

GIANFRANCO PIVA\*

## Introduzione

L'Accademia dei Georgofili fondata a Firenze il 4 giugno del 1753 si «propone di contribuire al progresso delle scienze e della loro applicazione in agricoltura in senso lato». In questo ambito il Comitato Consultivo “Allevamenti e Prodotti animali” dell'Accademia dei Georgofili ha promosso la Giornata di studio “Prodotti a denominazione di origine. Fattore di competitività e qualità: i formaggi”.

### ORIGINE DEL FORMAGGIO

La produzione del formaggio ha origini antichissime ed è stata strettamente legata allo sviluppo delle tecniche di allevamento del bestiame.

La pastorizia fu la prima attività svolta dall'uomo, dopo la caccia, la raccolta e prima della nascita dell'agricoltura. Utilizzando all'inizio piccole greggi composte da pecore o capre (i bovini vennero impiegati molto più tardi) si produceva latte per un consumo esclusivamente familiare e immediato, infatti, causa la sua facile deteriorabilità, il latte non poteva essere conservato.

Successivamente si iniziarono a conservare, come bevande acidificate, le eccedenze prodotte dalla mungitura quali il *kumis* citato da Erodoto e Senofonte o il bulgaro *Kefir*, dal quale deriva l'attuale yogurt.

Il primo casaro citato dalla storia/poesia è stato Polifemo cantato da Omero nell'*Odissea*.

Il termine usato oggi, “Formaggio”, secondo alcuni, deriva dal greco *For-*

\* *Ordinario Nutrizione Alimentazione Animale già Università Cattolica; Coordinatore Gruppo di Lavoro “Prodotti a Denominazione di Origine - Fattore di Competitività e Qualità”*

*mos* (messo in forma), secondo altri da *Formaticum*, parola con la quale si indicava una “forma” di questo prodotto “*de caseus formatus*” (formato da formaggio – *caseus*, infatti, in latino è il termine proprio del formaggio).

Con la diffusione dell’Impero Romano, la conquista dei territori greci e delle colonie dell’Italia meridionale, le tecniche di caseificazione si svilupparono maggiormente: abbandonato il lattice di fico o di fiore di cardo per la formazione del coagulo, prese sempre più piede l’utilizzo del caglio di capretto e di agnello, preferito per il suo elevato potere coagulante.

Un ulteriore passo in avanti nella tecnica di produzione del formaggio si ebbe quando si iniziò a utilizzare, accanto al latte di pecora e di capra, anche quello di vacca; inoltre si incominciarono a produrre non solo formaggi molli di pronto consumo, ma anche a pasta dura e stagionati, di più facile e lunga conservazione.

#### FORMAGGI A PASTA DURA

Le origini del *Grana* risalgono all’anno Mille, quando i monaci cistercensi, per rispondere alla necessità di conservare il latte in eccesso, che veniva prodotto sul territorio da loro bonificato, sperimentarono la preparazione di un formaggio a pasta dura, che, per la sua struttura, venne chiamato volgarmente *grana*, era il *caseus vetus*.

Così nacque il nome di formaggio di grana o più semplicemente *grana*. I grana più citati sono il *lodesano* o *lodigiano*, considerato da molti il più antico, il *milanese*, il *parmigiano*, il *piacentino* e il *mantovano*, a seconda della zona di produzione.

Storicamente la culla del grana fu nel XII secolo, quando accanto ai grandi monasteri e ai castelli comparvero i primi caselli (caseifici): piccoli edifici a pianta quadrata o poligonale dove avveniva la lavorazione del latte. I principali monasteri presenti tra Parma e Reggio erano: due benedettini (San Giovanni a Parma e San Prospero a Reggio) e due cistercensi (San Martino di Valserena e Fontevivo, entrambi nel parmense).

Risulta difficile stabilire con precisione la data di nascita del grana; la tradizione vuole che sia nato in ambiente monastico, attorno al 1135, anno di fondazione dell’abbazia di Chiaravalle milanese.

Per molto tempo il formaggio fu considerato un alimento povero, poi cominciò a conquistare le tavole dei potenti.

In ogni caso alla fine dell’XI secolo questo prodotto era già una realtà affermata, con una vera e propria rete commerciale.

Boccaccio nel *Decamerone* segnala che già nel 1200-1300 il Parmigiano-Reggiano aveva raggiunto la tipizzazione odierna, il che spinge a supporre che le sue origini risalgano a diversi secoli prima. Non è escluso che la tecnica di produzione fosse analoga a quella di un formaggio piacentino appunto chiamato “il Piacentino” e a uno lodigiano (il Granone Lodigiano) che si trova citato di sfuggita nelle fonti romane.

