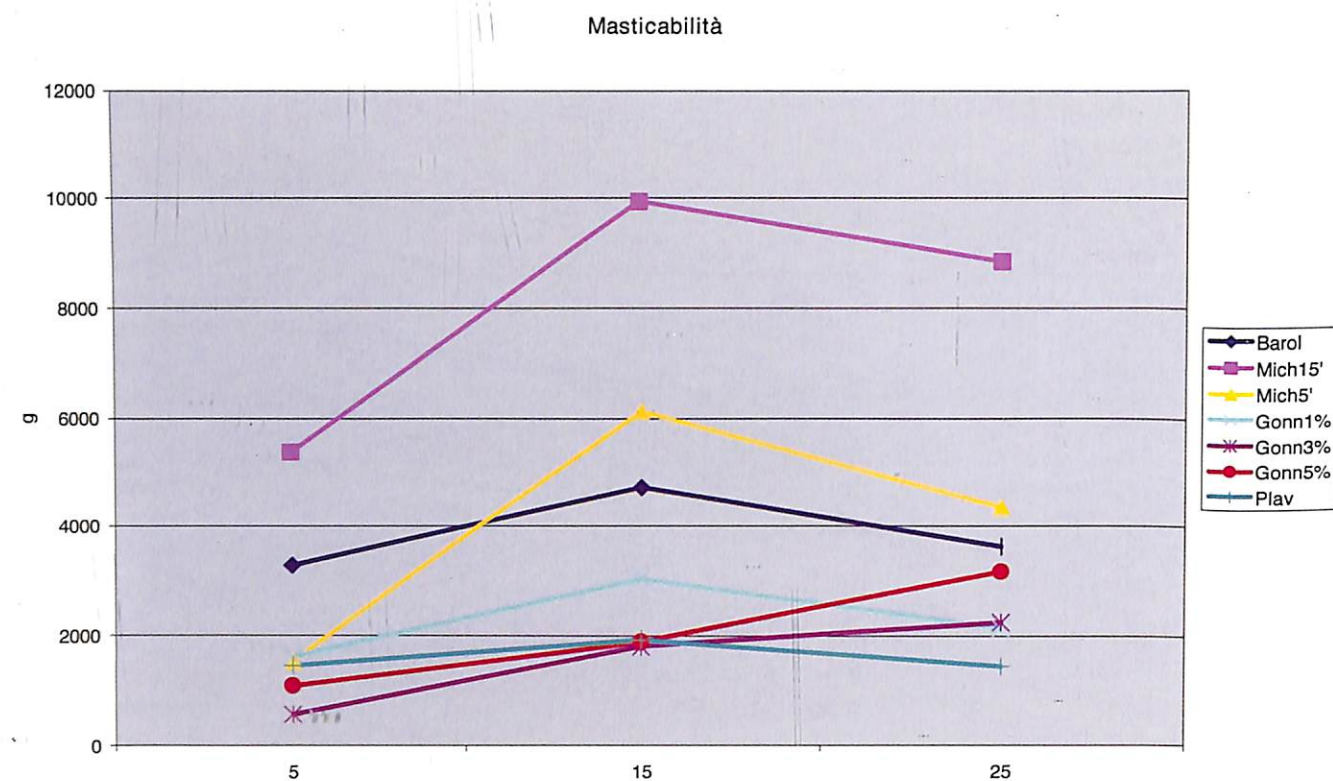


Figura 17 – Valori medi di adesività, coesività, elasticità, masticabilità, gommosità e durezza misurati a 5, 15 e 25 giorni per i Saras delle prove tecnologiche

poco adesivi. Questo comportamento può essere giustificato solo da un processo di caseificazione o di stagionatura molto diverso e sul quale sarà necessario effettuare un approfondimento di indagine.

- Il campione corrispondente alla prova n° 3 (Azienda Gonnet Sabina – Salatura 5%) presenta un andamento molto particolare e comunque diverso da quello dei campioni n° 1 e 2 prodotti presso la stessa azienda. Poiché la differente percentuale di salatura non può certamente giustificare un simile comportamento strutturale deve essere subentrato un fattore produttivo incontrollato che ha determinato questa variazione.

- Esiste una buona correlazione fra i valori di durezza rilevati strumentalmente e quelli forniti dagli assaggiatori sia per quanto concerne gli andamenti nel tempo sia i valori di intensità. Nel caso della elasticità è da rilevare che i valori strumentali misurati sono estremamente modesti e quindi le variazioni riportate sono praticamente impercettibili sensorialmente. Nel caso della adesività esiste invece una discordanza fra i due tipi di dati, ma tale differenza è da ascrivere probabilmente alle differenti modalità di misura ed alla difficoltà di una tale misurazione da parte dell'assaggiatore per questa tipologia di prodotto.

Schema di disciplinare di produzione e Piano di controllo

REALIZZAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL LATTICINO "SARAS DEL FEN" E PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO

1. "La protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e derrate alimentari dell'Unione Europea"

Sul finire degli anni '80 la Commissione delle Comunità Europee indicava in un proprio documento sull'avvenire del mondo rurale, che la stagnazione della domanda e la necessità di gestire le eccedenze agricole, non permettevano più di prevedere l'avvenire dell'attività rurale in termini quantitativi, esprimendo l'intenzione di promuovere a livello comunitario una politica di qualità dei prodotti.

Nel 1992 interveniva un accordo che ha sostanzialmente riformato la politica agricola comune, allo scopo specificatamente di migliorare l'equilibrio dei mercati e di favorire lo sviluppo rurale prevedendo una più adeguata utilizzazione dello spazio rurale.

