

STORYTELLING
**OTTAVO CANOVACCIO DELLA COMMEDIA
SULLA PASTORIZIA E I FORMAGGI**

Vallo di Nera (PG) 29 Maggio 2023

Riziero Flammini, Agnese Benedetti, Raoul Ciappelloni

Gastronomi: Clelio Mario Corradi, Stefano Passeri



DOWNLOAD PDF

INDICE

Colophon	3
Disclaimer & Copyright	3
Personaggi	4
Aperitif Journal: L'aperitivo di apertura.	5
PRIMA STANZA - Preludio esplicativo per l'accoglienza del pubblico	6
SECONDA STANZA: Dentro al Formaggio di ieri e di oggi	10
TERZA STANZA: Nasce il formaggio, nasce la ricotta e infine c'è il Dessert	23
ASSAGGIO DEL FORMAGGIO	25
Bibliografia	32

Colophon

Storytelling a cura della Rivista SPVet.it - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" del Comune di Vallo di Nera (PG).

Evento sperimentale, suddiviso in Stanze e in Quadri narrativi. L'azione scenica è condotta da Narratori. La diretta partecipazione degli intervenuti allo spettacolo è sollecitata durante:

- (1) degustazione "territoriale";
- (2) assaggio e discussione dei dati da parte del pubblico;
- (3) Dessert.

Scrittura del testo: Raoul Ciappelloni, Agnese Benedetti, Riziero Flammini.

Gastronomi: Clelio Mario Corradi, Stefano Passeri.

Referee: Andrea Valiani, Naceur Haouet, Roberta Galarini, Pietro Passeri.

Le Citazioni: I testi delle citazioni sono sintesi che mantengono il senso e lo stile dei brani originali] Leoncelli Silvio da: "Il Gorilla Quadrumano" (Feltrinelli 1974); Pantaleone da Confienza. Summa Lacticinorum (Il Segnalibro Editore, 1993); Marco Aime. Rubare l'erba (Ponte alle Grazie, 2011); Lucio Moderato Columella da "L'arte dell'Agricoltura"; (Einaudi Editore, 1977).

DISCLAIMER



Il format e la metodologia dell'evento, come pure i testi, elaborati dalla Biblioteca dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (2013) sono coperti da Licenza [Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)..

PERSONAGGI

Un Narratore - Raoul Ciappelloni.

Agnese - Agnese Benedetti.

Riziero - Riziero Flammini

Casaro Pastore - Francesco Rossi.

Caciofilo & Sommelier

Clelio Mario - Il Gastronomo Clelio Mario Corradi.

Stefano - Aiutante Gastronomo Stefano Passeri.

Citazione 1 da "Summa Lacticinorum" di Pantaleone da Confienza.

Citazione 2 da "Rubare l'erba" di Marco Aime.

Citazione 3 dal "De Re Rustica" di Lucio Moderato Columella.

Citazione 4 dal "Gorilla Quadrumano".

Questo lavoro è derivato dal PROGETTO: "SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE", Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche - POST - Perugia Officina della Scienza e della Tecnologia. Finanziamento MIUR (2013) - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca: Progetti annuali (L.6/2000) D.D. 369/Ric. del 26/06/2012 - PANN12_00058.

L'APERITIF JOURNAL:

Inizia l'evento teatrale l'aperitivo di apertura ed esposizione di prodotti locali.



Menu:

Figura 1. Pre - Evento. Prevede la partecipazione di Operatori e imprese della Città Ospite.

Il primo momento, di durata variabile, si definisce: *Aperitif Journal*.

Il momento "Aperitif", ha lo scopo di "concentrare" il Pubblico che raggiunge gradualmente il numero iniziale programmato per avviare lo spettacolo.

Serve anche come momento di incontro promosso, ove possibile, dagli operatori locali del settore alimentare (ristoratori, gestori di bar, gestori Bed and Breakfast, di agriturismi), che sono invitati a partecipare, e inserendo il proprio logo e materiale pubblicitario che sarà liberamente disponibile nella sala.

Saranno presenti intrattenitori/animatori di: Municipalità ospitante, Pro Loco.

Raggiunto il numero programmato, comincia la degustazione in piedi di cibi e vini del territorio ospitante.

In questo momento, apparentemente solo di servizio, verrà svelata attraverso una presentazione "ininterrotta", la filosofia della serata e di tutti gli eventi di degustazione - assaggio compresi. Si informeranno gli intervenuti che lo spettacolo è in realtà una "anticommedia". Una pièce preparata ma non rigidamente memorizzata, né organizzata. Nel corso della cena in piedi verranno presentati i singoli personaggi e spiegato il contesto e i dispositivi scenici dello spettacolo. In questa fase avverrà anche la distribuzione/proiezione di materiale illustrativo.

PRIMA STANZA - Preludio esplicativo per l'accoglienza del pubblico

Personaggi in scena: Narratore - Conduttrice, Pastore - Rizio Flammini, Pastore - Francesco Rossi, Gastronomo - Clelio Mario Corradi, Sommelier & Caciofilo.

Agnese) Vogliamo darvi il benvenuto semplicemente come si usa da noi in Valnerina. C'è soprattutto l'intenzione di iniziare a raccontarvi la nostra storia prima di quanto pensiate. Se non lo aveste capito, vi spiego che ci siete già tutti dentro, ben dentro l'evento di oggi, qualcosa che sta per cominciare sul palco, ma che ha già avuto inizio qui fra noi.

Svelerò anche un piccolo segreto. Io non conosco "la parte" che reciterò stasera. Infatti, non abbiamo a disposizione un vero copione, ma questi fogli con disegni e mappe mentali che ci ricordano cosa dire. Quindi ogni sera racconteremo la stessa storia in modo diverso.

E sarà davvero in modo diverso, perché accadranno degli imprevisti semplicemente in virtù del caso. Sarà magari per un'associazione di idee estemporanea, un volto fra il pubblico che ricorda qualcosa, la preparazione gastronomica che va bene o va male. Le parole cambieranno così l'interazione delle parti in gioco e si improvviserà un poco. Per tranquillizzarvi diremo che (naturalmente) sappiamo sempre dove partire e dove arrivare nel racconto.

È il tragitto che cambierà di volta in volta.

Un Narratore) Anche voi come pubblico, parteciperete direttamente all'evento con i vostri giudizi che scriverete diligentemente nel taccuino di assaggio.

È divertente ma anche impegnativo. In questo spettacolo il pubblico ha una parte molto più attiva.

Si utilizzeranno infatti oltre alla vista: udito, olfatto, gusto, tatto, singolarmente e in combinazione per creare un mix di questi, con effetto risultante superiore alla somma degli effetti singoli.

La chiamiamo sinestesia e ne parleremo durante lo spettacolo.

Caciofilo & Sommelier) Io pure, per non essere da meno degli altri, dirò qualcosa. Oltre a tagliare i formaggi, sono quello che vi porta vino e bollicine; certamente componenti assai divertenti.

Un po' come in un rito dionisiaco. Lo spirito di qualche divinità si impossesserà di voi e vi condurrà, per mano, dolcemente attraverso la degustazione e assaggio di questa sera in cui parleremo dei prodotti caseari.

Diamo una rapida occhiata. Cosa abbiamo a disposizione? Cominciamo con un vino favoloso che abbineremo con il primo piatto in assaggio.

[Segue la presentazione e descrizione dei vini in abbinamento, ogni volta diversa a seconda dei luoghi della rappresentazione e riportata in una scheda distribuita al pubblico. La scheda contiene i QR Code che consentono di contattare le cantine del territorio]

LAPERITIF JOURNAL **Carta dei Vini**

Vini Bianchi

Romaglia doc (abruzzese)	Mancini
Impero Blanc de Pinot Noir (Pinot Nero) (abruzzese)	Mancini
Bianchetto del Metauro doc	Guarnieri
Bianchetto del Metauro doc Superiore "Ciglio"	Di Sante
Vendicchio dei Castelli di Jesi doc "V. Ballucio"	Tenuta dell'Ugolino
Vendicchio di Matelica doc	Collestefano
Marche Igt Pisanina "Eden"	Tenuta Spinelli
Moss Frizzante Bianco R. 0,50	Guarnieri
Moss Frizzante Bianco R. 0,75	Guarnieri

Vini Rossi

Colli Pesaresi doc Sangiovese	Mancini
Colli Pesaresi doc Sangiovese "Bianco"	Mancini
Foscaro Pinot Noir doc (Pinot Nero)	Mancini
Colli Pesaresi doc Sangiovese	Guarnieri
Marche Igt "Guarniero Nero"	Guarnieri
Colli Pesaresi doc Sangiovese "Timoteo"	Di Sante
Colli Pesaresi doc Sangiovese "Hemogolito"	Cregalaia
Marche Igt Merlot	Cagliardi
Laurino di Montorio d'Alba doc Superiore "Origato"	Mancini Campi
Basso Conero doc	Fattoria le Terrazze
Conero doc "Sassi Neri"	Podere San Lazzaro
Rosso Piceno doc Superiore "Podere ZZ"	Masaioli
Pergola doc Terracolo	

Spumanti

Franciacorta docg Brut	Montedina s.a.	€ 24,00
Valdobbiadene docg Brut "San Boldo"	Mansueti s.a.	€ 16,00
Vino Spumante Brut "Guarnieri"	Guarnieri s.a.	€ 14,00

