

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

46

DICEMBRE 2023

euro 7

ISSN 2281-5120



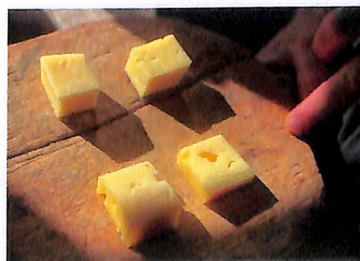
Gioie casearie
delle donne



Nella Puglia
vince il fresco



Fontina record
tre volte Dop



L'alpe di Camisolo
timbra il territorio

Città del formaggio crescono
Casari in Ucraina oggi

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Non basta dire tipico

di Giuseppe Zeppa

Alla voce "Tipico" il vocabolario Treccani recita "Che corrisponde al tipo, che può assumersi come tipo" od anche "Che è caratteristico, proprio". Tre definizioni apparentemente simili ma in realtà molto diverse e solo in parte sovrapponibili. È il caso di "Che può assumersi come tipo" che corrisponde a "Che è caratteristico, proprio" in quanto entrambe considerano il tipico come punto di riferimento a cui gli altri si debbono ricondurre con le loro caratteristiche.

Un igloo è tipico in quanto frutto della combinazione ottimale dei quattro fattori che determinano la tipicità ossia il luogo, la materia prima, la tecnologia ed il fattore umano e quindi tutte le altre costruzioni a semisfera fatte in ghiaccio nell'area polare si possono considerare tipicamente degli igloo.

La seconda definizione ossia "Che corrisponde al tipo" considera invece il tipico da una prospettiva opposta e quindi, sempre per restare con l'esempio precedente, una costruzione semisferica in blocchi di ghiaccio al Polo è tipica in quanto corrisponde ad un tipico igloo. Quest'ultimo approccio al concetto di tipico si adatta molto bene a situazioni quali un edificio od un'auto ma non ad un prodotto alimentare perché in questo caso i fattori che determinano la tipicità ossia il luogo, la materia prima, la tecnologia ed il fattore umano evolvono e quindi non può esistere un tipo a cui fare riferimento.

Il prodotto alimentare tipico è infatti il risultato di un momento ed evolve seguendo i cambiamenti che subiscono i fattori che lo determinano. Così il Barolo dei giorni nostri è tipico ma è molto diverso da quello di 10 o 20 anni or sono che erano altrettanto tipici nelle loro epoche. Quindi l'unico modo che abbiamo per definire un prodotto alimentare tipico non è nella sua somiglianza ad uno standard, un tipo di riferimento quanto piuttosto nel ritrovarvi i fattori che determinano la tipicità ossia territorio, materia prima, tecnologia e fattore umano. Una Fontina o un Ossolano o un Parmigiano sono tipici quando prodotti in determinati territori utilizzando latti della zona che vengono opportunamente trasformati da un casaro ed è possibile ritrovarvi uno o più dei fattori di tipicità che li caratterizzano.

È interessante notare come in questo elenco di fattori non compaia un fat-

tore che spesso è legato alla tipicità, ossia la difettosità. Molti, infatti, pensano ed affermano che la difettosità è un elemento fondamentale della tipicità. Del resto, secondo loro, se è tipico è tradizionale, se è tradizionale è artigianale e se è artigianale è anche difettoso. Quindi per la proprietà transitiva se è tipico è difettoso.

Ma non è così, non può e non deve essere così. La difettosità, comunque si manifesti è solo difettosità e quindi evidenza della incapacità del produttore di gestire il processo. E questo è vero sia che il produttore sia un artigiano che una grande industria. Un formaggio difettoso non può essere considerato tipico né può la tipicità essere usata come scudo e giustificazione della difettosità.

E' un atteggiamento "buonista" dove la difettosità viene vista come un peccato veniale insito nella tipicità del prodotto. E' un prodotto tipico, tradizionale, quindi cosa vuoi pretendere? Anzi, un po' di difettosità lo rende più accettabile dal grande pubblico e quindi perché toglierla?

Così gli acari sono un fattore di pregio che indicano cantine di stagionatura tradizionali però gli stessi acari cerchiamo di sterminarli quando entrano nelle nostre case dove sono indice di sporcizia e trascuratezza. Così le muffe dentro ad un formaggio sono indice di processi produttivi antichi e tradizionali e quindi tipici mentre nessuno si sognerebbe di mangiare una mela od una pagnotta attaccate dalle stesse tipologie di muffe. Senza consi-

derare che le stesse muffe possono produrre micotossine e quindi rendere il formaggio non idoneo al consumo.

E che dire poi dei difetti strutturali quali rotture, gessature, spacchi, sfoglie, colorazioni anomale o colature, tutte sintomo inequivocabile di carenze più o meno gravi nel processo produttivo ma spesso classificate come elemento caratterizzante della artigianalità e quindi di tipicità mentre in realtà sono solo sintomo evidente di problemi tecnologici? Sfatiamo quindi il mito che un prodotto artigianale e tipico può essere difettoso perché così non è e soprattutto con questo costrutto facciamo solo male alla produzione che sarà giustificata a non evolversi e migliorare e quindi al prodotto stesso perché un giorno il consumatore capirà che tipico e difettoso non sono legati e si allontanerà dal prodotto stesso.

Tipicità è territorio, materia prima, tecnologia e fattore umano ma anche una lavorazione corretta