

IL "SALVA" A CREMA: TESTIMONIANZE DI UNA TRADIZIONE ALIMENTARE

Una vocazione millenaria

La presenza della città di Crema nella provincia Crema-Lodi durò dal 1816 al 1859. Questo distretto, insieme a Codogno, viene ancor oggi considerato alla stregua di un triangolo d'oro, dove maggiormente qualitativamente e quantitativamente si producevano diversi tipi dei più rinomati caci italiani. Tuttavia, nel Cremasco, restano lacunosi i supporti cartacei che direttamente dovrebbero testimoniare la specifica storia del formaggio denominato "salva". Nello specifico mancano o sono andati persi i cosiddetti "archivi di cascina"¹. Queste raccolte, dettagliate cronistorie della produzione colonica, quindi anche di quella casearia, erano solitamente conservate presso gli archivi dei grandi proprietari terrieri, mentre i piccoli conduttori ne erano affatto privi.

Le frequenti esondazioni di Adda e Serio, le consistenti estensioni paludose, non hanno permesso la centuriazione romana per buona parte del territorio considerato. La scarsa appetibilità di questi poderi ha scoraggiato l'insediamento del latifondo; si è col tempo determinato un progressivo frazionamento delle parcelle e il sorgere prevalente di cascine a conduzione monofamiliare. Caratteristica ricorrente della zona è la tipologia degli insediamenti rurali a stecca, mentre quelli a corte chiusa restano prevalenti nell'area campagnola cremonese e lodigiana.

Ai fini di una realistica ricostruzione dei fatti può venire in aiuto la

metodologia utilizzata dalla "Nuova Storia", che ha preso il via in Francia, sotto il patrocinio della scuola delle Annales.

Oggi questa corrente di pensiero si è imposta nelle indagini sui fatti del passato, favorendo, là dove le fonti tradizionali sono reticenti, il ricorso e la valorizzazione della tradizione orale, del reperto archeologico, delle opere d'arte, considerate tutte alla stregua di attendibili fonti euristiche, equiparate al documento scritto.

Le origini legate alla paziente, limitata e domestica lavorazione del "furmac söc", sono da ricercarsi nella sapiente capacità contadina, sviluppatasi intorno alla necessità del riutilizzo, frutto di una economia del "non spreco", che ancora oggi dovrebbe essere motivo di attenzione e imitazione. Il ciclo virtuoso già definito la "filiera del latte" anche qui si è sviluppato attraverso le tappe successive che investono la coltivazione del foraggio, l'allevamento delle vacche, la produzione del latte, la manutenzione del caseificio.

La lavorazione lattiera, tra Adda e Serio, è una pratica antica quanto la presenza dell'uomo.

Nei resti dell'insediamento di un piccolo villaggio protostorico rinvenuto a Montecchio di Vidolasco, databile intorno al X sec. a.C., età del bronzo finale, sono stati rinvenuti numerosi frammenti di colatoi fittili, recipienti forati a base piatta che testimoniano l'esistenza di una intensa attività relativa alla lavorazione del latte. Tali ritrovamenti, oggi esposti nelle vetrine del Museo Civico, risultano insolitamente numerosi rispetto ad altri depositi coevi².

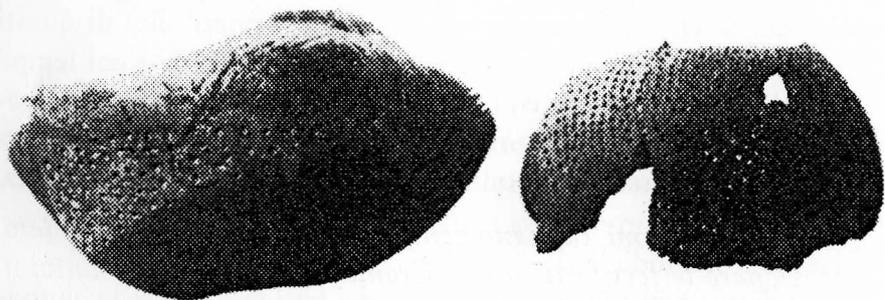


Foto 1.
Vidolasco, località Montecchio: colatoi, Museo Civico di Crema (Archivio Fotografico della Soprintendenza).

Non sembra azzardato ritenere che nel Cremasco la produzione e il commercio dei caseari iniziò ad assumere rilievo dopo l'anno mille, con lo sviluppo urbanistico, quando il *locus Cremae* divenne *castrum*, cioè borgo fortificato³.

Nel circondario si conservano numerose fonti eterogenee che concordano nell'attestare la secolare produzione genericamente definita "di formaggi". Le cronache storiche forniscono eloquenti esempi e prove concrete. I frutti di questa attività erano infatti particolarmente apprezzati, non solo in loco, ma anche e soprattutto dai "foresti". Questo particolare non è affatto trascurabile, perché spesso si trattava di personaggi altolocati, che rivestivano un ruolo sociale importante, ed erano chiamati a gestire il destino politico di stati piccoli e grandi; a loro doveva quindi essere riservato un prodotto altamente prelibato, proporzionale al rango.

In periodo veneto a Crema, ben consci delle umane debolezze, era invalsa l'abitudine, in occasione del Natale, di offrire, ai podestà, i prodotti più tipici e tra questi non mancava mai il formaggio. Significativamente venivano donati alla maggiore autorità cittadina (notoriamente il podestà era scelto, direttamente dal doge, tra i degni rampolli delle più nobili famiglie di Venezia) i frutti più prestigiosi dell'artigianato alimentare.

Con delega consolare del 22.12.1457 si approvò il donativo solito di capponi confetti e formaggio al podestà Luigi Bembo.

Il 22.12.1463 il Generale consiglio decise di donare al podestà Marino Malipiero due forme di formaggio, due torze e due scatole di confetture⁴.

Nelle sue ripetute visite ispettive alle fortificazioni di Crema, il famoso condottiero Bartolomeo Colleoni lasciava la città solo dopo aver ricevuto in ossequioso omaggio due forme di formaggio.

Bartolomeo Colleoni, capitano generale della Serenissima mandato a ispezionare le fortificazioni di Crema riceveva tra i donativi il 26.8.1466 due forme di formaggio stagionato.

Il 21.1.1469, gradì due forme grandi di formaggio del peso di libbre 67⁵.

Nell'ultima parte di questa indicazione la specificità delle dimensioni e del peso renderebbe plausibile l'individuazione del tipo grana, mentre nel precedente capoverso la generica allusione di "formaggio stagionato" con probabilità è in riferimento al salva cremasco.

L'importanza della produzione casearia è ufficialmente testimoniata dall'esistenza di un paratico dei formaggiai, di cui è andato perso lo statuto, cioè l'elenco di codificate prescrizioni che regolamentavano ogni corporazione di mestiere.

Gli statuti municipali di Crema videro la luce nel 1483, ma il nucleo principale è fatto risalire alle trecentesche riforme viscontee. In essi sono contenuti usi e tradizioni già codificati nei precedenti statuti medioevali riguardanti le quattro porte cittadine.

Riformati nel 1536 i Municipalia Cremae presentano in un paragrafo le quote fisse, destinate all'obolo. Ciascuna delle 28 corporazioni esistenti in città, doveva offrire, in occasione della festa patronale, dedicata a S. Pantaleone, un prestabilito quantitativo di cera. In questa lista accanto al collegio dei dottori, dei medici, dei notai e dei mercanti, compaiono i consoli dei formaggiai "Consul formagiariorum"⁶, tassati per tre libbre di cera, come i pescatori e i tessitori.

La loro offerta è seconda solamente a quella delle corporazioni dei mugnai, dei mercanti, dei sarti e calzolari, che versano rispettivamente 4 libbre. Le oblazioni costituiscono una eloquente spia, suggeriscono una graduatoria che pone questa categoria tra le principali, attive per mezzi e importanza. Risulta così possibile ristabilire una collocazione precisa dell'associazione nell'ambito della gerarchia economica cittadina.

I "Concionatores", preti o monaci che periodicamente facevano la loro comparsa in occasione delle prediche quaresimali, non disdegnavano, al loro desco quotidiano, il formaggio, alimento consono e rispettoso del "magro".

Nella nota spese, redatta da un oste, datata 17 febbraio 1680, che si conserva presso l'archivio diocesano:

...nel vitto di un predicatore quaresimale, compare la dicitura "formaggio". Il suo prezzo in lire venete 0,14 è alquanto modesto, rispetto alle l.v. 1,10 spese per il cappone e l.v. 1,12 spese per il vino, men-

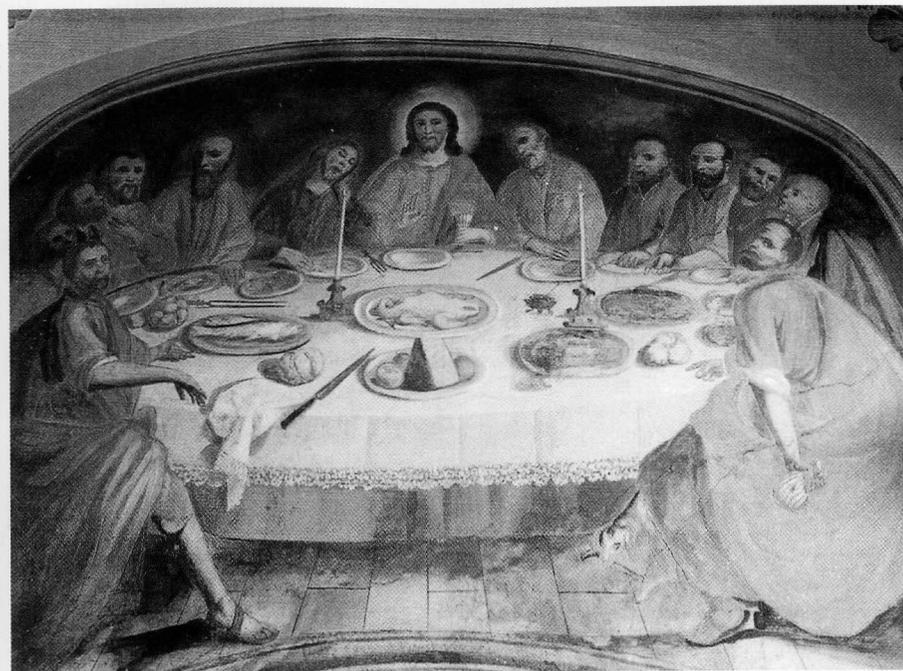


Foto 2.
Anonimo della fine del XVIII secolo, *Ultima Cena*, Izano, cimitero.