Vini Rossi Italia

Chianti Classico docg	San Felice	2013	€ 18,00
Montepulciano d'Abruzzo doc Classico	Sciari	2014	€ 14,00
Montepulciano d'Abruzzo doc Selezione "Sciari"	Sciari	2010	€ 22,00
Primitivo di Manduria doc "Felline"	Felline	2015	€ 16,00
Alto Adige doc Lagrein Grieser	Cantina Bolzano	2015	€ 17,00

DOC DOCG Umbria

1. Bianchetto del Metauro doc
2. Colli Pesaresi doc
3. Pergola doc
4. Laurino di Montorio d'Alba doc
5. Vendicchio dei Castelli di Jesi doc
6. Vendicchio dei Castelli di Jesi Rosso docg
7. Conero doc
8. Rosso Piceno doc
9. Rosso Piceno Superiore docg
10. Vendicchio di Montepulciano doc

11. Colli Pesaresi Sangiovese
12. Colli Pesaresi Sangiovese "Bianco"
13. Foscaro Pinot Nero
14. Colli Pesaresi Sangiovese
15. Marche Igt "Guarniero Nero"
16. Colli Pesaresi Sangiovese "Timoteo"
17. Colli Pesaresi Sangiovese "Hemogolito"
18. Marche Igt Merlot
19. Laurino di Montorio d'Alba Superiore "Origato"
20. Basso Conero
21. Conero "Sassi Neri"
22. Rosso Piceno Superiore "Podere ZZ"
23. Pergola Terracolo

Figura 2. Scheda dei Vini locali

Naturalmente ci sono anche i formaggi ad allietare il nostro buffet. Formaggi prelibati che hanno visto caldai di rame, spini, Pastori e Pastore indaffarati ad operare come demiurghi. Ed ecco qua sono per voi assaggiate con fiducia.

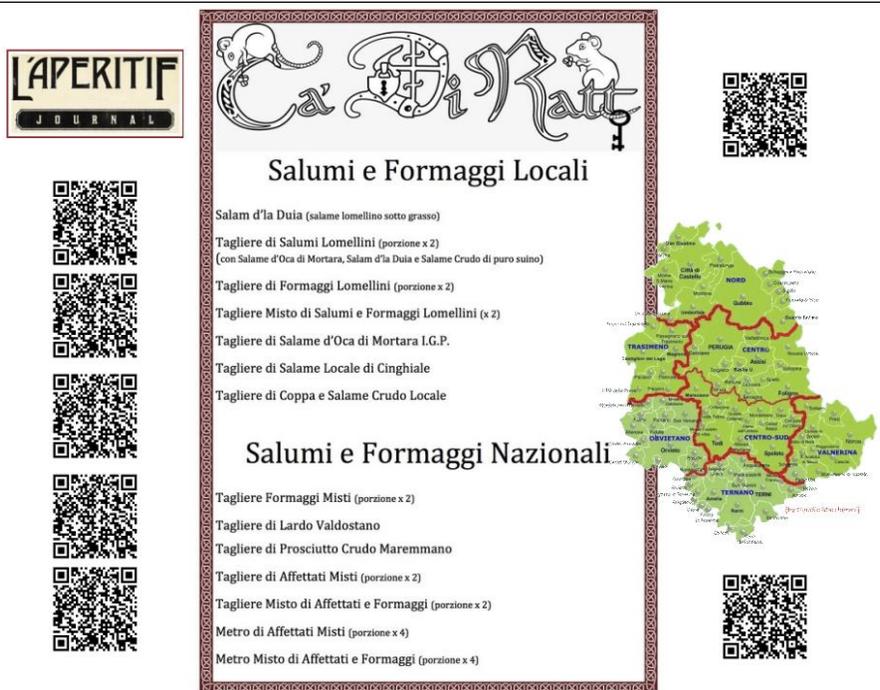


Figura 3. Scheda dei formaggi locali e del territorio adiacente

La prima stanza si conclude dopo che tutti hanno avuto l'opportunità di mangiare i prodotti nel buffet e di parlare con i diversi personaggi che si presentano agli invitati. Al termine ci sarà un brindisi augurale avviato da i personaggi presenti, che declamano le seguenti parole:

Insieme facciamo questa serata.
 Insieme facciamo questa serata
 pur ben recitata ma non preparata.
 Ascoltiamo, mangiamo, beviamo e parliamo
 di questi formaggi e dei monti che amiamo.
 "Immedesimandovisi" conviene un bel brindisi
 cincin, prosit, skool e per esser concisi, entriamo decisi
 con passo leggiadro,
 nel nostro teatro.

[Tutti entrano in sala al posto loro assegnato]

NOTE ALLA PRIMA STANZA

Nota: Materiale di accompagnamento (a stampa):

- cartografia e descrizione dei teatri raggiunti dall'iniziativa
- un calendario che coinvolga: i Comuni, le Pro Loco, le Associazioni dei Consumatori, le Associazioni dei Pazienti, Confcommercio, Fida, Federcarni, Federesercenti
- presentazione dei caseifici e delle cantine vinicole
- presentazione dei cibi in assaggio (mini pieghevole).

Nota: I cibi in degustazione, verranno introdotti come dei (veri) personaggi. Verrà spiegato il loro "carattere" e le particolarità. Sarà presentata e si potrà visionare la descrizione merceologica e composizione biochimica generale (allo scopo viene messo a disposizione un mini - pieghevole).

Nota: La degustazione al buffet è composta da elementi significativi del contesto produttivo del territorio facendo parte della "rete di rimandi" che verrà citata nel corso dell'evento. I Produttori, coadiuvati dai astronomi, dai casari e dai norcini avranno modo di parlare con il pubblico in modo libero.

Nota: Al termine del buffet comincia lo spettacolo con l'ingresso del pubblico in sala.

SECONDA STANZA: Dentro al Formaggio di ieri e di oggi

Dopo che il pubblico ha preso posto, i narratori escono dalla platea o si mostrano in un luogo appropriato (proscenio, base del palco, platea alla prima fila).

Quadro 1. Prologo. Avviamento della macchina scenica.

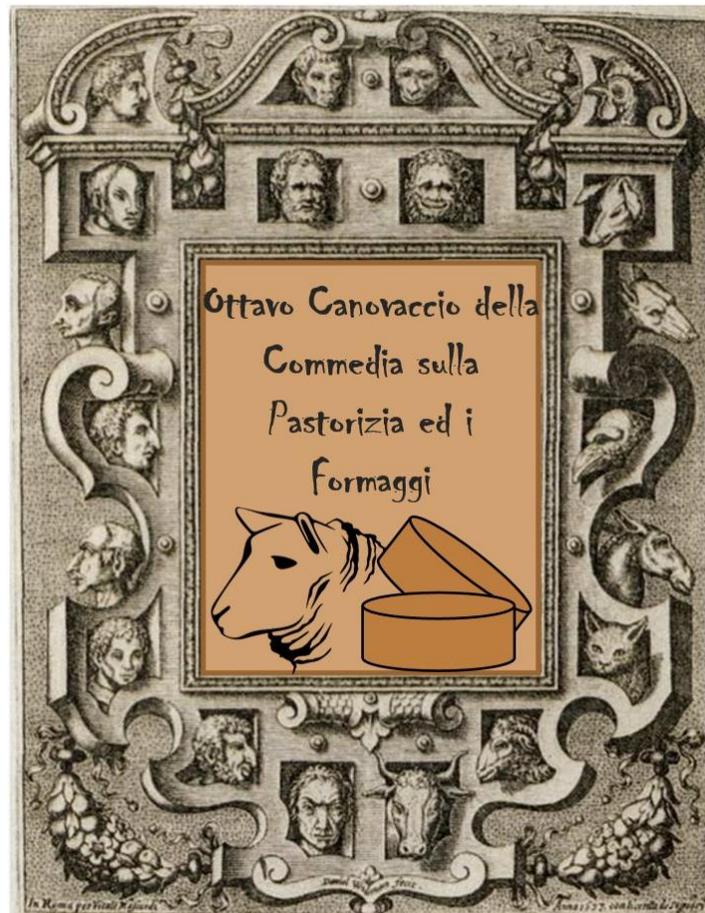


Figura 4. Poster copertina dell'iniziativa

Il Narratore) Il progetto dal quale deriva lo spettacolo che ora si svolgerà di fronte a voi, rappresenta l'evoluzione di alcune esperienze condotte dalla Biblioteca dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche effettuate tra il 2009 e il 2012. Le attività sono state svolte nel corso di eventi basati su Storytelling e Letture in biblioteca, come pure nelle attività del Gruppo di Lavoro per la Narrativa Biomedica.

Quadro 2. La localizzazione

Si alza il sipario. Il pubblico vedrà uno spazio scenico con un tavolo situato alla sinistra. Un leggio è situato vicino al tavolo. Alla destra c'è la pentola per fare il formaggio. C'è anche uno schermo per proiezioni al centro. L'avviamento della macchina narrativa ha inizio. Si nota una proiezione di contesto (montagne intorno Vallo di Nera), poi l'inquadratura diviene statica.



Figura 5. Vallo di Nera e il suo stemma (CC BY-SA 4.0)

[viene proiettata una serie di 10 immagini riferite al Comune, e successivamente delle campagne del luogo]

Agnese) Ed eccoci qua. Cominciamo il nostro racconto in questo luogo molto antico e ricco di storia, con una archeologia di epoca romana. Lo stemma richiama un castello turrito nella natura, in linea con il tema portante della serata che è l'agricoltura e la pastorizia dei tempi passati. State per prendere parte a quella che abbiamo chiamato *narrazione ininterrotta*, come nel corso di una lettura ad alta voce in Biblioteca. Lo scopo è di "immergervi" nel racconto che, prendendo le mosse da un fatto ordinario, come la preparazione del formaggio, vi conduca dritti dentro una esperienza di vita.

