

Manifestazione su:

Il formaggio ritrovato. Presentazione dei risultati del progetto per il recupero della manifattura del pecorino “Marzolino di Lucardo”

22 maggio 2007

(Sintesi)

Il Marzolino di Lucardo, un antico formaggio della tradizione toscana, è stato al centro della presentazione dei risultati di un progetto di recupero di un prodotto di particolare pregio il 22 maggio, presso l'Accademia dei Georgofili.

La manifattura di questo prodotto caseario, tipico della Val d'Elsa fiorentina e senese, era praticamente scomparsa da quasi due secoli e grazie a un progetto finanziato dall'ARSA, l'Agenzia Regionale per sviluppo e l'innovazione in agricoltura, e realizzato da Cipa.at sviluppo rurale Toscana con il supporto della Confederazione Italiana Agricoltori Toscana, è stato possibile ricreare la peculiare filiera di questo prodotto.

Al convegno sono intervenuti Maria Grazia Mammuccini, amministratore delegato di Arsia, Giovanni Brajon dell'Istituto zooprofilattico di Firenze, Alessandra Alberti e Roberto Scalacci del Cipa.at sviluppo rurale Toscana, Daniele Vergari dell'Associazione G.B. Landeschi.

Alla presenza del presidente dell'Accademia, dei vertici della Cia Toscana e di un numeroso pubblico i relatori hanno presentato l'esperienza di recupero dell'antico e pregiato formaggio che prendeva il nome dal Castello di Lucardo, oggi nel Comune di Montespertoli (Firenze), composto unicamente da latte di pecora che subiva una lunga ed elaborata lavorazione, condotta principalmente da donne, e attestata fin dal XV secolo e per il quale era impiegato il caglio vegetale derivato da fiori di cardo essiccato.

Un progetto che ha visto una piena integrazione fra la ricerca storica svolta da Daniele Vergari – che ha permesso di recuperare interessanti documenti sulle fasi di produzione del formaggio – e la lunga e complessa fase di sperimentazione che ha visto coinvolti tecnici delle organizzazioni di produttori (R. Scalacci, C. Pizzetti, A. Stopponi), e tecnici dell'ASL di Siena e dell'Istituto

Zooprofilattico di Firenze (G. Brajon) e professionisti del settore (A. Profumo) in collaborazione con alcuni produttori agricoli e artigiani caseari.

È stata infine presentata la pubblicazione del progetto in due volumi curata da Daniele Vergari e Roberto Scalacci, in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili.

Il primo volume contiene i risultati del progetto mentre l'altro contiene la ristampa anastatica tratta da un volume dell'importante biblioteca dell'Accademia, *Discorso intorno alla qualità velenosa di certo cacio* di Giovanni Targioni Tozzetti, scienziato fiorentino del XVIII secolo che, oltre a essere un'importante fonte documentaria, affronta con metodo analitico e descrittivo – analogo all'attuale metodologia dell'analisi dei Rischi (HACCP) ma con due secoli di anticipo – la descrizione del processo di manifattura del Pecorino Marzolino di Lucardo.

Un'operazione di recupero, quindi, non solo tecnologica ma anche culturale che ha avuto riflessi positivi sull'economia locale, sulle filiere zootecnica-ovina e casearia, ma anche sull'animazione e lo sviluppo rurale della Val d'Elsa.

La Giornata di studio si è conclusa con una degustazione guidata del prodotto a opera di un esperto, Paolo Piacenti, tra i protagonisti del progetto che con passione ha presentato sapori e profumi di questo formaggio finalmente ritrovato.