Foto 3.

tre risulta superiore al prezzo del pane l.v. 0,04. Da questa economicità dell'alimento si possono trarre possibili considerazioni intorno alla particolare diffusione anche in ambito popolare⁷.

A riprova del largo consumo appaiono caci di diverse forme, nei numerosi quadri e negli affreschi, databili XVII° e XVIII°, dove sono raffigurate tavole imbandite o scene tratte dai sontuosi banchetti. Un recente studio⁸ ha messo in evidenza immagini che ritraggono vistosi pezzi di grana e nella cena di San Gregorio Magno, ispirata alla leggenda aurea, sembra comparire sul desco una piccola formella di salva, quasi pronta per essere agguantata dall'illustre pontefice. Così pure nelle parrocchiali e nei cimiteri della zona sono numerose le rappresentazioni dell'ultima cena, affrescate da anonimi pittori locali.

Nel saggio di protoeconomia, dedicato alla Repubblica Cisalpina e stilato da Giuseppe Pecchio nel 1814, apprendiamo che il valore del "cacio e burro", esportati dalle province dipendenti dal governo di Milano (compreso il Cremasco) ammontava a lire 4.124.080 pari al 9% del bilancio attivo⁹.

Successivamente, durante la prima metà dell'ottocento, la provincia Crema-Lodi era rinomata per "la bravura dei plasmatori di caci, maestri di un'arte meccanica collegata da un filo sottile all'arte della coltivazione degli orti, alla coltura delle erbe e dei fieni. Essi creavano dal latte il formaggio come gli agricoltori, spremendo la terra, ne mungevano i raccolti. Sensibili nelle mani come scultori..."¹⁰.

Anche secondo la stima di L. Cattaneo, nel 1837 in provincia si produceva un quantitativo di forme pari al 51 % della produzione complessiva, superiore a quella milanese e pavese messe insieme¹¹.

L'usanza di tenere nella piazza Grande del Duomo un apposito mercato per la vendita di formaggio e stracchini è accertata in un proclama datato 8 luglio 1844.

Le origini del "SALVA"

Il Dizionario Etimologico del dialetto Cremasco e delle località cremasche pubblicato da Andrea Bombelli nel 1940 alla voce "salva" definisce tale "strachì da sàlva = stracchino cremasco indurito in

seguito a spalmatura d'olio e conservato per l'inverno"¹²; tracce meno recenti permangono radicate nelle memorie famigliari dei produttori e degli stagionatori, ancor oggi impegnati nella tutela e nella commercializzazione di questo prodotto.

Le fonti intervistate sono tutte concordi nell'attribuire l'origine semantica del nome proprio alla sua funzione, e cioè alla necessità di salvare le eccedenze di latte primaverile:

"La produzione del salva in passato si faceva solo con il latte delle prime erbe del mese di aprile-maggio, le più abbondanti e le più sane. Quando arrivava il periodo caldo il formaggio molle non resisteva a lungo. I bergamini tornavano ai monti mentre quelli che si erano fermati in pianura avevano la necessità di utilizzare il latte in sovrabbondanza e impiegarlo nella produzione di un formaggio che potesse avere una durata medio-lunga" (Intervista n° 2).

"Il salva veniva prodotto in maggio, quando l'erba fresca procurava eccedenze di latte che altrimenti (non c'erano i mezzi di conservazione di oggi) sarebbero andate perse. Si faceva stagionare per 3,4,5 mesi e da settembre in poi se ne iniziava il consumo, mentre il taleggio non durava così tanto" (Intervista n° 4).

"Intorno ai primi decenni del '900, mio nonno materno (di Marina Salvi) ritirava il salva dai bergamini che venivano con le loro mandrie dal bresciano e dalla bergamasca e che salvavano le eccedenze di latte durante il loro tragitto. Si chiamava salva perché aveva salvato il latte in eccedenza" (Intervista n° 3).

Tali testimonianze rimandano al tema delle migrazioni interne con direttrice nord-sud, un importante fenomeno, rilevato dagli storici¹³ e iniziato già intorno al X-XI° sec., quando numerose famiglie gentilizie, quali quella dei Gisalbertini (provenienti da Bergamo) e dei Martinengo (da Brescia), diedero il via, con i loro piccoli pacifici eserciti formati da parenti, vassalli e servi, ad una incruenta ma capillare invasione delle terre appartenenti all'Alto Cremasco ed alla Gera d'Adda. Questi spostamenti erano poi continuati nei secoli successivi quando ai gruppi parentali¹⁴ si erano contemporaneamente affiancate le famiglie dei malghesi allevatori.

Nei cinquecenteschi statuti di Crema troviamo due capitoli specifici intitolati “*De malgariis forensibus venientibus ad psculandum*” e “*De poena pasculantis in lamis*”; i malghesi senza contratto specifico vengono diffidati a non sostare per il pascolo più di 5 giorni, pena il pagamento di ingenti somme pecuniarie:

“Sui malghesi forestieri che vengono per il pascolo.

I malghesi forestieri che vengono e conducono al pascolo alcune bestie in territorio di Crema, passati cinque giorni da quando sono arrivati nel Cremasco, non osino né presumano di condurre o far condurre le loro bestie, né permettersi di pascolare (su proprietà altrui della corte e del pascolato?) se prima non si sono accordati con le persone aventi diritto alla proprietà e pascoli stessi, pena di sei denari imperiali per ogni bestia grande dovunque, di due denari imperiali per ogni bestia piccola e della restituzione in doppio del danno arrecato.

E ciò non avvenga mentre si avviano verso il territorio di Crema al luogo di pascolo né mentre si allontanano dal detto territorio di Crema.

A meno che si scopra che le bestie dei detti malghesi danneggino o abbiano danneggiato in qualsiasi proprietà altrui biade, legumi, viti, lino, orti, broli ..., ovvero boschi di prima o seconda foglia (?), oppure lame quell'anno bruciate, oppure altro genere di piantagioni e seminati vietati dagli Statuti che fanno menzione dei predetti, siano essi malghesi condannati in quel modo e a quella pena cui si condannerebbero i Cremaschi colpevoli di tali cose, sia che commettano, sia che permettano che sia commesso, salvo il contratto o l'affitto del pedaggio delle bestie fatto o da farsi a cui sia stato espressamente derogato per mezzo di questo Statuto, e salvo alcune eccezioni e giustificazioni in contrario”¹⁵.

“Sulla pena a chi pascola nelle lame.

Nessuno conduca né permetta di portare al pascolo alcune bestie in alcune lame senza permesso del proprietario o dei suoi fittabili, sotto pena di due soldi imperiali per qualsiasi bestia grossa”¹⁶.

Il percorso della transumanza affiancava rispettivamente il corso del fiume Oglio per i bresciani e Brembo-Adda, Serio per i bergama-

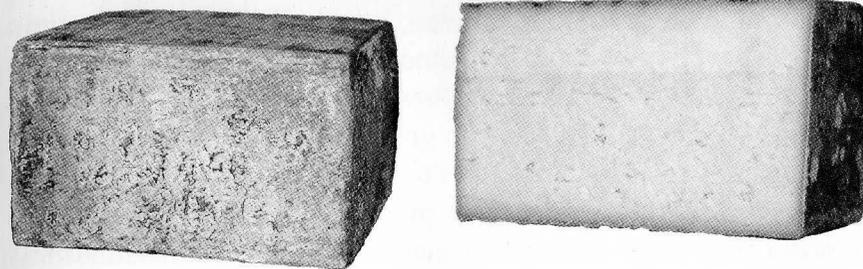


Foto 4-5.

Forme di Salva stagionato.

schi. Per questi ultimi, le rispettive direttrici ricalcavano il tragitto della statale 472 (significativamente denominata ancora Strada Bergamina, che scendendo dopo Treviglio tocca i centri di Agnadello, Pandino, Palazzo Pignano, Dovera proseguendo alla volta del Lodigiano), e la cosiddetta Strada Regia (che costeggiando il Serio, da Ricengo, Bottaiano, Vidolasco, Camisano mette in comunicazione con il territorio bergamasco).

L'uso del termine bergamino ha finito per identificare genericamente qualsiasi addetto alla cura delle mucche. Sono i malghesi (*che tenebat mandram*-mandria), questi temporanei migranti, i diffusori capillari nella pianura padana dell'arte casearia.

I loro trasferimenti temporanei a volte si trasformavano in permanenti, motivati dal richiamo promettente esercitato dal particolare fenomeno delle marcite.

“I prati marci o marcitoi” hanno origini che sono state fatte risalire alla pratica agraria dei monaci. Umiliati, Benedettini e Cistercensi (sec. XII-XIII) ed hanno notevolmente contribuito alla bonifica di vaste zone paludose e boschive dell'agro cremasco.