Così sarà possibile svelare la complessità e le meraviglie, normalmente poco evidenti, che tale preparazione contiene, come avviene anche in tanti altri fatti della vita delle campagne. Non è tutto qui. Diciamo subito che se parleremo di Pastori e citeremo quelli che ne hanno scritto, c'è un motivo. È perché, secondo noi, non si può capire cos'è davvero un alimento complesso come il formaggio, senza conoscere almeno qualcosa della vita di coloro che lo hanno inventato e lo preparano per noi tutti i giorni. Serve anche per riflettere sui nostri gesti ordinari. Questo (mostra un telefono cellulare) è il frutto di una ereditarietà ed evoluzione culturale, senza un qualsivoglia filamento di DNA all'interno. È un prodotto tecnologico la cui complessità non si avvicina neanche lontanamente alla materia vivente. Tuttavia chiunque desideri utilizzarlo, si

informerà preventivamente dall'amico esperto sulle sue caratteristiche. Quindi, una volta effettuato l'acquisto leggerà il manuale d'uso con attenzione.

Ma come? I nostri formaggi sono "molto" più complicati. Però non leggiamo che "distrattamente" l'etichetta. Chi normalmente (o anormalmente) vorrebbe perdere più di qualche minuto per sapere cosa davvero contengono, come sono fatti "dentro"? Ma al pari di ogni altro cibo, diventeranno parte integrante di noi, perché li ingeriamo dopo (spesso sommaria) masticazione. Eppure non ci importa più di tanto sapere di cosa sono fatti e da dove vengono. Strano vero?

Proprio per affrontare la stranezza di questa situazione che lo Zooprofilattico ci propone, dobbiamo rovesciare, almeno per un'ora e mezza, tutta la vicenda casearia. Dobbiamo tornare nella mente un po' anche noi come erano i casari di un tempo.

Loro erano quasi privi di sussidi tecnologici straordinariamente avanzati, ma avevano la possibilità di esprimere un'altissima manualità, così come dovremmo cercare di fare noi nei prossimi minuti, utilizzando dita, lingua, naso, orecchie, occhi.

E se stasera parleremo di formaggi, la nostra storia deve necessariamente cominciare con una personalità di eccezione, un grande narratore di tecnica casearia.

Quadro 3. Arrivano i Pastori e i Testimoni

[Entra in scena l'attore che impersona la Citazione di Pantaleone da Confienza. Si posizionerà al lato del palco e comincerà a parlare, tenendo in mano un volume di grandi dimensioni (o indicando l'immagine proiettata) sul quale si scorge il titolo Summa Lacticinorum e il nome dell'autore della citazione (Il titolo si sovra impone sull'immagine proiettata precedente)]

Citazione da "Summa Lacticinorum") Mi presento. Sono la citazione di Pantaleone da Confienza dalla "Summa Lacticinorum". Nacqui a Vercelli nel 1417 (circa), sono stato medico ducale e accademico a Pavia e a Torino. Lungi da me il parlar per vanagloria.

Nulla di cui ho scritto voglio sia attribuito al merito mio, ma ai molti libri dei sapienti ch'io ho studiato. Nel mio trattato sui latticini o Summa Lacticinorum, pubblicata a Torino nel 1477, alla prima sezione, capitolo sedicesimo, discusso "della diversità dei formaggi, rispetto a quelli che li Producono".

È inoppugnabile infatti che "La preparazione del formaggio per opera di colui che espertamente lo lavora può cambiare grandemente il suo aspetto, e soprattutto la sua bontà. In Italia ci sono casari assai acuti e capaci nel determinare il rapporto buono tra latte e caglio, il tempo della presa, la giusta misura del calore. Essi hanno l'abilità di dare a ogni formaggio la forma adatta".

Ho poi riferito della mano del casaro, che nella credenza popolare deve essere liscia e fresca, come dice Aristotele "lisci di corpo e pronti di mente". Così questi si possono dire maestri.

Se la dimostrazione dell'arte è certamente una delle cose più giuste e istruttive, procediamo in tal senso.

Per questo Maestro Riziero Flammini e Maestro Francesco Rossi sono qui con noi.

A Messer Francesco, Pastore optime e spontaneo, esperto de caseis et lacticiniis, daremo lo

spino e il caldaio, con l'invito di cominciare fra breve a preparare il formaggio.

A Mastro Riziero, l'invito a intrattenerci subito. Soprattutto parlando della sua vita di pastore, come egli sa fare in versi. Quindi non si perde il tempo invano.

[La citazione di Pantaleone da Confienza va verso il tavolo, prende spino e pentolone e li consegna a Francesco Rossi. Poi va verso il tavolo prende e consegna il cappello a Riziero Flammini. I pastori prendono sorridendo gli oggetti che gli vengono forniti. Francesco Rossi comincia a organizzarsi per la caseificazione nel tavolo di servizio. Riziero Flammini indossa il cappello e si porta al centro della scena per cominciare la recitazione]

Riziero) Mi presenterò in versi:

Non si perde il tempo e la fatica invano.

Non si perde il tempo e la fatica invano
cominciamo la storia a piano a piano
Se tu vorrai sapere il mio casato
Flammini Riziero so' chiamato
residente a Vallo di Nera
un paesello dalle montagne viene circondato
da Perugia viene comandato
ma ve parlo assai de core
nativo so de Mucciafora.

Agnese) Io mi chiamo Agnese, sono nata qui a Vallo di Nera. Ero una bambina: curiosa, con un grande amore per gli animali e le piante. Ma eravamo tutti così. Nel paese si stava bene perché era possibile andare ovunque senza paura. Gran parte di quelli che ho conosciuto sono dentro questa rappresentazione. È un po' come se li portassi con me, come Paoletta, una piccola Pecora.

Riziero) Agnella, si deve dire agnella, questo è il nome giusto, preciso.

Agnese) Va bene Riziero; dirò agnella. Questa era l'unica ad avere il campanello al collo e per me era la preferita di tutto il gregge che la mamma, come gli altri nel paese, teneva sempre vicina a casa.

Alcune bisognava accudirle e nutrirle con un biberon di latte al giorno. Da queste agnelle abbiamo poi ricostruito un gregge di cento pecore.

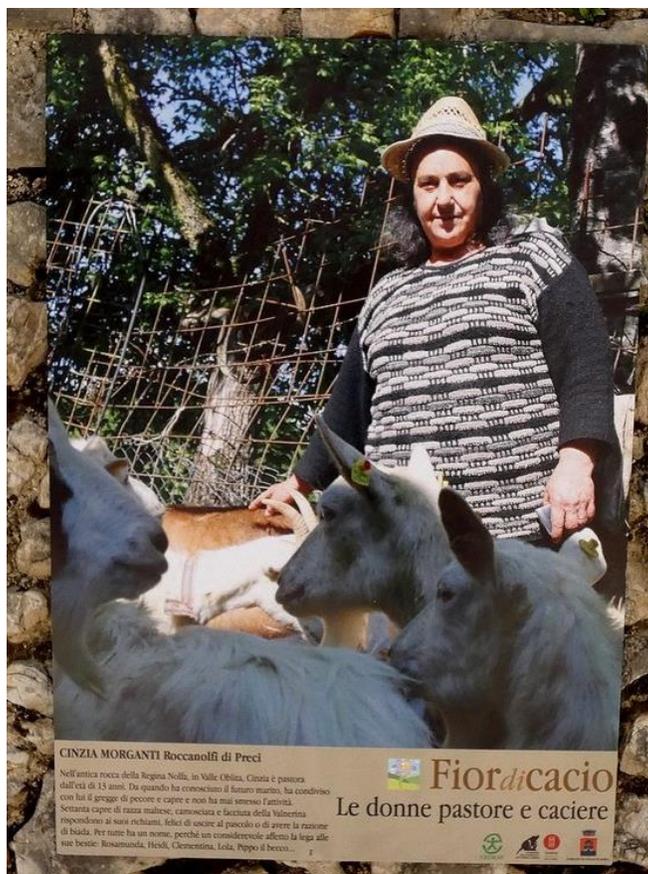


Figura 6. Immagine della pastorizia locale
(da [Mostra sulle Donne pastore e caciere](#) - "Fior di Cacio" 2019)

Il Narratore) Vi informiamo adesso, che il nostro amico Riziero aveva un gregge di tante più pecore. Nel momento di maggiore attività ne poteva contare ben quattrocentocinquanta. Non le chiamava di certo per nome. Il gregge è come un piccolo mondo che ti segue, con i suoni

degli animali, i rumori dei carretti e il richiamo delle persone.

Le bestie sono sempre bestie. Ma anche fra le pecore ci sono delle differenze. C'è quella che si fa mungere dolce, facilmente, quella che invece ti scappa sempre perché è timida e scontrosa. C'è poi quello che i pastori chiamano "il Guidarello". Pilota il gregge. È una pecora arditissima; va avanti a tutte le altre e le conduce dove richiesto. È anche l'unica pecora di tutto il gregge che ha il nome. Quando il pastore la chiama accorre, come raccontava Riziero, saltando anche il fuoco se fosse servito.