Sulla base di tale orientamento verso una politica di qualità, sono stati emanati dal Consiglio i tre seguenti regolamenti:

- un regolamento sull'agricoltura biologica;
- un regolamento sulle denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e delle derrate alimentari (reg. CEE n.2081/92 del 14 luglio 1992);
- un regolamento sulla specificità dei prodotti agricoli e delle derrate alimentari (reg. CEE n.2082/92 del 14 luglio 1992).

2. Reg. CEE n.2081/92 del Consiglio relativo alle Indicazioni Geografiche e alle Denominazioni di Origine

2.1 Campo di applicazione.

Il regolamento si applica ai prodotti agricoli destinati alla alimentazione umana riportati al-

l'Allegato II del Trattato di Roma e ad alcune derrate alimentari riportate nell'Allegato del regolamento stesso (es. birre, acque minerali, prodotti della panetteria, della pasticceria, ecc.); come prodotti aggiuntivi non destinati alla alimentazione sono stati inseriti il fieno e gli oli essenziali.

2.2 Concetto di denominazione di origine e indicazione geografica.

Il regolamento distingue due categorie di menzioni riferite a due ambiti differenti:

– **La categoria delle denominazioni di origine protette (D.O.P.):** per beneficiare di una D.O.P. la produzione, la trasformazione e l'elaborazione devono avere luogo nella regione da cui il prodotto deriva il nome e le caratteristiche del prodotto stesso devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprendente fattori naturali ed umani.

Questa definizione riprende il concetto esposto nella Convenzione di Lisbona sulla protezione delle denominazioni di origine e loro registrazioni internazionali nell'ambito della proprietà industriale.

Alcune denominazioni tradizionali sono considerate come denominazioni di origine anche se non riportano una precisa connotazione geografica.

Alcune denominazioni geografiche sono assimilate alle denominazioni di origine, quando la materia prima proviene da un'area geografica più ampia dell'area di trasformazione, sempre che esistano delle condizioni particolari, oggettivamente riscontrabili, per la produzione delle materie prime. In quest'ultimo caso si tratta di prodotti già riconosciuti e per i quali la possibilità di registrazione è limitata ai due anni successivi all'entrata in vigore del regolamento (luglio 1995 – es. Prosciutto di Parma).

– **La categoria delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.):** per beneficiare di una I.G.P. la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione deve avere luogo nella regione da cui il prodotto deriva e una qualità o la reputazione o un'altra caratteristica può essere attribuita all'ambiente geografico.

La presenza delle due categorie I.G.P. e D.O.P. è basata sul fatto che la nozione di denominazione di origine risulta essere fortemente restrit-

tiva rispetto all'esistenza di protezioni accordate degli Stati membri per varie denominazioni geografiche. È stata quindi creata la categoria delle indicazioni geografiche per una serie di prodotti che sarebbero stati esclusi se il regolamento fosse stato limitato alla sola categoria delle denominazioni di origine.

Il regolamento intende proteggere esclusivamente le denominazioni di prodotti che risultano avere una caratteristica legata alla localizzazione geografica.

Le denominazioni geografiche che abbiano un carattere generico non risultano protette e possono continuare ad esistere nelle condizioni attualmente esistenti.

Si intende per denominazione divenuta generica il nome di un prodotto o di una derrata alimentare che, seppur riferita a un luogo o ad una regione, ove tale prodotto è stato inizialmente ottenuto e commercializzato, sia divenuto il nome comune utilizzato per designare un prodotto agricolo o una derrata alimentare.

La disciplina e la tutela volontaria da parte di una associazione o consorzio di produttori storici coinvolti, consente di valorizzare in loco la produzione tipica e avanzare le richieste di registrazione, di arginare ove possibile la volgarizzazione del nome geografico per specialità simili, prodotti in condizioni diverse da quelle specifiche del luogo di cui tale prodotto è originario. In tale contesto si caratterizza l'attività delle Aziende produttrici di Saras del Fen, che stanno procedendo alla registrazione del Saras del Fen DOP.

2.3 Effetti della registrazione.

La registrazione ha due conseguenze fondamentali:

- la riserva della denominazione ai prodotti rispondenti al disciplinare di produzione, salvo casi particolari di conflitto con denominazioni omonime;
- la protezione della denominazione in tutti gli Stati membri che è conseguenziale alla riserva di cui sopra.

La riserva della denominazione riguarda la generalità dei produttori. Chiunque produca nella regione geografica interessata un prodotto rispondente al disciplinare di produzione può utilizzare la denominazione riservata e accedere alla protezione nell'ambito dell'intera Unione Europea che costituisce un mercato di centinaia di milioni di consumatori.

Le denominazioni registrate sono protette

contro qualsiasi utilizzo suscettibile di indurre in errore il consumatore sulla veritiera origine del prodotto.

2.4 La procedura di controllo.

Per quanto concerne la procedura di controllo prevista, il regolamento rimanda agli Stati membri la facoltà di scegliere l'autorità designata in materia di controlli sul rispetto dei requisiti dal disciplinare di produzione. Tale autorità di carattere nazionale in Italia si configura nell'Ispettorato centrale Repressione Frodi del MIPAF, affiancato da enti pubblici designati o da organismi privati autorizzati in tal senso sulla base di criteri di indipendenza e imparzialità. A livello nazionale il controllo è prevalentemente affidato ad enti privati (circa 70 prodotti DOP/IGP sono controllati dai 19 enti privati autorizzati - 5 prodotti DOP sono controllati da altrettante autorità pubbliche designate).

Si precisa inoltre che, in virtù dei regolamenti regionali e nazionali vigenti, l'organismo di controllo deve essere indicato dall'ente richiedente la protezione della DOP/IGP, inserendolo nell'istruttoria per la richiesta di registrazione della specialità protetta.