Questa particolare coltura artificiale è costituita da prati permanenti irrigui che, grazie ad un ingegnoso sistema di pendenze e di canaliz-

zazioni utilizzano l'acqua dei fontanili. La zona dell'alto cremasco è infatti ricca di risorgive. D'inverno l'acqua si conserva ad una temperatura maggiore rispetto a quella degli altri corsi¹⁷.

In tal modo sul finire dell'inverno, a febbraio, si faceva il primo taglio dell'erba. Nel corso dell'anno la marcita permetteva almeno cinque tagli, talvolta sei o sette. Questa abbondanza non poteva passare inosservata e non essere con profitto sfruttata dagli agricoltori stanziati cremaschi.

In una importante relazione pubblicata nel 1843 Faustino Sanseverino, studioso di agraria, inquadrava bene la situazione locale e nel suo scritto compare una notizia indiretta circa la lavorazione del salva:

“Nel nostro territorio con buon esito è introdotta la coltivazione dei prati a marcita... la cosa più importante è di avere abbondanza d'acqua, e che questa provenga da sorgenti vicine, la quale mentre riesce troppo fredda nelle ordinarie irrigazioni, è la migliore per i prati a marcita, ove l'allagamento eseguendosi nell'inverno, questa fa poco cammino e non ha il tempo di raffreddarsi... Questi prati pertanto rimanendo allagati tutto l'inverno con acqua corrente, non soffrono il gelo, e si vedono in essi innalzarsi le erbe orgogliose e verdeggianti, anche quando tutte le circostanti campagne non sono coperte che di ghiacci e di neve.

Nel mese di febbraio si falcia per la prima volta l'erba... Si falcia pure una seconda volta in marzo ed una terza in aprile, e dopo quest'ultima falciatura non si tengono più allagati... fino a ottobre.

L'erba che si falcia in febbraio, marzo ed aprile si dà a mangiare alle vacche, le quali divengono copiosissime di latte...

Nell'agro cremasco, quando non si abbia una mandra stabile, il fieno di prato stabile, meno una parte di quello proveniente dalla terza falciatura, si vende ai mandriani della montagna che vengono a svernare in pianura, ad un prezzo più basso di quello che si venderebbe fuor di cascina, essendo obbligati a farlo mangiare sul luogo e rimanendo pertanto al proprietario il vantaggio del letame....

I prodotti del latte sono il burro, la ricotta ed il cacio. Il burro si consuma tutto in paese, come pure la ricotta di cui si cibano sovente i con-

tadini. Nelle possessioni ove trovasi una mandra stabile si fa il formaggio lodigiano, conosciuto in commercio sotto il nome di parmigiano, il quale riesce di ottima qualità e si vende agli stessi prezzi dei migliori che si fabbricano in Lombardia. I mandriani della montagna fabbricano un'altra sorta di cacio detto stracchino, che si esita per la maggior parte nelle limitrofe province di Bergamo e Brescia”¹⁸.

Anche Francesco Piantelli primo e illustre studioso di antropologia locale nella sua enciclopedica opera *“Folclore Cremasco”*, evidenzia la peculiare complementarità operativa costituitasi, per motivi di ordine pratico-economico, tra valligiani e contadini cremaschi uniti in una proficua collaborazione:

“Zona di fieno, si capisce, il cremasco è anche zona di latte: una delle prime d'Italia. ... (Alcuni) grandi agricoltori coltivavano a prato vaste zone, che danno mangime a migliaia di vacche lattifere... Burro, formaggio, stracchino viene prodotto dai caseifici, mentre prima si fabbricava in casa, con metodi primitivi. Non sono ancora scomparsi del tutto dalle case i panciuti penàg, specie di zangole, per fare il burro. Al posto degli industriali del latte c'erano i malghès o bergamì o berghemì.

Venivano dalla bergamasca sul tardo autunno annunciati dai campani appesi al collo di qualche mucca, che se ne tirava dietro una lunga mandria, detta berghemina. Si alloggiavano presso i grossi cascinali, dove per tutto l'inverno mangiavano il fieno precedentemente contrattato. A giugno ripartivano per i loro monti. Gente rude e caratteristica, che trovi ancora nelle baite ed ai pascoli montani.

Originari delle valli bergamasche, specialmente Brembana, costituivano un'industria tipicamente nomade, esercitata da secoli col più tenace attaccamento e dalla quale, rivolgimenti sociali e mutate condizioni economiche non sono riusciti a staccarli, che molto lentamente. Forma tradizionalmente patriarcale di vita, con caratteristiche proprie, aspetti curiosi e pittoreschi così da offrir un notevole interesse folcloristico, sebbene i bergamini o malghes rappresentino un anacronismo e una sopravvivenza del passato”¹⁹.

Le documentate relazioni riguardanti le condizioni dell'agricoltura, i modi di conduzione, le carenze e i pregi si presentano contemporaneamente in sintonia con i racconti tratti dalle testimonianze verbali. Ne derivano interessanti considerazioni riguardanti l'esistenza di contratti tra le parti (agricoltori-bergamini) che pur non essendo scritti trovavano riscontro negli usi codificati dalla tradizione, vincolati dall'imparziale garanzia di mediatori appositi. Gli intervistati, tutt'oggi impegnati nel settore della casearia, costituiscono la terza e a volte la quinta generazione degli epigoni storici, i veri protagonisti cui sono legate queste vicende. È il caso delle famiglie Tedoldi (provenienti dal Bresciano) e Tazzi (dal Bergamasco). Di questu'ultime uno dei rami è oggi residente a Trescore Cremasco. Originari di Cornello del Tasso e di Castiglio, possedevano in quei paesi dei pascoli per l'allevavano delle mucche.

“verso la prima metà del 1800, i fratelli Tassi scesero definitivamente ad abitare in pianura, dopo anni di transumanza e si stabilirono definitivamente nel cremasco a Scannabue, Monte Cremasco, S. Maria della Croce. In seguito uno dei rami della famiglia andò a Trescore Cremasco, continuando la tradizione di lavorare il latte e la produzione del salva” (Intervista N° 2).

Interessanti notizie trapelano dagli atti del Comitato costituitosi a Crema nel 1880 e ci forniscono dati precisi sulla consistenza di questo fenomeno:

“Nel Cremasco la produzione lattifera è inferiore al valore dei foraggi consumati, ed anche a quello dei singoli capi. Ma è tanto vitale la necessità di abbondanti concimazioni con stallatico, è tanto sentito insomma il bisogno di consumare i foraggi sul podere che li ha prodotti, che non pochi coltivatori, in specie dove la proprietà è più estesa, vendono i fieni eccedenti i loro bisogni, ai cosiddetti malghesi o bergamini, con l'obbligo appunto di consumarli in luogo. In questo caso abbiamo l'agricoltore distinto dall'allevatore; ma le due industrie si sostengono e si completano a vicenda.

Questi malghesi, per lo più nativi delle vallate Bergamasche, Seriana e Brembana, sono proprietari di mandrie bovine, in cui trovansi capi di ogni età, ma per lo più femmine. Essi provvedono al manteni-

mento delle loro mandre con pascoli di loro proprietà o presi in affitto durante i mesi estivi, pascoli che si trovano appunto nelle valli sopra indicate. Per l'inverno invece, e precisamente dalla fine di Settembre al principio di Maggio, secondo una consuetudine che ci sembra antica, scendono al piano, dove hanno preventivamente comperato il fieno che loro abbisogna in qualche cascinale.

I patti tradizionali per tali contratti sarebbero: che il Malghese deve pagare il fieno, misurato in fienile al prezzo stabilito in rate fisse e minore al prezzo corrente di circa lire 200 il quintale; il foraggio lo deve consumare interamente in luogo, a lui compete il pascolo delle erbe dette Quartirole, di cotica vecchia. Il proprietario dal canto suo deve fornire stalla, stramaglia per il letto degli animali, casa per la famiglia del malghese, locali per lavorazione del latte, porcili, e talora anche una determinata quantità di legna e di granturco in natura. Se il pascolo estivo in montagna riesce proficuo agli animali specialmente giovani, per le erbe saporite, il clima fresco e salubre, le acque limpide ecc. è in pari tempo poco costoso in confronto del mantenimento che il proprietario deve procurare al suo bestiame durante l'inverno. La spesa che il malghese incontra durante l'inverno in pianura, si può calcolare cinque volte superiore a quella che incontra d'estate; sarebbe dunque un enigma come egli possa provvedervi, durante al piano il medesimo reddito ch'aveva al monte. Ma il Malghese è ordinariamente oltrechè produttore di prodotti caseiferi, anche allevatore nel senso letterale della parola.... I malghesi si trovano più numerosi nella zona di Ghiara d'Adda, e in quella a settentrione della città di Crema, meno in quella Sud, e quasi punto in quella Cremonese, a seconda dell'estensione dei poderi e delle diverse consuetudini. Nelle due prime zone si può calcolare un malghese per ogni Comune; il numero medio poi dei capi bovini, che compongono le mandre di questi ultimi varia solitamente dai 15 ai 40 capi, ed assai rare sono le mandre superiori a quest'ultimo numero”²⁰.