Un altro grande aiuto del pastore, che non è alle prime armi, è il cane "paratore", un cane intelligente ma che va ben controllato perché l'istinto del lupo non gli è mai passato. Le pecore lo sfuggono, lui le guida e loro imparano subito a regolarsi. Così, il Pastore si muove come un capo fra i suoi che lo servono e gli ubbidiscono, come Agnese sa bene.

Agnese) Al di là del fatto narrato, l'esperienza mi dà l'autorità di parlare di un mondo che ho conosciuto davvero. La mungitura serale, mattutina, la coagulazione del latte nel caldaio, il caglio preparato a mano con le erbe raccolte a Vallo. So solo questo. Mi piaceva mangiare quelle fettine di cagliata, pressata nella caldaretta. Ancora si vedeva il siero che scendeva dal taglio. E tu Riziero, ricordi anche altre cose? Per dire che So arrivate le pecore nel guado...

Riziero)

So 'rrivate le pecore.

So 'rrivate le pecore
so 'rrivate le pecore nel guado
guidate da Felippo e da Matteo,
dall'uncino da lui fatto la macchia
passa la pecorella e l'incavicchia
ma sempre pe seguì l'usanza vecchia
mungi e rimungi pe' riempi la secchia.

La vita era fatta così. E la secchia si svuotava dentro al "callaro". Il callaro era grande e pesante, in genere qualche quintale. Si teneva sulla fiamma "co lu somaro". Un marchingegno complicato e forte quanto basta per reggerlo, spostarlo avanti e indietro in modo da dosare la fiamma che scaldava il latte da cagliare.

Agnese) Se la secchia è piena è giunto il momento di fare un vero e proprio tuffo nel latte.

[Si vede un contenitore di latte tenuto in mano dal Pastore. Si mantiene l'immagine a tutto schermo]

Casaro Pastore) [Sorvegna il riscaldamento del latte mescolando lentamente]

Vi posso raccontare questo aneddoto. Capita una volta l'anno, e non tutti gli anni, che sui miei pascoli in alto, nascono alcune erbe particolari, tra queste: il *ranuncolo*.

È un mix di fattori climatici e meteorologici che determina questa crescita. Quando mando a pascolare le mie pecore su quei prati, il latte che ne ricavo, da un formaggio che, secondo me, non ha eguali.

Ha un sapore incredibile che non vi posso spiegare a parole, ma è fantastico.

Questo dipende dalle erbe che possono pascolare, solo in quei prati e solo in quel periodo fortunato dell'anno.

Quindi possiamo ben dire che le erbe ingerite dagli animali sono determinanti per la qualità del formaggio, a causa delle sostanze passate dall'erba all'animale e da questo al latte che produce.

Caciofilo & Sommelier) [soddisfatto] Bene! Mi piace sempre di più questa serata! Posso dire che “Siamo quello che mangiamo” e per quanto riguarda le femmine dei mammiferi, producono latte in base a quello che sono, quindi in base a quello che mangiano. [fa un ampio gesto per richiamare il quadro proiettato] Ma fermiamo ancora una volta questo quadro e tuffiamoci dentro a una nuova storia. Stavolta al latte aggiungeremo del caglio (quaglio o presame); è vero che il primo passo per ottenere del vero formaggio e della vera ricotta è mettere il caglio?

Francesco Rossi) Sì. Te lo dico io. Prima, mentre parlavate, avevo messo a scaldare il latte e ora la temperatura è al punto giusto, molto vicina a quella corporea. Abbiamo appena disperso il caglio nel latte per dare avvio a questa caseificazione dimostrativa, con la benedizione di San Lucio.

[Francesco mette il caglio nel latte, lo rimescola per bene e copre il caldaio con un coperchio].

Fra circa mezz'ora, più o meno, il latte sarà coagulato. Pronto per diventare formaggio e ricotta.

[Effetto zoom sullo schermo. Si mostrano le piante e gli organi che sono coinvolti con la cagliata. Piante: Galium verum, Cynara cardunculus, Ficus carica, Rubus idaeus. Organi: abomaso di vitello e agnello]

Usiamo per questa trasformazione il caglio di agnello che si ottiene dal quarto stomaco di questi animali quando sono ancora lattanti.

A volte si può utilizzare anche del caglio ottenuto da vegetali o da funghi.

Posso dire che nella mia esperienza, la coagulazione del latte dovrà avvenire a 32°C. Poi quando il latte sarà diventato tutto un gel (sembrerà solido), si scalderà nuovamente arrivando a 40 - 45 °C. Giunti a questo punto come vedremo si romperà la cagliata che si raccoglierà sul fondo del caldaio. Tutto ciò fra una mezz'ora o poco più.

Agnese) Intanto che passa il tempo vorremmo proporre a Rizio di accompagnarci in un viaggio. Dal fondo del caldaio, torniamo in superficie per camminare insieme ai pastori per i tratturi; i silenziosi fiumi d'erba di Gabriele Dannunzio. E dove ci porteranno? Un tempo, le pecore, per riempire le mammelle di latte come tanti piccoli serbatoi, dovevano seguire l'uomo per le montagne in un viaggio interminabile. Solo così avrebbero avuto la sostanza verde necessaria a produrlo. Questo viaggio, in gergo, si chiama transumanza ed è avvenuta con modalità diverse in ogni Regione d'Italia. Andiamo a vedere più da vicino di cosa si è trattato qui da noi.

Quadro 4. Le Transumanze

Un Narratore) Ora non vogliamo parlarvi di transumanza dal punto di vista storico o zootecnico, ma, per passare meglio il tempo di coagulazione del latte, da quello poetico e letterario.

Dovete sapere che le transumanze erano dei grandi spostamenti di greggi, che avvenivano in periodi in cui non c'erano a disposizione strumenti come il telefono o la posta elettronica, per mantenere i contatti con i familiari e i conoscenti del paese.

Il viaggio dei pastori avveniva in solitudine, che di certo favoriva una attitudine meditativa. Leggevano e, a volte poetavano, anche per gareggiare fra loro come i colleghi Titiro e Menalca, i pastori, le cui gesta Virgilio descrisse, intorno al 38 avanti Cristo, nelle Bucoliche.

Si poetava in modo definito: "a contrasto", con strofe di otto versi variamente rimati. Il Signor Gamberi Domenico Presidente della Estemporanea di Ribolla, dice che:

"...il contrasto era una specie di discussione, un "dibattito in rima", ed è ancora oggi un duello in versi, un tipo di dialogo agonistico realizzato con l'ottava rima; una volta, assumeva un fortissimo carattere conflittuale, arbitrato dal pubblico che aggiudicava la vittoria a uno dei protagonisti.

Oggi però, soprattutto in Toscana, non vengono più dichiarati vincenti né perdenti, il che favorisce forme di scambio più cordiali e rilassate, ed evita le liti e le controversie del pubblico e dei poeti" (comunicazione personale 2011).

Da dove venivano i modelli letterari? A Montereccio di Mulazzo (MS), dove c'è il monumento al libraio ambulante, si producevano almanacchi, lunari e libri a basso costo. Letteratura sgualcita che i pastori portavano nella bisaccia (i cosiddetti libri di pellicceria) e andavano leggendo negli spostamenti.

Tra questi libri c'era di sicuro la Divina Commedia e l'Orlando Furioso ma forse anche poemi ispirati a leggende delle montagne, come Il Guerin Meschino (un testo dei primi del '400 di Andrea da Barberino).

I libri fornivano modelli letterari, frasi, formule per poetare. Tra le raccolte di versi in ottava rima dell'ottocento, dei pastori locali, la più celebre è certamente "La pastoral siringa". Si legge: Le avventure dei pastori, dedicata ai Vergari, Direttori degli ovili di Angelo Felice Maccheroni, nativo di Piedelpoggio di Leonessa.

Citazione da il "Gorilla Quadrumano") Eccomi. Sono la citazione da il "Gorilla Quadrumano", che è un'Opera letteraria scritta collettivamente (un po' come questa).

Confermo quanto detto prima da Agnese. Mi riferirò a un capitolo dedicato ai cosiddetti "Maggi", in cui si spiega come questa situazione del poetare fosse assolutamente comune nelle campagne.

C'erano addirittura dei quaderni scritti che giravano, copiati l'uno dall'altro. Uno di questi era proprietà di un certo Silvio Leoncelli da Nismozza e conteneva un poema in ottava rima. I pastori

conoscevano molti componimenti in versi rimati. Si passavano la copia o il libro l'un l'altro. In alcuni casi, insegnavano i versi a chi non sapeva leggere, recitando negli interminabili spostamenti o dopo cena quando si indugiava un poco intorno al fuoco prima di andare a dormire.

Nel Gorilla Quadrumano, questo non c'è scritto esplicitamente, ma diciamo che tali scritti servivano forse anche a parlare dei sentimenti e magari esorcizzare la solitudine. Con

emozione, ci si riferiva anche ai fatti della vita quotidiana e della transumanza. Poi recentemente, Riziero dirà così: Per non saper qual era il mio destino...

[da la parola a Riziero Flammini]

Riziero Flammini)

Pe non sapé qual era il mio destino.

Pe non sapé qual era il mio destino
le pecorelle presi da bambino
me ne annétti a Maremma amara
a passi a passi misurai la strada
ma dopo cinque giorni di cammino
arrivai a Castel di Guido
lo ero il più piccolo di età e di statura
e finalmente arrivammo alla tenuta
lì cominciano li guai e la sciagura
l'ordine lo ebbi dal vergaro
e io me messi a fà il pecoraro
Pecorarello mio pecorarello
a la capanna tua l'ho fatto un ballo
ci ho fatto na mazurka e un sartarello.

