

di Giuseppe Zeppa,
Francesco Ambrogio,
Guido Tallone

ORIGINI

Nel 1574 Carlo IX, re di Francia, muore ed il suo successore Enrico III di Valois, che si trova in Polonia, viene richiamato in patria dalla madre, Caterina de' Medici, reggente di Francia. Il viaggio è però lungo e pericoloso e quindi Caterina de' Medici chiede a Emanuele Filiberto di Savoia di scortare fino a Lione il futuro re di Francia. Con un esercito di 4000 fanti e 600 cavalieri Emanuele Filiberto parte quindi alla volta di Venezia dove accoglie il nuovo re e lo scorta prima a Torino, dove lo ospita con ogni onore, e poi a Lione. Enrico III giunge così in Francia senza subire agguati e, soddisfatto dell'appoggio ricevuto, da finalmente piena attuazione al trattato di Cateau Chambres stipulato quindici anni prima, restituendo ai Savoia le piazze di Perosa Argentina, Savigliano e Pinerolo occupate dalle truppe francesi nei decenni passati e mantenute anche dopo la pace in quanto sedi di importanti strutture fortificate. Di particolare importanza in questa cessione è il borgo di Perosa Argentina (l'antica Poggio Oddone) che diviene così il nuovo confine fra il Delfinato e le terre Sabaude. Nonostante la indubbia contentezza per la restituzione ai Savoia i cittadini di Perosa Argentina temono però un inasprimento e una chiusura dei rapporti economici e sociali con l'alta valle ancora sotto il dominio francese e preziosa fonte di ricchezza soprattutto per le ampie superfici a pascolo. Così nel settembre del 1575, secondo quanto riportato dalle cronache locali, una delegazione di margari scesi dalle montagne per la fiera di San Michele chiese al nuovo Castellano di Perosa garanzie sull'apertura dei commerci, facendogli dono di alcune forme del formaggio più delizioso prodotto negli al-



peggi delle valli: il *Plaisentif* detto anche "Formaggio delle viole" perché prodotto nel periodo della fioritura della viola. Tale formaggio, secondo i documenti dell'epoca "... è più prezioso del capretto e del montone..." e costituiva una ricercata prelibatezza per le tavole dei nobili se si pensa che il suo prezzo era di 6 soldi la libbra contro le sole 4 della carne. Con il passare dei secoli di questo formaggio prodotto in quasi tutti gli alpeggi dell'area Occitana delle valli Chisone e Susa si perse però ogni traccia e la sua produzione lentamente, ma inesorabilmente scomparve. Nel 2002 il comune di Perosa Argentina ritrovò però in antichi manoscritti la ricetta del Plaisentif ed un margaro locale ne produsse nuovamente 20 forme che incontrarono un immediato successo di mercato. Negli anni successivi la produzione venne ripetuta coinvolgendo, oltre alla locale Comunità Montana Val Chisone e la Provincia di Torino, un numero maggiore di margari e stilando un Disciplinare di Produzione che delineava in modo puntuale la tecnica di produzione e le caratteristiche di questo particolare formaggio.

AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del Plaisentif è molto limitata in quanto interessa esclusivamente gli alpeggi posti ad una quota superiore ai 1800 m s.l.m. nelle valli Chisone e Susa in provincia di Torino. Attualmente sono solo otto i produttori di Plaisentif con una produzione complessiva di circa 500 forme.

I PASCOLI

Gli alpeggi presso cui si produce il Plaisentif sono dislocati sui crinali del Parco Naturale Orsiera-Rocciavre dove l'altitudine e la selezione operata dal lungo pascolamento hanno portato a facies pascolive peculiari per ciascun alpeggio ed in grado di caratterizzare fortemente i prodotti lattiero-caseari che ne derivano. Il Disciplinare di

produzione prevede inoltre che la produzione di Plaisentif possa essere fatta solo nei primi trenta giorni dopo la salita all'alpeggio e quindi esclusivamente in corrispondenza del periodo di fioritura delle viole.

TECNOLOGIA

La produzione del Plaisentif è regolata da un preciso Disciplinare di produzione redatto dagli stessi produttori. La materia prima è costituita da una miscela di latte vaccino intero e crudo della munta serale conservato fino al mattino a temperatura non superiore ai 10 °C e di una eguale quantità di latte intero crudo della munta mattutina.

La miscela viene riscaldata a 33-36°C quindi coagulata con caglio di vitello. Il coagulo, rotto sino ad ottenere granuli a noce o nocciola, viene quindi estratto e posto in fascere di dimensioni standard fornite dalla Comunità Montana Val Chisone. Ogni forma viene immediatamente marchiata mediante l'inserimento di una placchetta di caseina numerata anch'essa fornita dalla locale Comunità Montana. Il numero massimo di placchette di caseina che ciascun margaro può richiedere è funzione del numero di capi monticati. Dopo circa 12 ore il prodotto viene salato e posto a stagionare per almeno 80 giorni. Il Plaisentif non può comunque essere commercializzato prima della terza domenica di settembre, in occasione della fiera di "Poggio Oddone, terra di confine" che si svolge a Perosa Argentina. Le forme sono cilindriche con un diametro di 15-18 cm ed uno scalzo a bordo arrotondato di 5-7 cm. Il peso varia dai 1800 ai 2200 g.

GASTRONOMIA

Il Plaisentif presenta un ampio spettro gusto-olfattivo in relazione alla lunga stagionatura. Scomparsi gli aromi di panna, crema ed acido prevalgono sentori molto intensi e persistenti, con prevalenza di note pungenti e piccanti ascrivibili a fenomeni di proteolisi e lipolisi unite a profumi di nocciolle, cotto e mieloso. La pasta ha in genere un colore giallo-paglierino carico ed una struttura dura, poco deformabile, spesso elastica e solubile con una occhiatura evidente e diffusa. Il Plaisentif è ancora una rarità e quindi in genere è assente nei carrelli dei formaggi piemontesi. Può essere gustato da solo, ma può anche essere abbinato con miele di castagno o multiflorale di montagna o con confetture di drupacee o piccoli frutti. Si accompagna con vini rossi di grande struttura che ne esaltano l'intensità e la persistenza gusto-olfattiva.