Queste conferme ci vengono anche dalla tradizione orale:

“Una importante fiera del bestiame si teneva a Crema in occasione della festa di S. Michele (ogni 29 settembre); nello stesso periodo le mucche venivano condotte dalla montagna e fino a S. Giorgio (23.4)

i bergamini o malghesi si intrattenevano in pianura. Le loro madri si nutrivano con il fieno degli agricoltori locali, che per l'occasione rendevano disponibili anche le stalle. Il contratto tra le parti si stipulava in piazza, nei giorni di mercato. C'era il "mediatur", mercante di bestie che metteva in contatto le parti. Le linee generali del patto erano: da parte dell'agricoltore un certo quintalato di fieno, un numero predeterminato di pertiche per il pascolo delle mucche, che così concimavano il prato, lo strame o il letto delle mucche, la stalla per il bestiame, l'abitazione per il bergamino e spesso la legna. Il bergamino da parte sua pagava ad un prezzo concordato il fieno, al quintale, forniva il letame per le coltivazioni agricole. Per stabilire il quintalato del fieno, che era già sistemato sul fienile, si ricorreva ad una stima ad occhio o si pesava sempre con l'assistenza del sensale. Occorreva anche la presenza di un geometra o di un ingegnere e due tagliatori.

Si misurava la superficie del fieno ben sistemata e si calcolava il volume del fienile. Poi si procedeva a fare i "camini" (cubi in fieno della misura prestabilita): due tagliatori con l'assistenza del geometra tagliavano un camino di un m³ di fieno. I camini erano due uno lo sceglieva l'agricoltore, l'altro l'acquirente" (Intervista n° 1).

Il caseificio e la sua importanza nell'economia curtense della cascina cremasca

La produzione casearia autoctona affiancata dall'esperienza dei malghesi, ha contribuito, nel corso dei secoli e attraverso l'esperienza generazionale, a sviluppare e affinare le tecniche di conservazione del salva. Queste hanno preso il via, tra inventiva, tenacia che spesso paiono sopperire alla esiguità dei mezzi, nelle "casère" o "casù". I laboratori facenti parte della stessa cascina, sono paragonati dalla tradizione popolare a veri e propri santuari; lì si produceva un formaggio, la cui resa contribuiva in modo preponderante a migliorare le sorti dell'economia agricola. L'abilità dei casari e il loro ruolo venivano riconosciuti dai fittabili con l'attribuzione di salari superiori rispetto ai compensi riconosciuti agli altri lavoratori.

"Il caseificio era una delle parti fondamentali della cascina: rappresentava il culmine e il compimento di tutta l'attività produttiva. Era composto di vari locali: la stanza della lavorazione del latte in cui vi erano i grandi recipienti in rame (caldaie, caldere) dove il latte veniva cotto lavorato cagliato trasformato in formaggio. Vi era la stanza dell'affioramento, caratterizzata da un muretto basso lungo le pareti su cui si appoggiavano le bacinelle colme di latte da cui affiorava la panna; questa mescolata con il ghiaccio (fornito dalla ghiacciaia sita nei pressi del caseificio) veniva poi lavorata nella zangola, lo strumento specifico per fare il burro. Una terza stanza era adibita a "saline": vi erano vasche in muratura piene di acqua e sale, in cui le forme di formaggio venivano immerse. Infine la stanza detta casera: lo scrigno del caseificio, la cassaforte della cascina, in cui su scaffalature in legno, dal pavimento al soffitto, veniva fatto stagionare il formaggio".²¹

"Il caseificio aveva una propria corte su cui spesso si affacciavano le abitazioni del casaro e del sottocasaro. L'edificio per la trasformazione del latte era solitamente posto su due piani: il primo piano terra era diviso in varie camere di lavorazione. La parte superiore serviva da deposito per farine e altri materiali. La parte più importante del casù o casera era la camera di lavorazione. Un grande stanzone ospitava le caldaie, dove il latte cagliato veniva messo nelle fascere (fasere) e smistato poi alle saline; qui c'era pure la zangola per la preparazione del burro. Quando le caldaie lavoravano a fuoco diretto gli addetti dovevano continuamente accendere e spegnere il fuoco di legna, a seconda delle fasi di lavorazione. Il fumo non mancava neppure nei caseifici che disponevano di caldaie a vapore; in questo caso vi era un solo fuoco in una caldaia di acqua per ottenere il vapore con cui scaldare le caldaie di rame piene di latte. Dalla sala delle caldaie si accedeva direttamente alla camera di affioramento. Questo stanzone per motivi di lavorazione richiedeva che fosse ben areato e dotato di ampi finestroni. Lungo tutte le pareti della camera di affioramento correva un muricciolo basso e largo usato come piano di appoggio delle bacinelle in rame (piàte) dove il latte era fatto riposare per consentire alla panna di affiorare. Quando la panna era pronta la si toglieva con dei piatti particolari (spanarole/ s'ciumarola) e

dopo averla mescolata col ghiaccio la si metteva nella zangola per fare il burro. Per le altre lavorazioni il formaggio doveva passare al bagno di una soluzione di acqua e sale (salamoia), nelle vasche in muratura della salina (ca dal sal), il cui livello del pavimento era solitamente più basso. Una porta in legno tenuta sempre chiusa conduceva alla casera (ca da iass). Era un locale alto, tenuto sempre buio, ben areato e alla giusta umidità. Nelle scaffalature in legno venivano messe a stagionare le forme di formaggio. L'accesso alla sala di stagionatura era consentito al casaro e ai suoi aiutanti.

La casera costituiva il santuario della cascina, dove si compiva l'epilogo del cammino iniziato nella forza che la terra dei campi trasmetteva al foraggio, il foraggio al bestiame, il bestiame al latte, sotto il faticoso lavoro dell'uomo. Il caseificio era il luogo dove il frutto della natura e del lavoro veniva valorizzato in un prodotto atto ad essere collocato sul mercato per il profitto. Questa produzione di ricchezza lo rendeva sacro e inaccessibile agli estranei e specialmente ai ragazzi. Tra fumo e umidità, tra piatte (grossi recipienti a larghe tese) e spanarole (piatti di rame o di legno per raccogliere la panna), tra zangole (zangole per il burro) e tasèi (succhielli per assaggiare il formaggio), lavoravano gli uomini del caseificio guidati dal cap casér. Costui occupava una posizione di prestigio rispetto agli altri dipendenti dell'azienda agricola, godeva di un trattamento salariale superiore, e il suo contratto veniva stipulato il 23 aprile giorno di San Giorgio. Nella casera il lavoro iniziava alle prime luci dell'alba, appena terminato quello della mungitura notturna e continuava con le operazioni di lavorazione e quelle accessorie di pulizia, trasporto, sistemazione dei formaggi e manutenzione degli attrezzi. Il lavoro del casaro implicava grosse responsabilità, una produzione cattiva per qualche errore di lavorazione o per qualche fattore esterno era una fortuna per gli abitanti della cascina che non potendo smerciare il prodotto lo potevano consumare. Poiché erano costretti a stare al chiuso i casari, rispetto agli altri contadini erano riconoscibili per il volto pallido, e soggetti per l'umidità alle varie malattie polmonari²².

Al di là delle mitizzazioni il dibattito tardo ottocentesco affronta seriamente il problema delle carenze derivanti da questa attività. La

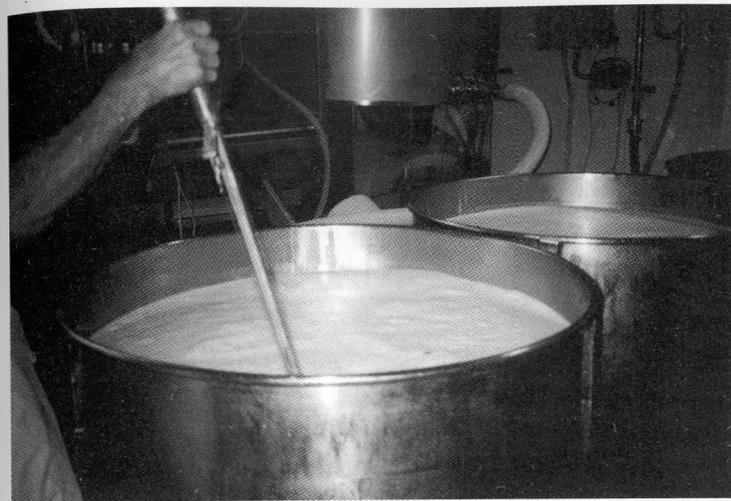


Foto 6.
Primo taglio della cagliata.



Foto 7.
Travasò della cagliata negli stampi.



Foto 8.
Rivoltamento delle

ricerca casearia permette ora una sperimentazione veramente scientifica, meno empirica e più razionale, che punta ad un concreto impegno.

In questa ottica sono da inquadrare lodevoli esempi di emancipazione: la costruzione di una scuola per casari con l'istituzione della *Stazione di caseificio* (1873), sorta nella vicina Lodi con il preciso compito di formare nuove e più qualificate maestranze, antesignana in Italia e promotrice del rinnovamento tecnico della futura industria casearia; la costituzione nei primi mesi del '900 della Latteria Soresinese, altro esempio avveniristico di una organizzazione solida e produttiva su base cooperativistica²³.

Anche nel Cremasco non mancano tentativi pionieristici e coraggiosi, tra i quali ricordiamo le sperimentazioni avveniristiche di F. Landriani nel podere di Ombriano, specialmente in riguardo alla manutenzione del caseificio. Qui veniva studiata la regolamentazione delle fermentazioni, attraverso la salatura e le fredde temperature, ottenute con acqua corrente; il tutto finalizzato ad una più moderna ottimizzazione della redditività²⁴. Allo stesso tempo, si provvede alla denuncia delle arretratezze: l'organizzazione antiquata, scarsa igiene, innesti malriusciti, cattiva qualità dei fermenti, l'assoluta arcaicità della lavorazione del latte in cui versavano ancora molti caseifici del cremonese, legati ad una attività troppo artigianale, a conduzioni famigliari, dotati di inadeguati mezzi finanziari, di errati sistemi di lavorazione e occupati nelle piccole rese. La lavorazione talvolta si affidava "...a mestieranti ed empirici che fabbricano formaggio a casaccio, senza scorta di principi scientifici"²⁵.