Agnese) I pastori partivano, in vario modo. Da soli, a gruppi e in famiglie, o almeno, parte della famiglia. Andavano seguendo il crescere dell'erba, legati indissolubilmente a quei fili. Questi usi, molto antichi, sono sopravvissuti anche oggi, pure se attualmente le pecore si muovono molto poco o, se si muovono, vengono trasportate con i camion.

[arriva in scena la citazione di Marco Aime Da Rubare l'Erba]

Citazione da "Rubare l'Erba") Sono la citazione di Marco Aime da "Rubare l'Erba". Marco Aime insegna antropologia culturale presso l'Università di Genova e ha compiuto moltissimi viaggi di studio in Paesi dell'Africa, dell'Asia e dell'America Latina. Nel libro: "Rubare le erbe", esprime uno dei fondamenti della transumanza, in un modo che riassunto suonerebbe più o meno così:

"... Le pecore facevano mucchio più in alto", e sembra di vederle attaccate alle pendici della montagna. "perché ... la montagna la si mangia dai piedi alla testa". Vuol dire che il pascolo lo si inizia a bassa quota, poi via via vi sale, seguendo la progressione della stagione, si segue la vegetazione nel suo ritrarsi verso l'alto ... così si aveva sempre l'erba migliore. Alla testa ci arrivavi in Luglio, salivi finché c'era l'erba".

I pastori vedevano la transumanza più o meno in questo modo. Ma i loro occhi non erano i soli a osservare la scena. Transumanza voleva dire che stava accadendo qualcosa anche in ogni famiglia del paese.

Agnese) È proprio così, io e Adele eravamo due bambine ma questo lo sapevamo bene anche noi. Avremo avuto sei o sette anni. La nostra vita era diversa per molti aspetti. Uno di questi riguardava proprio la transumanza.

Io me ne stavo sulla stradina di fronte a casa a guardare chi, nel paese, cominciava a partire. Perché, come tutti gli anni, l'erba finiva, il sole non era più quello di prima e le parole di Gabriele Dannunzio, "... *Settembre, andiamo è tempo di migrare*", assumevano per me e gli altri, un significato concreto. Il mondo tutt'intorno cambiava un poco. Rumore di cose spostate, calpiccii, belati, rimbalsare di ruote e rombo di camion. Con i mezzi, si portavano le pecore alla piana verso Spoleto o nell'agro romano, dove gli uomini e gli animali avrebbero svernato, distanti dal freddo della montagna. E non erano più gli spostamenti che i pastori facevano giornalmente dall'altura a casa col gregge. Qui la faccenda era diversa e molto più seria.

Adele guardava la mamma che faceva i bagagli e metteva tutto a posto. Ogni cosa in ordine, pronta per l'uso. La donna si rivolgeva ogni tanto alla sua bambina, che ascoltava seria le raccomandazioni, le informazioni e i consigli, perché doveva prepararsi lei pure. La mamma e il babbo andavano via da Vallo con il bestiame. Portavano Catia perché era ancora così piccola che con la sorellina proprio non sarebbe potuta stare.

Adele rimaneva triste ma anche eccitata da quella singolare condizione che avventure avrebbe vissuto? Non avrebbe visto i genitori per un po'. Alla fine dell'inverno, ad Aprile, l'erba avrebbe formato un folto tappeto. Allora il babbo e la mamma sarebbero tornati. Che cosa gli avrebbero portato? Nell'inverno Adele stava a casa con la nonna e lo zio, organizzando la vita un po' a modo suo, come i grandi. Sapere dolce e amaro. Chissà che sarebbe successo quell'anno alla scuola, con le amiche e i vicini. Si trattava di vivere in una famiglia "più in grande".

Io? Io no. Rimanevo in famiglia con i genitori e gli altri. Osservavo la vita di Adele con una punta di pena e di invidia. A scuola facevamo a gara a chi riusciva meglio. Tutt'e due crescevamo. Lei un po' più in fretta. Questa per me era la transumanza. Camion carichi di pecore, partenze, saluti e Adele che restava a casa con i nonni, come tanti altri che conoscevo.

Un Narratore) Fermiamoci ancora. Proprio qui accendiamo il nostro obiettivo sul lungo viaggio di Riziero e il suo gregge. Cos'è questo muoversi? Lo possiamo vedere sulla mappa grazie alla quale seguiremo gli spostamenti dei Pastori dalle loro montagne alle pianure e viceversa. È lui ce la racconterà in versi [da la parola a Riziero Flammini].

Riziero)

Il mese di settembre scellerato.

Il mese di settembre scellerato
che toje il cuore a tutti i poverelli,

se lascia moje fiji e fratelli
 se fanno li fagotti e li fardelli,
 se mettono i campani a li guidarelli.
 Se scende da Cucernu per annà verso Gavelli
 lì, piji la strada, passi a Casu
 e vai a Vargasana
 lì se ristregne tutta la carovana
 se magna se beve con gran tenore
 e poi se marcia per annà verso l'Arrone.
 Lì edè la seconda strada
 che il giorno doppo
 pe Narni fu destinata
 Là se pastura, una grand' allegria,
 perché la sera se magna all'osteria.
 Oh, famme il conto signor oste
 che domatìna me ne vado a Orte,
 passo Bagnaia, Viterbo e Tuscania
 vado sempre per quella lunga strada
 vado alla tenuta detta la Puledrara.
 Lì passo l'invernata co' la malinconia
 perché lontano stò de casa mia.
 Me sa mill'anni che ne vène giugno,
 caro padrone no stare col grugno
 chè co' na piccola magagna
 faccio fagotto e me ne vò a montagna
 pe riabbraccicà la mia speranza.

Quadro 5. Il sogno della sazietà

Agnese) Continuiamo a intrattenervi, mentre il formaggio si "condensa" nella pentola, raccontandovi altre storie. Quelle dei pastori erano spesso crude e dure. Non c'erano solo il viaggio e l'isolamento, la lontananza dalle famiglie. Di cose utili, all'appello ne mancavano sempre molte.

Una di quelle più grosse era rappresentata dalle cose da mangiare, dal cibo, che non era mai molto. Intendiamoci. La fame, quella vera, irrimediabile, non si aggirava nelle campagne ma forse di più fra le vie delle grandi città. In paese, la spesa si faceva in stalla e nell'orto. Poteva capitare che non ci fosse nulla per merenda. A volte era comodo prendere una ruzzichetta da una piccola forma di pecorino stagionato che normalmente veniva grattugiato. Con il pecorino si condividevano pastasciutta e minestra conferendo quello che di per se, la pasta, non poteva avere, cioè il sapore. Da una formetta già avviata, si ricavavano un po' di scaglie che si mangiavano sul pane. Calmava la fame nel pomeriggio inoltrato, riempiva la bocca di un sapore persistente, perfino ingombrante. Così il languore era sparito e sarebbe stato via fino all'ora di cena. Ma il pastore si lamenta.

Riziero)

Acquacotta / Lu pecuraro se lamanta.

Acquacotta / Lu pecuraro se lamanta

Acquacòtta, ricotta e pecora morta.

Il Pastore si lamenta

che la misura dell'olio è troppo stretta

véne poco accundita l'acquacotta

Non è che il mangiare dei Pastori variasse molto. Quando ero biscino il salario era fatto di una lira, una pagnotta di pane al giorno e un litro d'olio al mese. Il cibo era quindi una parte integrante della paga. Se si aggiungeva un po' di ricotta ogni tanto, la zuppa di siero, l'acquacotta preparata con erbe selvatiche o con i prodotti di un orticello che qualche pastore fortunato aveva a disposizione, questo era tutto.

La carne di pecora o agnello si mangiava in occasione della Pasqua oppure in altri periodi dell'anno quando qualche animale moriva.

Agnese) Proprio sulla ricorrenza pasquale, Riziero mi ha raccontato spesso, riportando alla memoria, i frequenti conflitti tra vecchi e giovani Pastori, in merito al metodo di cottura della carne.

Specialmente se si trattava di una pecora vecchia di qualche anno e con dalle carni un po' dure, gli anziani avrebbero voluto lessarla nel caldaio, facendola bollire lungamente con odori e aromi. I giovani, invece, preferivano la cottura alla cacciatora, molto più succulenta e appetitosa. Nascevano discussioni e il momento tanto atteso talvolta diventava una delusione per chi doveva soccombere.

Riziero) Ci credo. Loro erano tutti sdentati e non potevano masticare e noi volevamo, una volta tanto un po' di carne saporita, magari cotta alla cacciatora e non dispersa in un mare di Brodaglia.

Agnese) [si rivolge al pubblico] Vi siete mai chiesti che età avessero quelli che Riziero definiva vecchi? Erano veramente anziani, persone che, non essendo ancora stata istituita la Pensione Sociale, dovevano mantenersi da soli se volevano sopravvivere. Un vecchio di Poggiodomo sembra fosse talmente debole da non riuscire quasi a trasportare il secchio del latte munto, dal recinto alla capanna.

Durante il giorno, mentre le pecore pascolavano, i Pastori mangiavano la cianfrusca, un'uva nera e dagli acini piccoli che cresceva selvatica in mezzo agli alberi ex tutori delle viti o le bacche selvatiche commestibili. Talvolta l'esigenza di mangiare della carne veniva soddisfatta cacciando istrici, che si chiamavano anche "spinose", o tassi. Le loro carni, seppure un po' inusuali, erano buone e molto saporite.