Nel 1477 Pantaleone da Confienza, ricorda: «I formaggi piacentini da alcuni sono chiamati parmigiani perché a Parma se ne producono di simili non molto diversi per qualità». Bartolomeo Stefani nel suo ricettario *L'arte di ben cucinare* (1662) diceva del formaggio grana «Per la precedenza nella bontà dei formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi».

Il conte Francesco Cavazzi della Somaglia (1513) indica le tre provenienze del formaggio (grana): piacentino, parmigiano e milanese (ovvero lodigiano).

Quale che fosse il luogo di produzione, ormai il grana aveva fama consolidata per la sua conservabilità, e viaggiava per l'Italia e oltralpe accompagnato dalla indicazione del luogo di origine.

## I DOP

Lo sviluppo commerciale e la necessità di tutelare commercialmente il prodotto dagli altri formaggi simili, come il Piacentino e il Lodigiano, portò il duca di Parma a ufficializzare la denominazione d'origine con un atto del 7 agosto 1612.

Nel documento vengono definiti i luoghi dai quali doveva provenire il formaggio che poteva chiamarsi di Parma: questa data segna l'inizio della storia della Denominazione d'Origine, oggi riconosciuta in sede europea.

I rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po) si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il loro formaggio.

Così, il 27 luglio 1934 nasce il Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico che adotta il marchio ovale per le forme idonee; tale marchio recava l'annata e la scritta *C. G. T. Parmigiano Reggiano*.

Il momento di svolta nella produzione dei formaggi si ebbe nel 1951. A Stresa, nel giugno di quell'anno, fu siglata una “Convenzione”, nella quale si indicano norme precise in tema di denominazioni dei formaggi e indicazioni sulle loro caratteristiche. In quella occasione vennero distinti il formaggio “di Grana Lodigiano” che poi è divenuto “Grana Padano” e il “Parmigiano Reggiano”. Il 10 aprile 1954 l'Italia stabilisce norme sulla “Tutela delle Deno-

minazioni di origine e tipiche dei formaggi”. Il 30 ottobre 1955 fu emanato il Decreto del presidente della Repubblica n. 1269 sul “Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi”. Vengono sostituite le denominazione d’origine precedenti e facenti riferimento al consorzio di tutela, nato nel 1934, con il nome di “Consorzio Interprovinciale del Grana Tipico”.

In Italia oggi siamo a 46 DOP, accanto abbiamo una folla di altri formaggi (403, forse 500 o secondo alcuni chef mille), ciascuno con le sue caratteristiche e i suoi estimatori. Questa proliferazione è la conseguenza del fatto che dietro ogni formaggio c’è «un pascolo un diverso verde sotto un diverso cielo» dice Italo Calvino.

De Gaul si lamentava del fatto che era difficile governare la Francia, un paese con 256 formaggi.

Formaggi antichi codificati dalla tradizione nei metodi di produzione, nelle caratteristiche merceologiche, nel territorio di produzione sono oggetto di una continua evoluzione, pur nel solco della tradizione, per rispondere alle esigenze di adeguamento alla dinamica delle tecnologie agronomiche, microbiologiche, tecnologiche e delle conoscenze scientifiche. In questo contesto si colloca il significato di tutta una serie di ricerche scientifiche relative a vari aspetti delle filiere che sono state fatte anche in questi ultimi anni. Mi limito a citare, fra le molte, due importanti programmi di ricerca nei quali sono stato coinvolto come coordinatore, ormai in fase di conclusione. *GPL-free* che ha avuto il supporto dalla Regione Lombardia, del Consorzio del Grana Padano e *FILIGRANA* sostenuta dal MiPAAF dal titolo emblematico *Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l’ottimizzazione dei processi produttivi*. Si tratta di progetti ai quali hanno partecipato varie istituzioni di ricerca con decine di ricercatori e aziende della filiera (aziende agricole comuni e sperimentali, caseifici, strutture di stagionatura, ecc.) che hanno riguardato la produzione del Grana Padano. Di alcune delle acquisizioni raggiunte si farà certamente cenno oggi, dato che fra i relatori vi sono ricercatori dei programmi di ricerca. Sicuramente si sono ottenuti risultati importanti ed elementi trasferibili per un miglioramento del sistema produttivo.

Molti dei fattori caratterizzanti le varie DOP certamente devono ancora essere adeguatamente approfonditi. Uno sforzo di ricerca in questo senso è la sola via per preservare le DOP e per migliorare qualità e sicurezza.