I grossi centri della commercializzazione del formaggio e del burro nel settecento erano stati Codogno e Casalpusterlengo, nell'ottocento Lodi e Milano; tutti si sviluppano, non occasionalmente, in zone attigue al territorio di Crema.

Le stesse denominazioni "parmigiano reggiano" e "grana lodigiano" identificano il luogo dove si teneva il maggior mercato, dove avevano sede i più capaci magazzini, mentre la produzione investiva un territorio ben più vasto²⁶. Espressamente negli Atti del Comitato ottocentesco, di seguito riportati, non viene mai specificatamente nominato il "salva", ma il trattamento con spennellatura

a base di linseme e la stagionatura semestrale non lasciano dubbi intorno alla sua identificazione. Si fa sempre più consistente una nuova sensibilità rivolta alle condizioni igieniche.

"L'importanza del caseificio sta naturalmente in relazione coll'importanza delle mandre lattifere nel Circondario. L'importanza dell'industria casearia non varia molto fra le diverse Zone del Circondario (cremasco), poiché in ciascuna si riscontra un certo numero di poderi, nei quali è praticato l'allevamento di vacche da latte. Osserviamo però che il numero di poderi è sensibilmente maggiore nella Ghiara d'Adda, ed anche nella zona situata a settentrione di Crema. È però certo che anche nelle altre zone si verifica, sotto tale riguardo, un sensibile progresso, il quale è lento, è però continuo, come del resto avviene in generale in tutto quanto riguarda da vicino o da lontano l'industria dei campi; giacché l'agricoltore rifugge per massima dalle innovazioni repentine.

I tutta la bassa Lombardia fino al 1874 la produzione dei latticini ebbe un grande incremento: il burro, il formaggio, gli stracchini erano molto ricercati e ben pagati, ma nel 1876-78 vi fu un periodo di crisi che fu di indole locale e d'indole generale: ad esempio la scarsa produzione di quei generi che coi latticini si dovevano scambiare, per la nota teoria dei prodotti scambiati coi prodotti. Si ebbe peraltro in Lombardia una produzione scadente. Il fatto di trovarsi l'industria locale nelle mani di empirici che fidano solo in una pratica cieca ed ostinata; pochi miglioramenti introdotti nella fabbricazione, conservazione e spaccio dei prodotti del latte, in relazione ai gusti dei consumatori, fecero sì che in quelle annate si andò accumulando una grande quantità di latticini scadenti sui nostri mercati; i quali produssero un rilevante ingorgo e deprezzamento.

In particolare diremo che, per il territorio cremasco, di regola l'allevatore è distinto da chi attende a lavorare il latte o lattaio, il quale esercita l'industria del caseificio per conto suo. Il primo vende a quest'ultimo il latte della sua bergamina ad un prezzo determinato per ettolitro, prezzo che al presente si aggira alle L. 11 con tendenza al rialzo. Il contratto stipulato tra l'allevatore ed il lattaio, dura di regola un anno; comincia al S. Giorgio (24 aprile), per terminare il

medesimo giorno dell'anno seguente. Alcuni contratti cominciano anche a S. Michele (29 settembre), ma sono in minor numero. Si preferisce il primo periodo, perché siccome l'estate è appunto la stagione in cui la lavorazione del latte riesce più difficile e meno lucrosa, mentre invece l'autunno e l'inverno sono assai più vantaggiosi, si possono per tal modo evitare casi di contestazione e di rescissione del contratto. Il lattaiolo da ordinariamente all'allevatore che gli somministra il latte, una somma a titolo di cauzione, la quale è maggiore o minore, a seconda dei casi (p. 44), relativamente s'intende all'entità del contratto. È maggiore quando il lattaiolo attenderà a fabbricare cacio, poiché allora non paga di solito mensilmente che metà dell'importo del latte ricevuto, riservandosi il completo pagamento alla fine del semestre, quando cioè venderà la partita di cacio (sorte). Minore invece la cauzione quando il lattaiolo fabbricherà stracchini i quali, potendosi vendere anche freschi, permettono al lattaiolo di pagare l'intero importo ricevuto del latte nella mesata.

L'allevatore, dal canto suo, presta al lattaiolo una discreta casa di abitazione, locali adatti pel caseificio, porcili etc.; fornisce anche in natura una quantità di granoturco in relazione al numero delle vacche, oppure anche alla quantità del latte consegnato al lattaiolo. È caso frequente che quest'ultimo tenda anche un cavallo per l'uso del suo commercio; allora è regola che il fittabile provveda al mantenimento di quello. Il lattaiolo infine è tenuto a prestare alcuni appendizii, consistenti in una certa quantità di burro e stracchino....

....rimangono però riguardo alla fabbricazione del cacio moltissimi problemi a risolvere, intorno ai quali la scienza si è affaticata e si affatica tuttora, senza risultati pratici e utilmente applicabili. Alcuni ingenui pretenderebbero che la scienza e in ispecie la chimica organica co' suoi molteplici esperimenti, arrivasse a dare delle norme franche e sicure, seguendo le quali l'imprenditore fosse certo di ottenere sempre cacio di prima qualità. Ma ognuno vede, per estraneo che possa essere ad una tale materia, la puerilità di una tale esigenza, poiché tali e tante sono le diversità di circostanze in cui il cacio può fabbricarsi, che la scienza non le può tutte prevedere e valutare giustamente nel loro complesso. Infatti il latte è una sostanza organica che conta bensì di certi elementi, ma che ponno variare nelle loro pro-

porzioni e nel modo di comportarsi, a seconda della nutrizione dell'animale, dello stato patologico di questo, della maggiore o minor pulizia, della temperatura e via dicendo. Anche qui crediamo più che mai che la teoria e la pratica si debbano aiutare vicendevolmente, poiché con isolati esperimenti nei laboratorii non si insegnerà mai a fabbricare del buon cacio, come a ciò non si arriverà seguendo ostinatamente una pratica antica e sotto certi riguardi irrazionale. Occorre quindi applicare gradatamente le scoperte scientifiche all'industria, tenendo conto scrupolosamente di tutte le diverse circostanze di tempo e di luogo, fino a che si riscontreranno fenomeni costanti, in base ai quali si potrà fissare il metodo che presenta le maggiori probabilità di buona riuscita. Anche in questa, come in ogni altra industria, si ottengono veri e duraturi progressi quanto più si possono applicare le scoperte della scienza alla produzione di cose utili al soddisfacimento degli umani bisogni.

Nel territorio Cremasco è raro il caso di un lattaiolo, che fabbrichi cacio per l'intera annata, poiché appunto è riconosciuta come troppo aleatoria tale fabbricazione, specialmente durante l'estate. Si vede quindi, sia d'estate che d'autunno, attendere alla produzione di stracchini sia ad uso Gorgonzola, sia Quartiroli. I primi sono in forme cilindriche, del peso dai 10 ai 15 chilogrammi cadauna; i secondi sono in forma di parallelepipedo retti a base quadrata, del peso dai 4 agli 8 chilogrammi cadauno. Gli uni e gli altri si ottengono, dai migliori lattai, da latte intero o non scremato; riescono di una pasta tenera e molto grassa, squisiti in modo speciale quelli fabbricati d'autunno; sono consumati dopo 4 o 6 mesi dalla loro fabbricazione a seconda delle stagioni.

In questo Circondario per le bergamine meglio tenute, si ha un ricavo quasi eguale a quello che si ottiene nel Lodigiano da un corrispondente numero di capi, giacché i foraggi riescono in luogo di buona qualità, e perché i solerti allevatori somministrano anche delle panche di linseme.

Durante l'inverno, stagione in cui le bergamine danno un prodotto maggiore, poiché nutrite meglio a foraggio secco, si ricavano in media 3 chilogrammi di burro e 5 di cacio per ogni ettolitro di latte; ma nell'estate, oltrechè la fabbricazione del cacio riesce più precaria,

anche la quantità di burro è poco più della metà di quella ottenuta d'inverno...

...Dal locale della salagione si portano i caci in altro ambiente più vasto, chiamato casara. In questo tutt'all'ingiro alle pareti sono collocate delle specie di scaffali dette scalere, le quali constano di larghe tavole disposte orizzontalmente le une sopra le altre ad una eguale distanza che è tale da permettere che vi stiano comodamente le forme dei caci. Nella casara si vanno riunendo di mano in mano i nuovi caci fabbricati, e vi sono collocati nelle scalere in ordine di tempo. Per tal modo alla fine di stagione trovasi riunita nella casara l'intera sorte, o partita di caci fabbricata durante sei mesi. Nella casara il cacio è ancora oggetto di continue cure, poiché, prescindendo dalla temperatura del locale, la quale deve sempre essere mantenuta mite, un apposito operaio o casaro, raschia periodicamente la superficie delle forme e le unge con olio di linseme. Non è raro che i commercianti di formaggi si portino nelle varie cascine per farvi compere; ma quando questo non accada, l'intera partita o sorte viene ordinariamente trasportata e depositata alle casare di Lodi dove si possono lasciare pagando un certo diritto di magazzino. Ivi le partite si possono facilmente alienare poiché i mercanti vi affluiscono in gran numero. Con la crema più sotto notato, si leva giornalmente dalle bacinelle in cui si colloca il latte appena munto, si fabbrica il burro che foggato in pani si vende fresco uno o due volte per settimana ai mercati di Lodi, Crema, ecc...