Una bella mangiata fra amici veniva ricordata a lungo. A volte con la poesia si faceva diventare un bel pranzo abbondante, un fatto davvero straordinario, come mostra Riziero, Che si alza presto una mattina.

Riziero)

Mi alzo presto una mattina.

Mi alzo presto una mattina
pe 'nnà a fa colazione a Terracina
mi mangio cento bòvi e una vaccina
cento crastati co' tutta la lana
ancor la trippa mia non era piena
sonava a ntocchi come una campana.

Ordinai na piccola insalatina
abbastava cento bòi na settimana
di vino me ne bevvi una cantina
centocinquanta botti a la romana.

Il padrone dell'oste n'ebbe paura e scappò via
io rimasi padron dell'osteria

Agnese Benedetti) La sera alle cinque venivo invitata da Enia, la moglie di Argentino. Mi chiamava con un cenno, diceva "Agnese vieni". Non andavo a prendere il tè, ma seduta su una sedia (non toccavo con i piedi per terra), io sapevo già cosa mi aspettava: "una fetta di pane con la ricotta e lo zucchero sopra".

In religioso silenzio mangiavo, non c'era alcuno scambio verbale, alla fine chinavo il capo, ringraziavo e me ne andavo soddisfattissima. C'erano anche le delusioni. Andavamo a ballare solo una volta all'anno, l'ultimo sabato di carnevale.

Una volta tornammo alle due del mattino e si aveva un po' di fame. Mia madre era solita preparare le polpette di carne e le metteva in una vetrinetta.

Quella sera ne trovai diverse in bella mostra proprio lì. Allungai la mano pregustando una polpetta e invece scoprii che erano palline di caglio. La delusione fu tutta nell'aver assaggiato del caglio.

Riziero) La vita era a quel modo. Quando dovevi dormire andavi anzitutto nella capanna. Era fatta di ginestre e di canne. Era proprio una capanna. Poi avevi un giaciglio. Il guancialetto era la giacca che piegavi e mettevi sotto la testa e si dormiva così. La vita era a quel modo.

NOTE ALLA SECONDA STANZA

Nota: rif. L'inchiesta agraria Jacini di Alberto Caracciolo, 247 p. Editore Einaudi, 1973.

Nota: op cit.

Nota: Gamberi Domenico (2011). Comunicazione personale.

TERZA STANZA: Nasce il formaggio, nasce la ricotta e infine c'è il dessert

Il Narratore) Il nostro viaggio attraverso i tratturi e le avventure dei Pastori è giunto al termine. Bisogna parlare di formaggi. Diamo la parola a uno dei più grandi esponenti dell'agricoltura del passato: Lucio Giunio Moderato Columella.

Citazione da "De re rustica") Sono la citazione di Lucio Moderato Columella da "De re rustica" e mi pregio di essere il primo Agronomo dell'antica Roma. Dall'alto della mia posizione dico esorto, che non si deve in alcun modo tralasciare la produzione dei caci fatti con onesto e freschissimo latte. Ogni luogo ha bisogno dei suoi formaggi, cosicché non si debba trasportarli a lungo da altri posti e non abbiano così a rovinarsi.

Il latte si coagula con caglio di agnello o di capretto, ma è anche possibile utilizzare il fiore del cardo silvestre, i pinoli verdi, i semi del cartamo, il lattice di fico.

Nel secchio contenente la mungitura, il latte sarà mantenuto tiepido senza scaldarlo troppo. La cagliata, non appena pronta, si verserà in cestelle di giunco o un panierini di vimini ed è importantissimo far subito scolare il siero. I campagnoli per facilitare il processo, appena il formaggio ha assunto una minima durezza, vi mettono dei pesi per schiacciarlo leggermente e favorire l'uscita del siero residuo. Poi, il formaggio collocato in un luogo ombroso e fresco, sarà asperso col sale, lavato, e fatto maturare, "Così non riesce né pieno di buchi, né salato, né secco".

Il Narratore) Come ci ha spiegato il Grande Lucio Giunio Moderato Columella, il nostro formaggio è sempre qualcosa di vivo, che va fatto nascere con accortezza. Inoltre, per tradizione l'Umbria mostra molti formaggi freschi e freschissimi.

Siamo di fronte a sua maestà la caciotta (di vacca e mista) in tutte le sua varianti, e al primosale (pecora). Sono tipologie storicamente assai rappresentate in questi territori.

Si tratta di formaggi freschi. Sono delicati e cremosi. Soprattutto quando derivano da latte crudo, la loro igienicità e sicurezza, sul piano alimentare, significa che i casari hanno lavorato bene, grazie a una buona materia prima che pastori e veterinari hanno consentito di ottenere. Prima il formaggio si faceva maturare di più, ma da diversi anni, molti pastori preferiscono vendere le caciotte, che valgono di meno del formaggio stagionato, ma sono molto più pesanti compensando così un poco la perdita in valore dovuta alla non stagionatura, dando luogo a una "economia", un poco affine a quella della ricotta.

Questi prodotti creano un giro di denaro "veloce" che ogni giorno entra nella masseria. Forse Agnese vuole dire qualcosa. È finalmente accaduto ciò che doveva accadere.

[Sullo schermo foto di formaggi di diverse forme e dimensioni. L'immagine si fissa su Francesco con lo spino in mano]

Agnese) Signore e signori un po' di attenzione. Siamo arrivati al momento più importante della serata. Sappiamo che molti di voi sono venuti qui solo per questo. Ora il nostro amico Francesco, ci mostrerà passo dopo passo, la sequenza della produzione del formaggio.

Casaro Pastore) Come abbiamo detto prima, ora che il latte ha raggiunto la giusta temperatura e consistenza, dobbiamo procedere con grande attenzione. Senza fermarci portiamo a termine la trasformazione a formaggio. innanzitutto aumentando il calore.

[esegue con lo spino, mostrando la rottura della cagliata, raccolta al fondo del caldaio, introduzione nelle fascere sul tavolo Spersorio]

Agnese) Dopo la nascita del formaggio è giunto il momento della ricotta, che è una delle cose più bianche, morbide e cremose di cui si può avere esperienza.

Riziero) Lo so bene come si fa la ricotta. Ricordo che però non è una cosa semplicissima. Una volta avevo fatto il formaggio e lasciai la mia compagna a finire il lavoro della ricotta. Fu come fu, quando tornai la trovai bella pronta nelle fiscelle. Il giorno dopo però fioccarono i commenti e i guai. Me la riportarono tutti perché dicevano che era dura come il cemento. Lei l'aveva fatta bollire per un po' di tempo nel caldaio e si era asciugata tutta. la ricotta aveva perduto la caratteristica principale che è la morbidezza e la cremosità. Questi versi lo dicono chiaramente:

'il buttero che se ne vane.
'il buttero che se ne vane
 pé la via diretta
che a roma porta lo cacio e ricotta
 il buttero de qui che si lamenta
che non trova pastori a la rotonda.
 La ricotta
 La ricotta da noi tanto gentile
 perché il vergaro tenera la volle.
 Chi non mugne e chi non tòcca
 no la magna la ricotta
 la ricotta 'nfuscellata
non se magna/ se non è pagata.

Agnese) [introduce Francesco] Fermiamo ora la poesia, perché è arrivato il momento che Francesco dia vita alla signora ricotta, che non è considerata un formaggio a tutti gli effetti. Anticipiamo che la ricotta si chiama così perché viene cotta due volte. È un ultimo prelievo che viene fatto nella massa del siero rimasto dalla caseificazione. Siccome si riscalda è anche un prodotto molto sano.

[Si crea una équipe casearia. Il pastore si pone al centro del tavolo ed i suoi assistenti premurosamente ai lati, assistendolo, porgendogli alla bisogna strumenti e vari oggetti]

Caciofilo & Sommelier) [Il Caciofilo chiede a Francesco di illustrare il procedimento] Mio caro Francesco potrebbe illustrare l'intero procedimento di produzione della ricotta punto per punto.

[Francesco esegue]

Si potrebbe dire che l'affioramento della ricotta sia come quando nevicava però all'incontrario, perché i fiocchi di ricotta salgono delicatamente dal fondo verso la superficie.

[Estrazione della cagliata dal caldaio e immissione nelle fiscelle]

Notiamo che tutta l'operazione è davvero molto, molto "delicata". Si tratta di "sfogliare" con gentilezza la massa della ricotta affiorante per disporla come "petali cremosi" nella fiscella e creare una struttura il più possibile "indisturbata", che rappresenta il vero valore della ricotta.

[Francesco conclude la preparazione e presenta la ricotta al pubblico]

Come Caciofilo chiedo al pubblico di esprimere con un'ovazione la conclusione della produzione della ricotta. Io vado e torno.

[il Caciofilo sottrae rapidamente la ricotta a Francesco ed esce di scena]

ASSAGGIO DEL FORMAGGIO - Introduzione all'assaggio

Agnese) Ora che abbiamo finito il nostro viaggio nel formaggio, concludiamo con l'ultimo evento della serata: l'assaggio guidato dai Gastronomi esperti quali Mario Corradi e Stefano Passeri. Il primo vi indicherà le operazioni fondamentali della situazione e il secondo vi assisterà direttamente dalla vostra postazione.