La condizione di base per richiedere l'autorizzazione al controllo da parte di un organismo privato, sta nell'operare in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 ("Regole generali per gli organismi di certificazione di prodotti").

Il controllo di conformità dei prodotti DOP/IGP è quindi a tutti gli effetti equiparato alla Certificazione di Prodotto (ovvero alla certificazione di un marchio di qualità), dal momento che il Reg. CEE 2081/92 prevede tutte le condizioni che presiedono a tale attestazione:

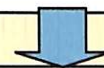
- Autorità pubblica che istituisce il sistema di protezione
- Disciplinare di produzione proposto da una associazione rappresentativa dei produttori interessati ed approvato tramite consenso da tutti i potenziali produttori nel corso di pubbliche audizioni.
- Organismo di gestione e di autocontrollo del marchio, generalmente rappresentato in Italia da un consorzio di tutela, con compiti di valorizzazione e promozione del marchio DOP/IGP e su conferimento ministeriale dell'incarico, con compiti di vigilanza.

INDIVIDUAZIONE E DISCIPLINA DI UN PRODOTTO AGRICOLO O AGROALIMENTARE TRADIZIONALE che:

- **(Denominazione Origine Protetta)** deve il nome ad una regione, ad un luogo determinato o ... ad un paese; originario di tale luogo, regione o paese; le cui qualità o caratteristiche siano dovute essenzialmente od esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.
- **(Indicazione Geografica Protetta)** deve il nome ad una regione, ad un luogo determinato o ... ad un paese; originario di tale luogo, regione o paese; di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica, e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.



PROTEZIONE DEL NOME contro qualsiasi impiego commerciale diretto od indiretto di una denominazione di origine registrata per prodotti che non sono oggetto di registrazione



GARANZIA AL CONSUMATORE SULL'AUTENTICITÀ DEL PRODOTTO, ovvero sulla effettiva rispondenza del prodotto stesso ai requisiti del disciplinare, attraverso la predisposizione e l'attuazione di un sistema di controllo.

Qualora un ente di controllo constati che un prodotto agricolo o agroalimentare protetto non risponde ai requisiti del disciplinare, deve prendere i necessari provvedimenti per il ripristino delle condizioni previste, informare l'organo ministeriale competente delle misure adottate nell'esercizio dei controlli e notificare le decisioni prese all'interessato. Tali decisioni, nei casi di recidiva, possono prevedere anche la sospensione o la revoca d'uso del marchio protetto.

- Organismo di Controllo, ente terzo ed indipendente dagli interessi della produzione e della commercializzazione, conforme alla norma UNI CEI EN 45011.

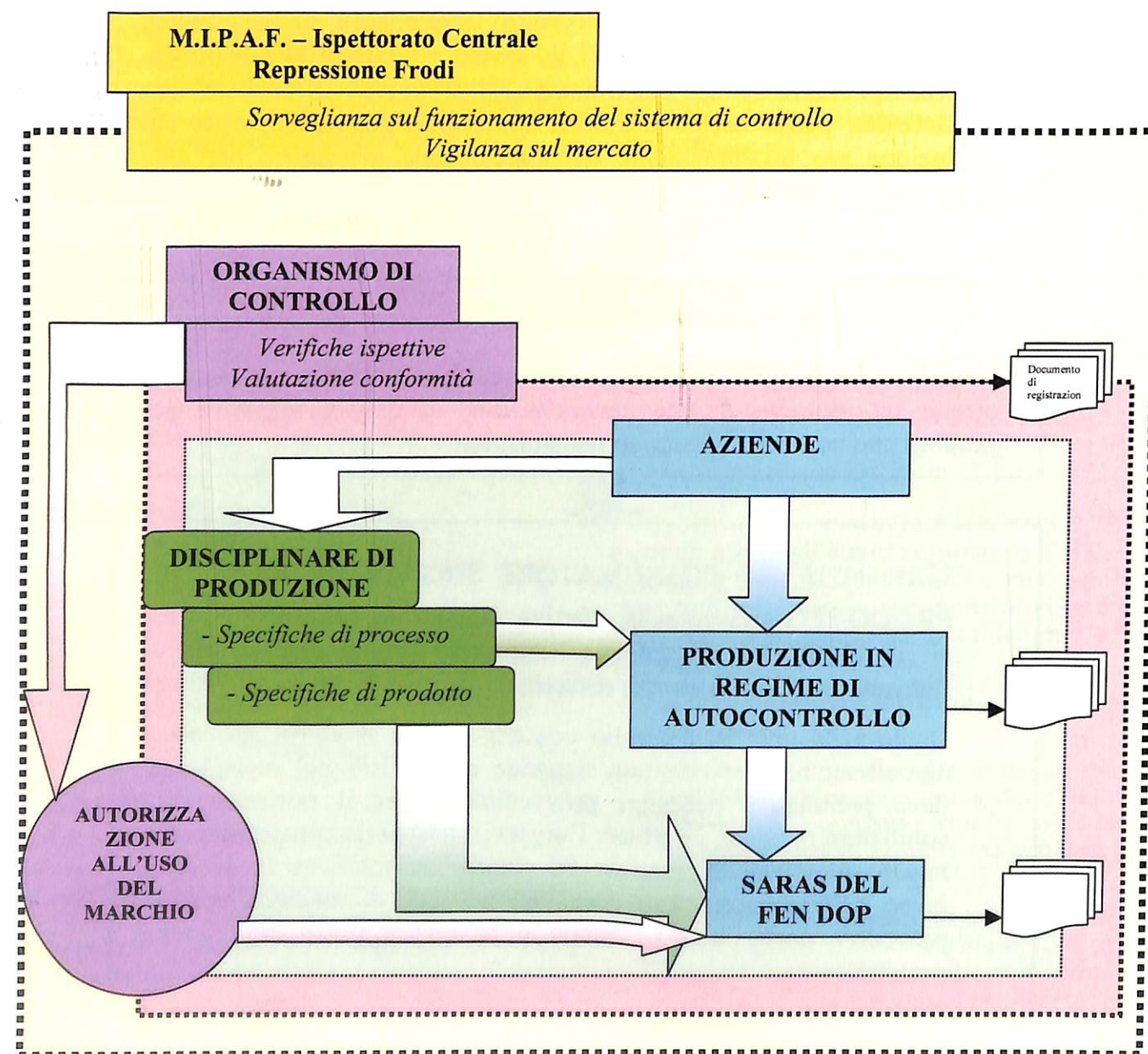
Riassumendo, il significato attribuito dal legislatore europeo nel formulare il Reg. CEE 2081/92, è essenzialmente racchiuso nel seguente passaggio:

Il soggetto principale della normativa europea a tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche è senz'altro il consumatore, il quale è da un lato attratto dalla presenza sul mercato di prodotti fortemente connotati dalla territorialità, intesa come insieme di fattori am-

bientali ed antropici consolidata nel tempo, dall'altro lato esige sicurezze e garanzie circa la legittimità delle affermazioni riportate in etichetta.

FUNZIONAMENTO DI UN SISTEMA DI CONTROLLO AI SENSI ART. 10 REG. CEE 2081/92

Appare evidente che il sistema di controllo si fonda sull'esistenza di una norma o regola tecnica, in questo caso rappresentata dal discipli-



nare di produzione, sulla dimostrazione da parte delle aziende che utilizzano il marchio, della costante rispondenza del processo e del prodotto finito ai requisiti previsti nel disciplinare stesso e sulla sorveglianza periodica dell'organismo di controllo dell'effettiva rispondenza di tali requisiti.

Un controllo efficace non può prescindere da un efficiente autocontrollo da parte dei singoli utilizzatori del marchio, i quali devono essere posti nelle condizioni di dimostrare, con una documentazione adeguata, la conformità del processo e del prodotto a quanto previsto dal disciplinare

3. Il disciplinare di produzione

Nella stesura del disciplinare, ai fini della registrazione di un nuovo prodotto DOP/IGP, è bene tenere presente quanto segue: il disciplinare è la norma in riferimento alla quale si effettua la certificazione di conformità di prodotto, dunque è il fondamento del marchio. In esso possono essere descritte alcune caratteristiche del prodotto e/o del processo produttivo e/o dell'ambiente nel quale viene effettuata la produzione e/o delle materie prime e/o delle condizioni di produzione delle materie prime. Dovrebbero essere bandite dal disciplinare tutte le formule vaghe e dubitative o esortative poiché il disciplinare è un documento prescrittivo: in esso deve essere detto con molta chiarezza ciò che si deve e ciò che non si può fare.

Un disciplinare con chiare prescrizioni consente di dotarsi di strumenti (documenti di registrazione, procedure di analisi...) per poter dimostrare ciò che il disciplinare stesso richiede, ed all'ente di controllo di operare con criteri esclusivamente oggettivi.

L'allegata "Norma Disciplinare per la certificazione di conformità di prodotto" (nei due capitoli, "caratteristiche del prodotto e del processo produttivo" e "autocontrollo") è realizzata, a partire dai dati disponibili ottenuti nel corso dell'attività sperimentale dell'Istituto Lattiero Caseario di Moretta, è stata redatta secondo i principi sopra enunciati. Nella stesura del disciplinare di produzione ai sensi art. 4 Reg. CEE 2081/92, ai fini della richiesta di registrazione della DOP Saras del Fen, è sufficiente riprendere i requisiti rispettivamente della zona geografica delimitata, del processo e del prodotto, e riportarli in altrettanti articoli. La stesura del disciplinare in forma di norma tecnica consente una più chiara visualizzazione dei requisiti ed una più agevole stesura del piano di controllo.

4. Predisposizione di un piano di controllo per il "Saras del Fen"

Il Piano di Controllo del prodotto è basato su verifiche preliminari del completo e documentato rispetto da parte dell'azienda richiedente il controllo, degli obblighi previsti dal Disciplinare per le modalità produttive e per il prodotto e sulla valutazione di affidabilità del Sistema di garanzia della qualità in atto; su verifiche periodiche di persistente adeguatezza, effettuate con frequenza da stabilirsi, e su verifiche straordinarie mirate, decise dall'ente di controllo a seguito di non conformità rilevate presso l'azienda stessa o sul prodotto controllato a valle della stessa filiera produttiva.

Nel definire la frequenza dei controlli ordinari, è opportuno tenere in considerazione i seguenti indicatori:

4.1. Tipologia delle aziende utilizzatrici del marchio

Il presente comparto produttivo è attualmente caratterizzato da una sola tipologia di struttura produttiva: l'azienda agricola con annesso un laboratorio di trasformazione.

Tuttavia nella predisposizione del piano di controllo, sono state considerate anche le modalità di controllo da adottare per eventuali casi-fici che decideranno in futuro di produrre detto latticino fermo restando il pieno adeguamento ai requisiti previsti nel disciplinare oggetto di registrazione.

4.2. Affidabilità del sistema di autocontrollo (o di garanzia della qualità)

Trattandosi di aziende dedite alla produzione di "prodotti a base di latte", sono soggetti all'applicazione del piano di autocontrollo igienico previsto dal DPR 54/97 (attuazione della Dir 92/46 CEE che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte), oppure per le aziende agricole in possesso dell'autorizzazione alla vendita diretta ai sensi DPR327/80, dal piano di autocontrollo previsto dal DL 155/97 (igiene dei prodotti alimentari). In base alla valutazione del livello di comprensione del sistema e di conseguenza della efficacia di gestione del piano, è possibile per ciascuna azienda l'integrazione nel piano di autocontrollo, della modulistica essenziale per di-

mostrare la rispondenza del Saras del Fen prodotto, ai requisiti del disciplinare di produzione.

4.3. Tipologia di produzione e destinazione d'uso

L'azienda di produzione ha il compito, attraverso una specifica modalità di autocontrollo, di dimostrare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare attraverso una accurata registrazione dei documenti previsti dal disciplinare stesso o dal piano di controllo. L'attività dell'ente di controllo è volta all'accertamento periodico del rispetto di tali requisiti, attraverso una attività ispettiva, documentale ed analitica.

Gioca un grande ruolo nella realizzazione del sistema aziendale di autocontrollo sul disciplinare di produzione, la formazione degli addetti alla trasformazione, ad opera del Consorzio di tutela o/e delle associazioni di categoria e/o degli enti a supporto delle attività produttive (nel caso specifico, rappresentati dalle Comunità Montane).

Anche in funzione dei commenti riportati, è possibile prevedere per il Saras del Fen, la seguente modalità di controllo:

- Controllo documentale preliminare (all'accettazione della richiesta): si accerta il possesso della licenza dell'autorizzazione sanitaria; l'iscrizione alla CCIAA competente per territorio; estremi del manuale di autocontrollo igienico previsto dal DPR 54/97 (o per le aziende agricole che effettuano la vendita diretta, dal DL 155/97); ubicazione del laboratorio nella zona di produzione.
- Esecuzione di due verifiche all'anno nel corso del primo anno e di 1 o 2 verifiche/anno negli anni successivi al primo per il controllo delle modalità di produzione. Le modalità di controllo sono dettagliate nell'allegato "Piano di Controllo di Prodotto"
- Esecuzione due volte all'anno nel corso del primo anno e di 1 o 2 volte/anno negli anni successivi al primo, della valutazione sensoriale del prodotto di ciascun esercizio.

SARAS DEL FEN

NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Caratteristiche del Prodotto e Processo Produttivo

Ed. 14/06/02
Rev. 0
Pag. 1 di 4

INDICE

1. SCOPO

2. APPLICABILITA'

3. AZIONI

3.1 Processo produttivo

3.1.1 Materie Prime

3.1.2 Tecnologie di produzione

3.1.3 Diagramma di flusso

3.2 Caratteristiche del Prodotto

3.2.1 Percepibili dal consumatore

3.2.2 Misurabili - Oggettive

3.2.3 Legate al territorio ed alle condizioni di produzione

3.2.4 Legate alla presentazione commerciale

4. RESPONSABILITA'

1. SCOPO

La presente norma specifica le modalità per l'esecuzione del processo di lavorazione del latticino Saras del Fen e i requisiti del prodotto finito.

2. APPLICABILITA'

La presente sezione della norma si applica al Processo di lavorazione del latticino Saras del Fen e al prodotto finito.

3. AZIONI

3.1 Processo Produttivo

3.1.1 Materie Prime

Il latte ed il siero di latte destinati alla produzione di latticino Saras del Fen deve essere ottenuto da allevamenti bovini, ovini o caprini ubicati all'interno della zona geografica definita al par.(3.2.3) e trasformato nella zona stessa.

Il latte può essere bovino, ovino o caprino o una miscela dei tre, il siero di latte dev'essere ottenuto da caseificazione condotta nelle zona geografica definita al par. 3.2.3.

3.1.2 Tecnologia di Produzione

Il Saras del Fen, classificabile tecnicamente come una ricotta stagionata, viene ottenuto per affioramento e coagulazione delle siero proteine a partire da puro siero di latte vaccino e/o ovino e/o caprino, con eventuali aggiunte che oscillano dal 5% al 15 %di latte intero crudo vaccino e/o ovino e/o caprino.

a) Riscaldamento e aggiunta latte

Il siero, risultato della caseificazione appena conclusa, viene riscaldato gradualmente sino a 60-70 °C, a queste temperature viene aggiunto di latte vaccino e/o ovino e/o caprino nella misura dal 5% al 15% rispetto al siero impiegato e si prosegue il riscaldamento sino a 70 - 85 °C.

b) Coagulazione o affioramento delle siero proteine

Raggiunte queste temperature (70-85 °C), alla massa così riscaldata, è possibile un'aggiunta di soluzione acidificante.

b1) Tra gli acidificanti utilizzati si evidenzia la Bouna, prodotto tradizionalmente derivante dalla macerazione in siero di una miscela di erbe, e radici di erbe e spezie.

In questa fase le sieroproteine, destabilizzate dalle alte temperature raggiunte e dall'aggiunta di questi acidificanti, flocculano e si uniscono fra di loro, provocando l'affioramento della ricotta.

c) Cottura

La cottura del Saras del Fen, avente lo scopo di asciugare ulteriormente la ricotta, viene

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Caratteristiche del Prodotto e Processo Produttivo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 2 di 4
----------------------	--	---------------------------------------

spinta sino ai 90-95°C. Il tempo totale di riscaldamento e mantenimento alle temperature suddette, deve essere almeno di 10 minuti.

d) Estrazione, formatura e sgrondo
Terminata la fase di cottura, la ricotta viene estratta, messa in una tela e successivamente appesa per permettere lo sgrondo dal siero.

e) Pressatura
A 20-24 ore dall'estrazione, il Saras del Fen posto a sgrondare, ancora avvolto nella tela e ormai avendo assunto la caratteristica forma, può essere sottoposto ad una pressatura meccanica, che ne accentui lo spurgo.

f) Salatura
La salatura può essere effettuata in pasta durante l'estrazione e scarico nelle tele, può essere conclusa o interamente effettuata a secco esternamente alla forma a inizio stagionatura.

g) Stagionatura
La stagionatura viene effettuata in cantine oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura e di umidità che garantiscano un'efficace asciugatura.
Il Saras del Fen nella fase di stagionatura viene avvolto nel fieno di Festuca Ovina, raccolta ed essiccata nel territorio delle tre comunità montane.

La stagionatura in detti locali si deve protrarre per almeno 21 giorni a oltre 3 mesi

3.1.3 Diagramma di flusso

Il diagramma di flusso è sostanzialmente una rappresentazione sequenziale schematica ma esauriente, di tutte le fasi che compongono il ciclo di lavorazione del prodotto previsto dal disciplinare, a partire dalle materie prime, fino alla vendita al consumatore.

3.2 Caratteristiche del prodotto

3.2.1 Percepibili dal consumatore

Il latticino Saras del Fen ha forma tondeggiante o piriforme, il colore della superficie varia dal giallo paglierino al grigio verde in fase di

commercializzazione si presenta avvolto nel fieno di festuca ovina. La pasta è compatta e finemente granulosa di colore bianco avorio o leggermente imbrunita. Il sapore è delicato e saporito.

3.2.2 Misurabili - Oggettive

Peso per forma 700 – 3000 g

3.2.3 Legate al territorio ed alle condizioni di produzione

Il latticino Saras del Fen può essere prodotto utilizzando esclusivamente latte proveniente dai comuni facenti parte delle seguenti Comunità Montane:

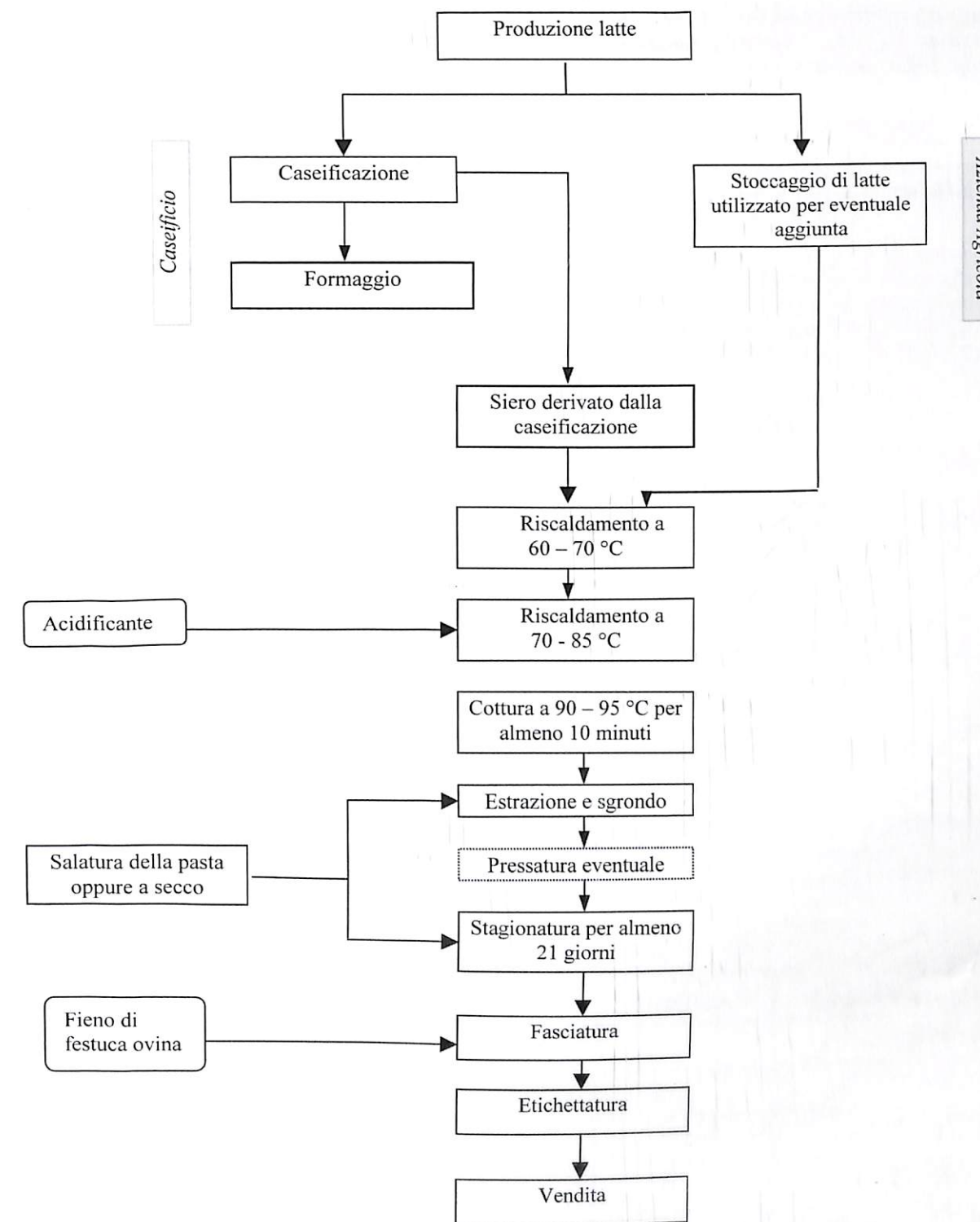
- Comunità Montana Val Pellice: comuni di Angrogna, Bricherasio, Bibiana, Bobbio Pellice, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Rorà, Torre Pellice, Villar Pellice
- Comunità Montana Pinerolese Pedemontano: comuni di Cantalupa, Cumiana, Frossasco, Pinerolo, Prarostino, Roletto, San Piero Val Lemina, San Secondo di Pinerolo
- Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca: comuni di Fenestrelle, Inverso Pinasca, Massello, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Porte, Pragelato, Prali, Pramollo, Roure, Salza di Pinerolo, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Perosa.

COMMENTO al punto 3.2.3

L'individuazione della zona di produzione è normalmente uno degli aspetti motivanti e quindi più chiari per l'insieme delle parti interessate che avanza richiesta di protezione di una indicazione geografica. Dare dimostrazione degli "elementi che comprovano che il prodotto ... alimentare è originario della zona geografica..." e degli "...elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica..." (Reg. CEE 2081/92 art. 4 punto 2, lett. d) ed f)) è uno degli aspetti determinanti del presente progetto. Si ricorda altresì che in sede di pubblica audizione, chiunque riesca a dimostrare l'origine storica od il legame con l'ambiente di comuni limitrofi, inizialmente non inseriti

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Caratteristiche del Prodotto e Processo Produttivo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 3 di 4
----------------------	--	---------------------------------------

Diagramma di flusso



3.1.3 Diagramma di flusso

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Caratteristiche del Prodotto e Processo Produttivo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 4 di 4
----------------------	--	---------------------------------------

nella zona, può richiedere al Comitato istituito presso il MIPAF, l'ulteriore ampliamento della zona protetta anche a questi comuni.

La presente norma, successivamente alla registrazione della DOP latticino Saras del Fen, do-

vrà essere integrata da ulteriori sezioni riguardanti l'attività dell'ente che la gestisce (normalmente il Consorzio volontario di Tutela), le modalità di gestione della documentazione (a carico del consorzio), i documenti di registrazione per le aziende (nel presente lavoro è stata predisposta la scheda di lotto), le modalità di gestione delle non conformità.

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Autocontrollo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 1 di 4
----------------------	---	---------------------------------------

INDICE

1. SCOPO

2. APPLICABILITA'

3. AZIONI

3.1 Prerequisiti per la produzione di latticino Saras del Fen

3.2 Autocontrollo

4. RESPONSABILITA'

1. SCOPO

La presente sezione descrive le modalità operative che assicurano la conformità del latticino Saras del Fen alle specifiche prefissate dalla norma disciplinare, nelle fasi di trasformazione, di elaborazione, di marchiatura, e di commercializzazione.

2. APPLICABILITA'

La presente sezione si applica a tutte le fasi di produzione della materia prima, di trasforma-

zione, di elaborazione, di marchiatura e di commercializzazione del latticino Saras del Fen.

3. AZIONI

3.1 Prerequisiti per la produzione di latticino Saras del Fen

Ai fini della produzione di latticino Saras del Fen ciascun soggetto della filiera deve assicurare il rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle vigenti normative. Sul rispetto di dette norme vigila l'autorità sanitaria competente.

3.2 Autocontrollo

Nel seguente diagramma di flusso si specificano tutti gli elementi produttivi che garantiscono la gestione controllata della produzione di latticino Saras del Fen secondo le seguenti modalità:

- Fase**
Descrizione della fase produttiva
- Requisito**
Elemento vincolante ai fini della certificazione di conformità del prodotto
- Criticità**
Ogni Requisito è caratterizzato da un livello di criticità. Per quei punti la cui criticità risulta inderogabile (**) non sono ammessi scostamenti

Rev	Oggetto/Note	Verifica	Approva	Data
1				
2				
3				
4				
5				

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Autocontrollo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 2 di 4
----------------------	---	---------------------------------------

rispetto agli elementi di accettabilità previsti; per quelli in cui è importante (*) sono ammessi leggeri scostamenti in quanto relativi alla natura biologica del prodotto, alle possibili variazioni qualitative della materia prima e di conseguenza dalla cagliata, oppure alle eventuali variazioni tecnologiche legate alla diversa tipologia di impianti utilizzati.

• **Accettabilità**

Definisce gli elementi di accettabilità per la conformità al requisito. Questi elementi possono essere rappresentati da:

- Ranges
- Rispetto di istruzioni operative
- Obbligo di registrazione

- Altro

• **Documenti**

Elenco dei documenti che garantiscono la conformità al requisito. In alternativa all'utilizzo dei documenti di registrazione allegati, è possibile effettuare la registrazione con altre modalità, quali l'uso di documenti aziendali abituali (purché esaurienti rispetto alle presenti richieste) o l'inserimento ed il monitoraggio dei punti critici relativi alla tecnologia di produzione del Saras del Fen, nel Manuale di Autocontrollo aziendale redatto ai sensi del DPR 54/97 art. 13.

• **Responsabilità**

Definisce le responsabilità per il rispetto di ogni singolo requisito

FASE	Requisito/(Criticità)	Accettabilità	Documenti	Responsabilità
STALLA/E	Ubicazione (**)	Ubicazione stalle nei comuni della zona geografica protetta	Registrazione c/o ASL	Unità di Produzione
↓				
TRASPORTO	Zona d'origine (**)	Ubicazione stalle nei comuni della zona geografica protetta	Registrazione c/o ASL	Unità di Produzione
↓				
CASEIFICIO	Ubicazione (**)	Ubicazione stalle nei comuni della zona geografica protetta	Autorizzazione ASR (bollo CEE) o autorizz alternativa	Unità di Produzione
↓				
STOCCAGGIO	Zona di origine (**)	Ubicazione stalle nei comuni della zona geografica protetta	Autorizzazione ASR (bollo cee) o autorizz alternativa Doc stoccaggio siero/latte	Unità di Produzione
↓				
TRASFORMAZIONE Siero in Caldaia	Siero di latte vaccino e/o ovino e/o caprino aggiunto di latte (**)	5-15% di latte rispetto al siero impiegato	Scheda di lavorazione Registro di lotto	Unità di Produzione

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Autocontrollo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 3 di 4
----------------------	---	---------------------------------------

Coagulazione: <i>Acidificazione</i>	Tipo di Acidificazione (**)	Soluzione acidificante (Bouna)	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
<i>Temperatura</i>	Temperatura di coagulazione(**)	70-85°C	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
<i>Cottura</i>	a) Tempo (*) b) Temperatura (*)	a) 10 minuti b) 90-95 °C	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
↓				
FORMATURA	a) Estrazione e formatura (**) b) Sgrondo in tele e pressatura meccanica(*)	a) In tele b) 20-24 ore	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
↓				
SALATURA	a) Modalità/Durata (*)	a) In pasta durante l'estrazione , conclusa a secco esternamente alla forma a inizio stagionatura	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
↓				
STAGIONATURA	Durata (**) Elaborazione Locali (**)	21 giorni – oltre 3 mesi avvolto in fieno di Festuca ovina, raccolta ed essiccata nel territorio delimitato cantine o locali condizionati	Scheda di lavorazione	Unità di Produzione
↓				
PRODOTTO FINITO	Requisiti fisici (**) Requisiti organolettici (**)	Forma : piriforme o tondeggianti Peso: 700-3000 grammi Pasta: colore bianco avorio o lievemente imbrunita, compatta e finemente granulosa Sapore: delicato e saporito	Registro di lotto	Unità di Produzione Consorzio di Tutela
↓				
ETICHETTATURA	Tipo etichetta (**)	Approvata dal Consorzio	Registro di lotto	Unità di Produzione Consorzio di Tutela

SARAS DEL FEN	NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO Autocontrollo	Ed. 14/06/02 Rev. 0 Pag. 3 di 4
------------------	---	---------------------------------------

Per tutti i punti del disciplinare applicabili, l'entità di produzione e/o di stagionatura e/o di elaborazione e di commercializzazione, deve poter dimostrare il rispetto dei requisiti stabiliti, per ogni lotto di produzione.

4. RESPONSABILITA'

Per il rispetto della presente sezione vale l'attribuzione di responsabilità specificata per i singoli punti del diagramma di cui sopra

	Disciplinare di Produzione Saras del Fen DOP "Scheda di lavorazione"	Rev. 0
--	---	--------

Caseificio _____

cod. _____

Data _____	Numero di lotto _____	
------------	-----------------------	--

Compilare ponendo una crocetta in corrispondenza dei valori riscontrati oppure quando richiesto, riportare il dato rilevato.

RISCALDAMENTO

- Temperatura del siero all'aggiunta del latte:

60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

 altro _____

- Aggiunta acidificante: ☐ SI ☐ NO

Ac. Citrico ☐ Aceto ☐ Bouna ☐ altro ☐ _____

quantità _____ /q.le

- Temperatura della miscela:

70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

 altro _____

- Affioramento ricotta: - Temperatura raggiunta: _____ °C
Ora inizio affioramento: _____

- Cottura ricotta: - Temperatura raggiunta:

90	91	92	93	94	95
----	----	----	----	----	----

 altro _____

Ora fine cottura (almeno 10 minuti dall'affioramento): _____

ESTRAZIONE, FORMATURA E SGRONDO.

SCARICO RICOTTA IN TELA: ☐ SI ☐ NO

SALATURA in pasta: ☐ SI ☐ NO Quantitativo per forma: _____ g/Kg

SGRONDO: durata in ore

20	21	22	23	24
----	----	----	----	----

 altro _____

PRESSATURA: ☐ SI ☐ NO

SALATURA a secco: ☐ SI ☐ NO Quantitativo per forma: _____ g/Kg

MATURAZIONE:

- Stoccaggio: Cantina ☐ Grotta ☐ Locale condizionato ☐

°C: _____ U.R. _____

ELABORAZIONE:

Fasciatura in festuca ovina: ☐ SI ☐ NO (al momento della vendita)

Provenienza del fieno: Aziendale ☐ Acquistato ☐ territorio di provenienza _____

Il Responsabile del Caseificio	Il Responsabile dell'Elaborazione
--------------------------------	-----------------------------------

Conforme alla scheda di lavorazione del: _____

Casificio _____ Cod. _____

Data	N° lotto	Produzione Casearia			Produzione latticino			Svincolo del prodotto								
		Latte Tot.	Tipologia/e	Kg	n° forme	Kg	Caprino	Ovino	Vaccino	Pezzatura	n° forme	n° C	n° NC	motivo NC *	Data	Firma
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									
							Siero									
							Latte									
							Totale									

* Motivo NC - come causa di non conformità si considera ogni occasione in cui il prodotto, al momento dello svincolo, non soddisfi le caratteristiche previste dal disciplinare di prodotto ovvero non sia di:

- forma tondeggiante o piriforme;
- peso compreso tra 700 e 3000 grammi;
- colore della superficie giallo o lievemente imbrunito ed avvolto in fieno di festuca ovina;
- pasta compatta e finemente granulosa di colore bianco avorio o lievemente imbrunita e di sapore delicato e saporito.