...Nel Cremasco, come in genere in tutta la bassa Lombardia irrigua, la quistione che si riferisce all'esito della fabbricazione dei caci è molto complessa; né giova ritenere, come molti erroneamente ritengono, che tutto questo rapporto dipenda dal puro caso. Si è notato più sopra come la scienza non fornisca ancora delle norme sicure seguendo le quali si possono ottenere in ogni circostanza caci di buona qualità. Forse a questo punto non si arriverà mai per ragioni che sarebbe troppo lungo enumerare. Tuttavia i più intelligenti nostri proprietari di bergamine cominciano a comprendere come abbisogni principiare anzitutto dal prato per ottenere molto buon latte e cacio, come vuolsi cominciare dal vitigno per ottenere buon vino.... Gli stessi agricoltori più illuminati attendono a rendere il regime delle

relative bergamine sempre più igienico e sano, sia in rapporto al nutrimento, sia in rapporto alle cure accessorie. La pulizia più scrupolosa è mantenuta in conseguenza in ogni utensile che si adopera per il latte, ed alcuni usano la lodevolissima pratica di lavare le poppe delle mungane prima della mungitura nella quale operazione il latte rimane facilmente inquinato. Il latte sospetto, cioè quello delle vacche che hanno di recente partorito, oppure che stanno per sopprimere la lattagione, vuolsi ritenere separato dal rimanente.

La scrematura deve avere un limite perché il latte non riesca troppo povero di sostanze grasse; il calore nella cottura del cacio non deve essere né eccessivo, né deficiente; la cagliata di cui constano le nuove forme deve ben purgare dalle sostanze sierose. Tutte queste sono norme che i più diligenti seguono e coi più lusinghieri risultati per l'industria casearia del nostro territorio...

A chi consideri la produzione dei latticini del nostro Circondario nel suo complesso, appare facilmente come, anche più della fabbricazione dei caci, sia caratteristica del Cremasco, la produzione delle varie qualità di stracchini. (p. 47).

Alla produzione di quest'ultimi attendono i malghesi, i piccoli latta, ecc., tutti quelli insomma (e sono i più) che cercano di trarre un guadagno qualunque da piccole partite di latte.

La ragione di questa generale tendenza, noi crediamo doverla ricercare in ciò che la fabbricazione degli stracchini presenta maggiore sicurezza di riuscita in confronto di quella dei caci, ed una assai più rapida circolazione del capitale impiegato, poiché gli stracchini di qualunque qualità si sogliono dai produttori vendere anche freschi. Coloro quindi che si danno all'industria del latte con piccoli capitali, non ponno che preferire questa via meno lucrosa, ma più sicura.

Tre qualità di stracchini più generalmente conosciuti si fabbricano in questo territorio; vogliamo dire lo stracchino uso Gorgonzola, il Quartirolo, le Crescenze...

...Lo stracchino Quartirolo si fabbrica a un dipresso nelle stesse condizioni del Gorgonzola, ma non si fabbrica che dal settembre al novembre, epoca in cui le mandre lattifere sono nutrite al pascolo all'aperto con le ultime erbe dei prati, che per essere la quarta produzione dell'annata sono appunto chiamate quartirole; donde noi

abbiamo l'origine della denominazione di stracchino quartirolo. Gli stracchini Quartiroli sono foggiate in forma quadrangolari dello spessore dagli 8 ai 10 cm. La quantità di quartirolo che si ottiene da un hl. Di latte, è alquanto superiore a quella di Gorgonzola; ma ha poi sul mercato un valore proporzionalmente minore. L'esportazione di stracchini quartiroli dal territorio è assai minore di quella dei gorgonzola, però che quelli servono molto più al consumo locale; si vendono a circa lit 1 al kg.

Il Quartirolo si usa conservarlo per 4 o 6 mesi a seconda della temperatura; ed è buona pratica, dopo una abbondante salagione, ungerli a periodi fissi di circa un mese con olio di linseme...

...I malghesi, che, come si avvertiva attendono ordinariamente alla fabbricazione di stracchini, li conducono per venderli, sovente sul mercato di Bergamo.

*Altri stracchini che non hanno però un tipo fisso e conosciuto in commercio, si fabbricano da chi può disporre di una qualunque quantità di latte; ma hanno quasi sempre pochissimo pregio, poiché il latte che vi si impiega è scremato, servono ordinariamente come companatico dei contadini, perché sono a buon mercato*²²⁷.

Il salva oggi

Un passo importante, ai fini di un dovuto riconoscimento collettivo, rappresenta la richiesta inoltrata dal Consorzio per la tutela del "Salva Cremasco" alla Regione Lombardia, per l'ottenimento del marchio di "Denominazione d'Origine Protetta". Si tratta di una aspirazione volta a confermare l'alto grado di professionalità da tributare ad una consuetudine di produzione – conservazione – consumo. Il "salva" si presenta oggi come il risultato di dinamiche storiche complesse e secolari, derivate dalla collaborazione tra due antiche culture, quella alpina e quella padana, che insieme hanno saputo nel tempo tramandare e migliorare le qualità di questo prodotto artigianale. Si è trattato di una evoluzione lenta e intelligente, operata attraverso un compromesso tra l'esperienza della tradizione dei padri e le garanzie di ottimizzazione, fornite dalla tecnologia moderna.

Estratti delle interviste ai maggiori produttori e stagionatori di salva cremasco.

Intervista n° 1 a Santa Marazzi in data 4 gennaio 2003

LE QUALITÀ DEL SALVA UN SAPORE ANTICO PER UN GUSTO MODERNO

Il salva si otteneva quando, dopo aver raccolto le copiose erbe del maggese, le mucche producevano quantitativi di latte eccedenti il fabbisogno. Esisteva allora il problema di come utilizzare, in modo proficuo, tale abbondanza. Queste scorte di latte venivano opportunamente "salvate" attraverso la preparazione del caratteristico formaggio dal colore paglierino.

Il suo consumo avveniva dopo tre, quattro mesi quando, con l'approssimarsi della cattiva stagione, la cessata produzione agricola accresceva i bisogni dell'alimentazione. Gli elementi indispensabili ai fini di una corretta preparazione del buon formaggio sono: latte, sale, caglio, oltre alle prestabilite temperature di riscaldamento e raffreddamento del latte. L'aggiunta di fermenti lattici, a seconda dei casi, provoca la formazione di una pasta più compatta, lucida, gommosa o friabile.

Ma per il salva questo non basta, la sua produzione si differenzia da quella di tipo industriale, notevoli restano le cure intensive richieste nella fase delicata della stagionatura.

La maturazione di breve durata è in media non superiore a tre mesi, riguarda il 70/80% del prodotto. Le forme rettangolari, inizialmente con peso di quattro cinque chili l'una, vengono lavate settimanalmente con una spugna bagnata in una salamoia di acqua e sale. La conservazione si effettua in celle, alla temperatura di quattro gradi e tasso d'umidità costante.

Nel terzo mese, dopo una ponderata scelta, la maggior parte delle formelle viene messa in commercio. Le restanti, se non presentano fessure e tracce interne di muffa, proseguono fino a sette/otto mesi.

Del salva novello, dal colore chiaro, può essere mangiata anche la crosta. Il suo sapore leggermente acido si sposa bene all'insalata e ai pomodori. Intorno al quarto mese, per facilitare il processo di indurimento della crosta, le forme migliori vengono periodicamente spennellate con una mistura a base di olio di lino cotto ed erbe aromatiche. Tra queste è predominante la presenza del rosmarino, considerato il più potente antiossidante naturale. Tale serie di accorgimenti viene adottata al fine di evitare l'uso di conservanti chimici e prevenire possibili deterioramenti.

I salva stagionatissimi sono pochi, molto apprezzati anche all'estero, la loro offerta non riesce a soddisfare le richieste. Se ne producono complessivamente circa mille all'anno. Non tutti i produttori riescono però a portarli a stagionatura così

inoltrata. Diverse forme si tarlano, altre asciugano troppo o marciscono. Anche il calo è notevole, ogni pezzo si riduce a poco più di un terzo e la consistenza della crosta cresce notevolmente.

Il salva è un formaggio derivante dalla lavorazione di latte crudo, cioè ottenuto senza riscaldamento della cagliata, dalla caratteristica pasta semidura, presenta un gusto delicato. Se invecchiato acquista un sapore asciutto inconfondibile e si accompagna altrettanto bene a contorni dolci come a quelli piccanti. Nel modo classico si serve con le "tighe" peperoni sottolio o sottaceto, ma c'è chi lo preferisce abbinato al miele d'acacia, oppure alla marmellata di mele cotogne.

Va intinto nell'olio extravergine, quello che pizzica, dove macera con aggiunta di pepe e gustato insieme al pipèto, un purè a base di verze, aglio e pan grattato.

L'abbinamento consigliato è con vini rossi, forti e corposi come barletta, barbera, chianti.

Se in passato tutti i casari cremaschi producevano il salva, oggi sono in pochi a tenere viva questa tradizione, mentre è ancora numerosa la schiera dei suoi commercializzatori e soprattutto in loco si è mantenuta molto attiva l'arte della sua "maturanza".

Il salva si presenta come un formaggio oggi prodotto limitatamente in loco la cui stagionatura, commercializzazione e consumo è in prevalenza compresa nella zona Cremasca. Recenti tentativi hanno coinvolto gli operatori locali e l'amministrazione a farlo conoscere, insieme ad altri prodotti tipici (quali i tortelli dolci e la spungarda), in altre regioni italiane e anche all'estero (Francia, Germania). I risultati sono stati oltremodo lusinghieri; è sorta la necessità di una maggior volontà di salvaguardia del prodotto, che ha spinto gli addetti a consorziarsi. La volontà comune è quella di far conoscere un formaggio dal sapore antico, legato alla spartana semplicità dei suoi primi ideatori e di garantire alle future generazioni la possibilità di poterlo ancora assaporare.

DAL LATTE AL SALVA

I bergamini o malghesi erano proprietari delle loro mandrie. In un primo tempo scendevano in pianura solo per l'inverno, poi a poco a poco hanno iniziato ad acquistare le fattorie, i campi, venduti dagli agricoltori, allettati dalla vita di città e dal lavoro di operai. Oggi molti agricoltori proprietari di fattorie sono di origine bergamina, ed hanno mantenuto la tradizione di fare il formaggio e conservarlo. Un prodotto tipico di buona riuscita e di lunga conservazione è il salva. Per ottenerlo si utilizzava il latte intero, appena munto, non riscaldato, nel periodo del maggengo.

Il salva è un formaggio semiduro, a metà strada tra i caci e gli stracchini, a seconda se più fresco o stagionato. La nostra ditta è impegnata da cinque generazioni in questa attività. Oggi ritiriamo il salva da caseifici del bresciano, il latte è prodotto da mucche che pascolano tra Temù ad Edolo.

Per fare il salva le mucche devono mangiare solo l'erba dei pascoli e non il mangime. Per questo motivo ormai, fin dagli anni venti, abbiamo smesso la produzione diretta e ci siamo specializzati nella stagionatura. Appena munto (6/8 ore) il latte a temperatura normale 18/21 gradi si metteva nelle *culdere* (una volta erano in rame, oggi sono in acciaio), con il caglio; se si superava questa temperatura la pasta diventava gommosa e il formaggio friabile.

I vecchi casari immergendo la mano nel recipiente sapevano calcolare la temperatura, ed erano in grado di preventivare, dallo sgocciolamento, se il latte avrebbe dato o no un buon risultato. La *cagiàda*, si formava appena il latte coagulava. Questa si tagliava in modo grossolano con la *bàsgia* (piatto rotondo in alluminio) e con la *chitara* (un legno con corde di ferro regolabili). Con il *palòt* (una schiumarola bucata) si faceva colare il siero, si raccoglieva la cagliata con la *pàta* (tela) e levava il fagòt. Tolto il panno si metteva a tranci la cagliata nelle *mèdre* o *fasere*, stampi in legno quadrati.

Quando le forme non perdevano più siero finiva la purgatura. D'inverno si salavano a secco, con manciate di sale sparse su tutta la superficie, mentre d'estate si preferiva l'immersione in salamoia. Qualora infatti il siero dovesse ristagnare, la crosta marcisce. Il formaggio era poi messo a riposare sulle *scalere*, scaffali con ripiani in legno forte, preferibilmente *rùer*. Ancora oggi, a giorni alterni, i salva vengono girati, fino a quando si forma la crosta.

Quando il prodotto comincia a mettere un particolare tipo di muffa, allora si passa con lo straccio, preferibilmente di iuta imbevuto di salina (acqua più sale). Per avere la certezza di ottenere una buona conservazione si passa uno straccio imbevuto di olio di lino e aromi appropriati che conferiscono al sapore del formaggio quel gusto particolare, e evitano le possibilità di formazione del tarlo.

La forma di formaggio viene battuta con il martello; quando l'interno non si presenta uniforme anche il suono è diverso e può esserci un difetto. Allora si tolgono quelle difettose dalla stagionatura.

Se ci sono forellini o crepe, poiché la crosta è sempre leggermente umida, passando l'unghia, si tolgono alcune schegge che vengono utilizzate per tappare i fori e chiudere possibili crepe.

Intervista n° 3 a Dragoni Stefano e Marina Salvi in data 4 gennaio 2003

I SEGRETI DELLA STAGIONATURA

Ho appreso i segreti e le tecniche di stagionatura del salva da mio zio Salvi Enrico che gestiva fin dagli anni cinquanta una rinomata azienda a San Bernardino.

Una volta il salva veniva conservato in cantine con voltini in cotto, luoghi adatti a mantenere il fresco. La flora batterica che si creava in questi ambienti contribuiva a formare il gusto del formaggio. Oggi la conservazione in celle frigorifere, a temperatura costante di 2/4 gradi, permette una continuità una disponibilità che un tempo non esisteva. È inoltre cambiato il modo di alimentazione delle vacche, una volta si nutrivano in modo diverso a seconda del periodo stagionale (erba, fieno), oggi tutto l'anno le riempiono con il "insilato" e di conseguenza la produzione riguarda tutto l'arco dell'anno.

Anticamente il salva era un prodotto stagionale, poteva durare fino a 6/8 mesi, e arrivare fino alla prossima produzione, si mangiava fresco o stravecchio.

Le forme riposavano su assi di legno povero poiché queste, durante la spurgatura, permettevano la traspirazione, fungendo da carta assorbente per il siero.

La stagionatura consiste nel rivoltamento periodico del prodotto che presenta una forma quadrata intorno ai 4 kg. Una volta l'altezza poteva raggiungere 20 cm.; le forme erano alte in quanto gli stampi venivano riempiti a seconda della quantità di latte disponibile.

La spazzolatura e la spugnatura con acqua e sale sono un lavoro completamente manuale.

Il controllo è visivo e tattile.

Si controlla il colore delle muffe che si creano alla superficie. L'intervento per correggere e migliorare avviene a seconda di come si presenta la crosta di formaggio; non esiste una metodologia unica.

Una volta è stato chiesto ad un vecchio casaro quante volte si dovevano correttamente eseguire queste operazioni sul salva ai fini di una buona stagionatura e la risposta categorica è stata: *"tante olte quante ta sa laet al müs"*.

Normalmente un periodo minimo di stagionatura necessita di 75 giorni ed il risultato incontra il gusto dalla maggior parte dei consumatori, ma alcuni buongustai, lo preferiscono di 6/7 mesi; lo stravecchio costituisce il 10/20% della produzione. Durante la lunga maturazione è abitudine spennellare le forme con olio di lino cotto; alcuni usavano delle vinacce per aromatizzare le croste che mantengono così l'elasticità, evitando la formazione di dannose spaccature. Infatti dopo un certo periodo le forme asciugando, perdono la flessibilità iniziale e si rompono. I segreti della stagionatura vengono tramandati di generazione in generazione. Toccando la crosta con il palmo della mano in base alla sua rugosità o viscosità, l'esperto decide il trattamento di ribaltamento, salatura o spazzolatura, poiché anche per la stessa partita possono sussistere esigenze diverse. Il salva si differenzia dal quartiolo, e richiede una diversa spurgatura del siero, di muffe all'esterno e di proteizzazione all'interno. Infatti una volta tagliato, se è fresco assume un colore bianco uniforme; quando stagiona rivela una corona perimetrale più morbida e più scura che



Foto 9.
Stanza della stagionatura.

aumenta e via via progredisce verso il centro, finché inizia ad asciugare. Allora è necessaria la spennellatura per mantenere elastica la superficie, altrimenti sarebbe inevitabile la formazione di crepe. Queste imperfezioni si producono quando il tasso di umidificazione nelle celle non è propriamente corretto. Alcuni intervengono con degli umidificatori ma il mezzo più naturale è quello di far creare umidità dallo stesso prodotto. Facendo cioè stagionare insieme formaggi con diverso tempo di maturazione, uno aiuta l'altro. Quelli invecchiati trasmettono le loro muffe a quelli nuovi e il processo continua ininterrotto. Le celle sono erroneamente viste come ambiente asettici, in realtà sono vivai di una flora batterica che permette di mantenere l'ambiente ideale per la stagionatura, sono ricche di vita.

Intervista n° 4 a Zuvadelli Michele in data 7 gennaio 2003

UNA TRADIZIONE GENERAZIONALE

Siamo iscritti dal '39 alla Camera di Commercio, ma anche prima mio nonno era impegnato nella produzione di formaggi, in particolare di taleggi quartiroli e salva. Ancora oggi ne produciamo in quantità limitata rispetto al passato. Quella del salva è una produzione per uso proprio, per qualche conoscente e cliente particolare, non per i grossisti, altrimenti non saremmo competitivi. Arriviamo a circa 400 forme all'anno e le facciamo stagionare noi.

Il salva è un taleggio crudo ottenuto con un diverso innesto e i fermenti lattici rispetto al taleggio. Se si stagiona poco non ha molto sapore, che invece acquista con l'invecchiamento. La sua lavorazione e stagionatura è rimasta a livello artigianale, li curiamo uno per uno, all'insegna dell'esperienza generazionale e grazie all'aiuto delle nuove tecnologie. La pasta del nostro salva è leggermente gialla poiché noi riusciamo a raccogliere il latte prodotto da mucche che mangiano ancora l'erba.

Intervista n° 5 a Tommaso Carioni in data 18 maggio 2003

LA MODERNA CONDUZIONE

La ditta Eredi Carioni di Trescore Cremasco con la sua attività offre l'esempio tipico di azienda agricola e di industria casearia locale a conduzione familiare. Siamo circa una ventina, tra parenti e dipendenti, impegnati nella coltivazione dei terreni, con estensione di 45 ettari, da cui si ricavano prodotti tipici stagionali (zucche, rape, meloni, angurie). Alcuni addetti si dedicano all'allevamento di più di 300 capi latte di razza olandese, altri curano la produzione di una vasta gamma di formaggi: salva, formaggelle nostrane, crescenza primo sole, e della specialità "il bacio della mucca" una particolare fioritura di latte.

Per quanto riguarda il salva, la ditta produce forme quadrate regolari dal peso di 3.8 Kg. l'una e pezzature più piccole, chiamate minisalva o salvino di 1 Kg.

La filiera di questa lavorazione è strettamente autonoma: le mucche vengono alimentate con il foraggio proveniente dall'azienda e si utilizza solo il latte fornito da questi capi.

Gli edifici del caseificio e lo spaccio distano poco più di cento metri dall'azienda agricola.

Il latte appena munto viene refrigerato, raccolto in contenitori d'acciaio è direttamente trasferito all'interno dello stabilimento, per essere poi depositato in appositi tank.

Qui "l'oro bianco" subisce un primo processo di pastorizzazione, dove si eliminano eventuali microrganismi patogeni per la salute. Dopo aver raggiunto la temperatura di 70/80 gradi il latte viene sottoposto ad un leggero raffreddamento per poi esser veicolato nelle vasche di trasformazione.

Ogni qualità di formaggio ha i suoi precisi processi e risulta tipicizzata attraverso l'aggiunta di caglio e latte innesto; questo processo tende a favorire la coagulazione.

La rottura della cagliata si ottiene separando la materia caseosa dal siero; tale passaggio inizia in modo meccanico, con i rotatori e prosegue per mezzo di pale manuali chiamate chitarre.

In base alle dimensioni ed alla qualità delle forme che si vogliono ottenere vengono tagliati globi più o meno grossi. Quelli grandi trattengono più siero e sono indicati nella lavorazione del formaggio a pasta tenera (crescenze), mentre i formaggi a pasta dura derivano dal ripetuto taglio di globi più piccoli.

Per il salva la massa caseificata è automaticamente distribuita in contenitori forati sui lati, chiamati stampi. La disposizione avviene su carrelli denominati spessori, che riposano, in pendenza, su speciali stuoie, atte a facilitare lo sgrondo del latticello. Un ulteriore riscaldamento del siero consente l'affioramento della ricotta. Dopo il travaso e lo spurgamento, la stufatura a 38 gradi favorisce una prima maturazione, procurata dall'osservanza di prestabiliti parametri, di temperatura e di acidità del prodotto.

La fase della salatura consiste nel deposito delle forme in salamoia, acqua con aggiunta dosata di sale marino, per un periodo di circa dieci ore.

Il trasferimento successivo in celle frigorifere, alla temperatura costante di 7/8 gradi, dà il via alla vera e propria stagionatura del salva.

Il minimo di tempo consentito dal Consorzio, ai fini di una corretta maturazione, è di 75 giorni (60 per il salvino), ma si può protrarre fino ad un anno e anche due. Il calo di peso è parzialmente compensato dall'aumento del prezzo. La colorazione della crosta dipende dal grado di invecchiamento. All'interno della pasta, con il passar del tempo, si forma l'unghia, cioè una corona del bordo che va via via espandendosi verso il centro; infatti la stagionatura avviene in modo centripeto, cioè dall'esterno all'interno.

In tale condizione alla superficie si sviluppano certe muffe e lieviti che concorrono a formare il tipico sapore; le forme settimanalmente vengono controllate e pulite con appositi strofinacci (patte) bagnati con acqua e sale. Il salva riposa, preferibilmente su assi d'abete, ma possono essere utilizzate anche tavole d'acciaio e di propilene. È estremamente importante che non vi sia contatto di spore tra gli ambienti adibiti alla confezione dei formaggi freschi e quelli che invece vengono sottoposti a stagionatura.

UNA TRADIZIONE RISCHIA DI INTERROMPERSI

La nostra famiglia è di origini bresciane, per questo ci soprannominavano “i bresanè”, nostro padre era nativo di Sergnano, poi siamo passati a Torlino e nel '46 siamo venuti a Cremona. Produciamo taleggi e quartiroli, una volta eravamo in società con la ditta Merati e insieme a Manzoni, Garbelli, De Ponti di Pandino e Ferrari di Vailate producevamo l'emmenthal.

Oggi lavoriamo solo latte della nostra azienda, una settantina di capi; siamo tre fratelli, tutti in età di pensionamento, abbiamo deciso di smettere a fine anno. Produciamo taleggio, quartirolo e i “tobini” nome che abbiamo dato ad un prodotto fresco, derivato dalla cagliata del taleggio e venduto in confezioni di tre etti. Purtroppo nessuno dei nostri figli è deciso a portare avanti la nostra attività. Comperiamo il salva fresco, con un mese di stagionamento e lo portiamo a maturazione, dopo 3/4 mesi, ma può essere conservato anche 7/8 mesi. Una volta lo trattavamo con l'olio. ma in questi ultimi anni usiamo il burro, che era una nostra qualificata produzione. L'idea della spennellatura con il burro è derivata dal fatto che il salva stazionando in celle piuttosto asciutte tendeva a formare sulla superficie delle piccole crepe; ne poteva essere compromessa la resa. Tale procedimento oltre a rendere più elastica la crosta contribuisce a conferire alla pasta un sapore gradevole. Settimanalmente provvediamo a passare le formelle, una per una.

L'unica differenza rispetto alla lavorazione del taleggio e del quartirolo è data dal diverso tipo di fermenti che si mettono dopo la pastorizzazione. Il latte utilizzato è quello della munta serale e del mattino, a seconda della stagione. Dopo l'aggiunta di caglio in 20 minuti “al càgia” (coagula).

Le pale tagliano la cagliata ma ci si può aiutare con delle “tagliarine” in ferro dette “spade”; l'amalgama purgata dal siero entra direttamente nel cassone e passa nelle forme quadrate che sono stampi d'acciaio; questa operazione viene aiutata con il mestolo. La panna di risulta è immessa nella successiva lavorazione. Dopo un'ora di permanenza gli stampi vengono girati “sa fa la ribalta” e questa levatura si ripete tre, quattro volte, al fine di permettere l'uscita del siero che si accumula nelle orlature. Per tutte le tipologie, alla prima girata viene anche apposto il marchio che le contraddistingue: tre T con il numero per il taleggio, due Q con il numero per il quartirolo. Poi facciamo bollire acqua e sale in salina le forme vi rimangono per dodici ore, poi vengono immerse in celle alla temperatura dai 4 ai 6 gradi. Qui il taleggio più asciutto rimane per 50/60 giorni, il quartirolo più morbido non dovrebbe andare oltre i 30. A partire dalla seconda settimana iniziano i trattamenti, ogni forma viene girata e con un panno bagnato di salina viene pulita. In passato poteva capitare, quando si usava il latte di provenienza esterna e gli animali ricevevano trattamenti a base di penicillina, che il latte “non a posto” procurasse la gonfiatura dei formaggi; le formaggelle di salva erano spalmate con olio di semi e i “salva trattati” avevano un prezzo superiore.

NOTE

1. A.A.V.V., *Oro bianco*, M. LIVRAGA, *Le fonti documentarie per la storia del latte nel lodigiano*, Lodi, 2002, p. 551.
2. A.A.V.V., *Casale Cremasco Vidolasco: due paesi un comune*, M. CASIRANI, *Casale Cremasco e Vidolasco: due paesi un comune*, Crema, 2001, p. 21.
3. MENANT F., *Lombardia Feudale*, Peschiera Borromeo, 1992, p. 248.
4. PEROLINI M., *Testimonianze storiche per la piazza del duomo*, Crema, 1983, p. 46.
5. A.A.V.V., *Crema e le sue difese*, PIASTRELLA C., *Le difese di Crema nella documentazione della comunità*, Crema, 2000, p. 37.
6. *Municipalia Cremae*, Ms. c/o Biblioteca Civica di Crema, 1536, C34.
7. GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *Crema a tavola ieri e oggi - Vol. I*, Crema, 2001, p. 116.
8. Cfr. nota n° 7 p. 224-5.
9. PECCHIO G., *Saggio storico sull'amministrazione finanziaria dell'ex Regno d'Italia del 1802 al 1814*.
10. CAMPORESI P., *Le Vie del latte. Dalla padania alla steppa*, Milano, 1993, p. 99.
11. CATTANEO L., *La fabbricazione dei formaggi*, Milano, 1837, p. 243.
12. BOMBELLI A., *Il dizionario etimologico del dialetto Cremasco e delle località Cremasche*, Crema, 1940, p. 175.
13. Cfr. n° 3, p. 46.
14. A.A.V.V., *Insula Fulcheria n° XXI*, W. VENCHIARUTTI, *Il sangue e la carne. Prolegomeni all'onomastica cremasca*, Crema, 1991, p. 31.
15. Cfr. n°6 car. 116.
16. Cfr. n°6 car. 117.
17. FERRARI V., UBERTI E., *I fontanili nel territorio Cremasco*, Crema, 1979.
18. SANSEVERINO F., *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Crema, 1843, p. 117.
19. PIANTELLI F., *Folclore Cremasco*, Crema, 1951, p. 417
20. *Atti del Comitato costituitosi a Crema*, Milano 1882 c/o Biblioteca Comunale di Crema CR F3, p. 32.
21. A.A.V.V., *Architettura Rurale nel Basso Lodigiano*, ONAGRO E., *La cascina nel Basso Lodigiano*, Cinisello Balsamo, p. 44.
22. A.A.V.V., *Vivere di Cascina*, Casalpusterlengo, 1985, pag. 20, 27.
23. A.A.V.V., *Soresina, ottocento-novecento*, G.P. MAINARDI, *La modernizzazione a Soresina*, Azzano San Paolo, p. 364.
24. GANDOLFI G., *Il podere Ombriano del Cav. Gerolamo Rossi*, 1890.
25. COVA A., *Cremona e la sua provincia nell'Italia unita*, Milano, 1984, pag. 59.
26. A.A.V.V., *Del formaggio parmigiano*, in *Annali d'Agricoltura n.s. IV Vol. II 1854*, p. 33.
27. *Atti del Comitato Costituitosi in Crema*, Milano, 1882, C/o Biblioteca Comunale Crema, CR F3.

Rivolgo un particolare ringraziamento a Maria Verga Bandirali e a Giovanni Giora per la disponibilità e l'aiuto riservati alla presente ricerca.