Ora vi verranno forniti i kit di assaggio. Naturalmente non mangiate subito i campioni e attendete che l'esperienza abbia inizio.

[Il pubblico riceve le schede di valutazione e il kit di assaggio dagli addetti. Inizia la fase finale dello spettacolo]

Quadro 7. L'assaggiatore nel suo labirinto

Il Narratore) Comincia l'assaggio della serata. Lo guida il Maestro Gastronomo Clelio Mario Corradi, docente dell'Università dei Sapori e co-fondatore dell'EAC - Esperti Assaggiatori di Cibi, un'associazione nata nel 2006 che ha sempre collaborato con la Biblioteca dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale nel corso di tante manifestazioni.

Scopo dell'EAC è di rappresentare i professionisti che operano nella distribuzione alimentare settore delle carni, salumi e formaggi e sono impegnati a informare i consumatori tramite assaggi guidati e serate tematiche come questa.

Clelio Mario Corradi è stato un punto di riferimento per la nostra Gastronomia regionale formando centinaia di operatori. Il suo assistente Stefano Passeri è uno di questi. Insieme abbiamo pubblicato due volumi sulla gestione del banco e sui prodotti alimentari.

Una parola sull'assaggio che siamo in procinto di effettuare. La scheda che avete di fronte a voi rappresenta una specie di gioco. L'abbiamo chiamato il: Gioco dell'avvicinamento sensoriale.

Gioco dell'avvicinamento sensoriale.

Anziché con i dadi come avviene nel Monopoli, ci avvicineremo progressivamente, di casella in casella, ai formaggi che abbiamo di fronte a noi, utilizzando i sensi.

Prima ci verrà chiesto di giudicare il colore, poi avvicinandoci potremmo stimare l'odore, poi ci sarà il contatto e dovremo valutare il gusto.

Se prenderete la scheda potrete constatare quanto detto; colore, odore, gusto. I campioni sono tre un formaggio vaccino, uno di capra, uno vaccino e uno di pecora. Quali di questi rispettivamente sono A, B o C? Dovrete scoprirlo e alla fine ve lo diranno i Gastronomi. I descrittori selezionati, fra i tanti possibili, sono quelli più comuni e riconoscibili nei campioni della serata, che sono stati messi in ordine progressivo dal più delicato a più forte. Un cenno sul quadro "impressioni e sinestesie" che rappresentano un esperimento per assaggiare la storia che avete ascoltato nel suo complesso.

Le transumanze o gli animali di cui avete sentito parlare, vi suscitano impressioni odorose, colorate o sonore? Scrivetelo.

Io per esempio sono sensibile all'odore della pioggia e quando vedo una foto di un tramonto pieno di nuvole mi sembra di percepire un po' l'odore dell'acqua. Si chiama sinestesia. Nelle sue forme estreme è una rarità, ma in modo molto blando è più comune di quanto si creda.

Giunti a questo punto, credo che la cosa migliore sia dare a Mario e Stefano la parola e a voi la libertà di iniziare questo piccolo ultimo esperimento sensoriale.

Che entrino i Gastronomi!

[Entrano in scena il Gastronomo Mario Corradi e Stefano Passeri il Gastronomo suo assistente]

Clelio Mario Corradi) Comincia l'assaggio di tre campioni di formaggio: bovino / caprino / ovino.

Li avete indicati nel vostro kit di assaggio ai posti siglati con: A, B, C, ma non sapete in quale ordine sono stati disposti.

I descrittori a disposizione sono diversi come potete vedere sulla scheda.

[Appare la scheda di assaggio che viene descritta dal Gastronomo]

SCHEDA DI ASSAGGIO

Appunti:

Dati:

APPUNTI SU ARGOMENTI, IMPRESSIONI & SINESTESIE				
ARGOMENTI	IMPRESSIONI & SINESTESIE			
IL RECIPIENTE TRASPARENTE				
I FACTORI				
GLI ANNI				
I FORNAGGI				
CAMPIONE <small>INSERIRE QUI CODICE DEL CAMPIONE CHE RAPPRESENTA IL CASSETTO PRECONFEZIONATO</small>				
COLORE	A	B	C	D
BIANCO				
GIALLO PAGLIAIO				
GRIGIO				
CAMPIONE <small>INSERIRE QUI CODICE DEL CAMPIONE CHE RAPPRESENTA IL CASSETTO PRECONFEZIONATO</small>				
ODORE	A	B	C	D
ODORE DI LATTE				
ODORE DI ERBA				
ODORE DI STALLA				
ODORE DI...				
CAMPIONE <small>INSERIRE QUI CODICE DEL CAMPIONE CHE RAPPRESENTA IL CASSETTO PRECONFEZIONATO</small>				
GUSTO	A	B	C	D
DOLCE				
ACIDO				
SALATO				
AMARO				
PECCANTE				
CHE LATTE È STATO UTILIZZATO?				
CAMPIONE	LATTE DI...			
A				
B				
C				
D				

Figura 7. Tovaglia - Scheda dell'assaggio

Scrivete nel taccuino le vostre osservazioni e mi raccomando, anche le parole evocative che questa degustazione vi suggerisce.

Bene. Con l'aiuto di Stefano Passeri, guideremo, come con un pilota esperto, tutta la degustazione. Ecco cosa dovete fare. Ascoltateci bene: Mi raccomando prendete l'assaggio Seriamente.

[prende un grande coltello dal tavolo]

Anzitutto vi farò vedere come abbiamo tagliato il formaggio, ma anche come in genere procediamo al taglio.

[prende un coltello piuttosto grande]. Ora taglierò il nostro campione. [si appresta a tagliare, ma subito si ode un grido di dolore]

Caciofilo & Sommelier) [il pubblico non lo può vedere e avrà l'impressione che a urlare sia stato il formaggio] Aaaaih! Oddio, no!

Clelio Mario Corradi) [come prima] Non capisco, sento come un lamento. Mah! Mi sarà sembrato.

[affonda ancora il coltello nel formaggio]

Caciofilo & Sommelier) Aaaaih! Ma insomma. Basta!

Clelio Mario Corradi) [facendo un passo indietro] Ma guarda chi avrebbe mai detto che un formaggio si sarebbe lamentato per il taglio.

Caciofilo & Sommelier) Maestro Corradi, è il coltello che è sbagliato. È troppo Grande!

Clelio Mario Corradi) Accidenti è vero. Sto tagliando un formaggio fresco con un coltello sbagliato. Questo è troppo "alto". Così la pasta aderisce alla lama, si attacca. Se utilizzassi invece questo, magari.

[estrae un coltello di media grandezza]

Caciofilo & Sommelier) No, no, neanche questo. Non scherziamo! È troppo grande!

Clelio Mario Corradi) Infatti il coltello giusto è questo! Ha la lama bassa, magari con dei vuoti, come si vede bene [lo mostra].

Un taglio con il coltello "giusto" può essere liscio o granuloso
Esegue e mostra i due tagli.

Chiedo ora al Gastronomo Stefano Passeri, di condurre la degustazione e di portarsi presso il Pubblico.

Nel frattempo preparerò per voi due piatti. Uno sarà "corretto", cioè ben fatto nella forma e nel contenuto, l'altro sarà scorretto, cioè conterrà errori di impiattamento e di presentazione. Voi dovrete poi indovinare qual'è il piatto "giusto".

[Comincia l'assaggio. Stefano Passeri si dirige in sala e dà il via all'assaggio dialogando con il gastronomo sul palco.

Commento delle caratteristiche sensoriali dei formaggi (vacca \ pecora \ capra).

Subito dopo si comincia l'assaggio commentato dei formaggi relativi al binomio fresco \ stagionato di pecora, valutando la consistenza, il sapore e l'aroma]

Stefano Passeri) Adesso chiudete gli occhi mentre assaporate annotando mentalmente anche la consistenza fra i denti. Questo è un esempio di come si presenta un formaggio vaccino freschissimo, identico a quello che avete di fronte a voi allo scomparto.

Ora che abbiamo valutato i formaggi con il palato, consideriamoli con la vista, l'odorato e il gusto.

Si esegue l'assaggio in sala. Poi la parola tornerà al Gastronomo Mario Corradi.

Clelio Mario Corradi) Per concludere un suggerimento per conservare il sapore e l'aroma dei vostri acquisti caseari quando li conservate in casa.

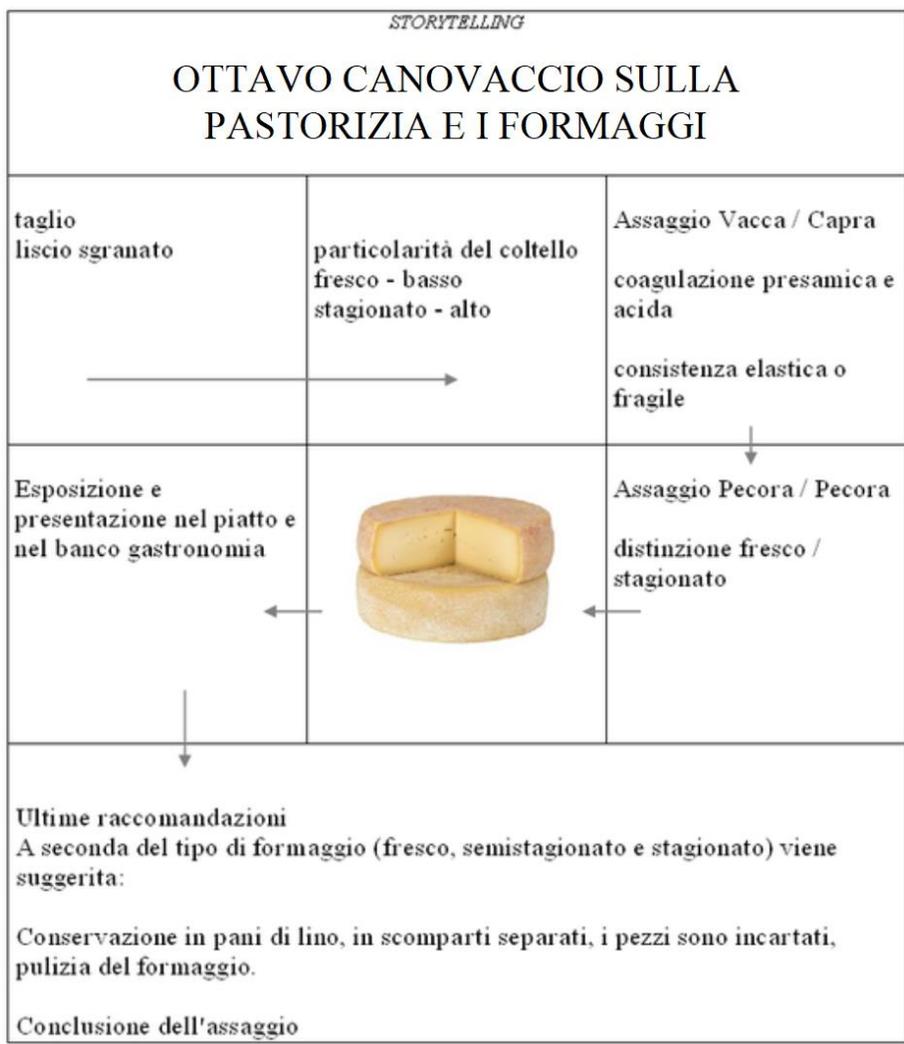


Figura 8. Percorso figurato dell'assaggio

[vengono esposte due modalità di valorizzazione casalinga del formaggio A e B. Due impiattamenti uno sbagliato e uno più corretto che valorizza la forma e il colore dei formaggi, consigliando anche la progressione dei sapori che consente un assaggio di più prodotti]

[si conclude l'assaggio]

Il Narratore) Rimandiamo il pubblico per gli approfondimenti e la discussione sugli argomenti trattati in questa rappresentazione, allo spazio Web dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche dedicato al Web House Organ. Si trova all'URL <http://spvet.it>. Così rimarrete in contatto con noi anche per farci sapere cosa avete da suggerire per i prossimi spettacoli che saranno sempre più attenti alle esigenze informative del pubblico.

[proiezione dei riferimenti per la piattaforma comunicativa sullo spettacolo sui formaggi]

Agnese) Abbiamo concluso qui, con i consigli del Mestro Corradi la nostra rappresentazione, che speriamo vi sia piaciuta. Abbiamo parlato dei pascoli, dei formaggi e soprattutto dei Pastori. Vi informo che nella scheda che avete testé elaborato e che abbiamo ritirato in questo momento, se avrete azzeccato la combinazione latte / formaggi, (e se avete inserito il vostro indirizzo di email o telefonico, un modo per rintracciarvi insomma), avete vinto due biglietti gratis per il prossimo spettacolo, in modo che continuiate a seguirci, offrendo magari a un amico la possibilità di assistere allo spettacolo insieme a voi.

Ora concludiamo con un Dessert café, allestito subito fuori la sala, per mangiare il dolce e intrecciare due chiacchiere fra noi sulla serata.

Saranno a vostra disposizione, gastronomi, pastori, esperti di alimenti.

Un grazie sentito a Francesco Rossi e Riziero Flammini a cui diamo la parola per la conclusione, che è proprio su di loro, sui Pastori.

[si conclude lo spettacolo con il preludio poetico al Dessert Café]

[Tutti gli attori si raccolgono nel palco e si inchinano al pubblico. Riziero Flammini si pone al centro della scena.

Al termine delle poesie di commiato, caffè e dessert a base di ricotta e di formaggi con: miele, cioccolato e salse di frutta.

Agnese) Per concludere e andare al Dessert, chiediamo a Riziero di recitare "l'Onorevole Pastore".

Riziero)

L'onorevole pastore.

L'onorevole pastore
in braccio porta
il fido cane
a tutti fa la scorta
l'altro pastore porta
sulla spalla una pécora che cammina zoppa
l'altro sopra na gravida cavalla
la rete del maglio
e l'altre cose 'ngroppa
torte di latte e tante di ricotta
che nel magnà russa tutta la notte

Agnese) Quindi "lu Pecuraru".

Riziero)

Lu pecoraru quando va a Maremma.

Lu pecoraru quando va a Maremma
je pare d'esse giudice e notaro
la coda del le pecore è la penna
lo sicchiu de lo latte è lo calamaru.
La pelle de la pecora è la carta
dò ce scrie che? Ma mancu un'acca

Agnese Benedetti) E per finire in bellezza, sempre con una risata: Cristo l'ha fatta la cresta alle Galline.

Riziero)

Cristo l'ha fatta la cresta alle Galline.

ar gallo je fece lo sperone
la barba lunga diede alle caprine
corna rintorte a bufali e montoni
il fazzoletto lo diede alle donne
il cappello all'omo pe' copri le corne

FINE DELLO SPETTACOLO

NOTE ALLA TERZA STANZA

Nota: Aspetti sensoriali dell'assaggio. Note applicative di Bonaca (Wiley 2011), vedi anche Rigoli, Langstorm magazine 2010

Nota: Storytelling strutturato in teatro sugli alimenti, in Sanità Pubblica Veterinaria n. 73, 2012

Nota: Segue l'elaborazione del tabellone esplicativo dell'assaggio

Bibliografia

Aime M. (2011). Rubare l'erba. Ponte alle Grazie, Milano.

Benedetti A. (2004). La vacca che bevve la luna. Editore Era Nuova, Perugia.

Benedetti A. (2010). Riziero Flammini, pastore e cantastorie. Accademia del Fior di Cacio. Comune di Vallo di Nera.

Cercato M. C., Ciappelloni R., Cognetti G., Fruttini L., Loreti A., (2009). Medscripta: the library as physical and virtual space for narrative medicine, creative writing, lectures, promoting the patients' nutritional wellness and health - Medscripta: la biblioteca come spazio fisico e virtuale di medicina narrativa, scrittura creativa, letture ad alta voce per il benessere alimentare e la salute del paziente. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 54, Giugno, <http://indice.spvet.it#424>.

Ciappelloni R. (2013). "In territorio nemico": modalità di scrittura collettiva, utile nella letteratura scientifica di ricerca e divulgativa - "In the enemy territory": a mode of collective writing, useful in scientific research and popular science. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 77, Aprile, <http://indice.spvet.it#569>.

Ciappelloni R. , Fruttini L., (2011). Letture ad alta voce in biblioteca: parliamo di alimenti con Proust, Nothomb e Lehrer - Reading in the library. Let's talk about food with Proust, Nothomb, Lehrer. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 65, Aprile, <http://indice.spvet.it#522>.

Ciappelloni R., (2011). "Maestri Pastori", per una nuova valorizzazione delle produzioni casearie in Umbria. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 68, Ottobre, <http://indice.spvet.it#535>.

Ciappelloni R., (2011). Matematica narrativa e informazione scientifica in ambito biologico. Sanità Pubblica Veterinaria, n. 67, Agosto, <http://indice.spvet.it#530>.

Ciappelloni R., Frutini L. Penocchio G., 2005. Computer Supported Collaborative Writing nelle discipline biomediche. Il Chirone n. 2, pag 25-28.

Ciappelloni R., Tabarrini L. (2012). Attività comunicative per i consumatori, nella rete distributiva degli alimenti, attraverso storytellers e dimostratori (Prima parte) - Communication activities for consumers in the food distribution network through storytellers and exhibitors (Part One). Sanità Pubblica Veterinaria, n. 73, Agosto, <http://indice.spvet.it#557>.

Collettivo di scrittura - AV. (1974). Il Gorilla Quadrumano. Gruppo Drammaturgia 2 dell'Università di Bologna. Feltrinelli, Milano.

Columella Lucio, Giunio Moderato. A cura di Calzecchi Onesti R. (1977), L'arte dell'Agricoltura e il libro sugli alberi. (Libro VII). Editore Giulio Einaudi, Torino.

Manifesto del Gruppo di Lavoro per la Narrativa Biomedica [Approssimazione 0.3]. Sanità Pubblica Veterinaria: Numero 57, Dicembre 2009. <http://spvet.it/indice-spv.html#450>

Radogna F., Settembrino C., Settembrino I., Laurino G. A. (2009). Guido Spera. L'arte illustrata e il divulgatore agricolo. Associazione Culturale Donne 99 - Tito. Alfagrafica Volonnino, Lavello (PZ).

Rocchetta A., Vigliani F., Salva A. (1976). Giubilate il Teatro di strada. manuale per fare e disfare un teatro politico d'occasione. Cooperativa Editoriale Studio Forma, Torino



Finito di elaborare in bozza presso la Redazione di SPVet.it IZS UM - SC 11, Via G. Salvemini 1 06126 Perugia il 29 Ottobre 2013 - [Versione 7.6]. Opera coperta da Licenza Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale.