VareseNews

Viaggio alle origini del gorgonzola

Pubblicato: Venerdì 24 Agosto 2018

Käsefabrikation in Gorgonzola: Herausnehmen der festgewordenen teigigen Masse aus den Formen.

La storia che lega il più famoso erborinato italiano al barite, il minerale cavato in Valsassina si affermò in seguito al boom delle casere di stagionatura in valle e allo sviluppo di una fiorente esportazione verso molti paesi esteri, fra cui l'Inghilterra, la Germania e la Francia.

E proprio con i cugini d'oltralpe scoppio nel 1907 quella che venne chiamata "**La guerra della barite**", ossia una dura contesa sull'uso della baritina per la l'intonacatura (la formazione di una "seconda crosta" di protezione) del gorgonzola. Questo trattamento era utilizzato solo in estate, quando il formaggio a causa del rammollimento della componente grassa diventava più vulnerabile e la baritina veniva mescolata con grasso animale (sego e strutto). La pratica si sviluppò grazie alla presenza in **Valsassina** di miniere di solfato di bario a **Cortabbio** e **Primaluna** e di molini a **Cortenova, Barzio, Introbio, Cortabbio**. In passato il gorgonzola era già oggetto di esportazione, come attestano autori francesi del Settecento e primo Ottocento, ma per spedirlo all'estero si usava una semplice stuccatura con grasso animale e burro.

Il problema nacque a causa della tara notevole costituita dalla baritina (di elevato peso specifico), che fece sollevare ripetute proteste da parte della Francia, degli Stati Uniti e di altri paesi importatori, preoccupati anche per i risvolti sanitari di questo trattamento. Tutto ciò portò al blocco delle importazioni, che nel caso della Francia si protrasse per diversi anni. La vicenda assunse contorni preoccupanti, al punto che il Ministero di agricoltura, industria e commercio incaricò una commissione di affrontare il problema per rispondere alle accuse della Francia. Dagli approfondimenti della commissione emerse che la percentuale di baritina utilizzata era in effetti elevata e si auspicò la

sostituzione del minerale con altre idonee “materie innocue”.

Interno di casera stagionatura Gorgonzola.

Il Comitato italiano della federazione internazionale di latteria andò oltre e, nel 1909, propose di abolire ogni sorta di intonaco sul gorgonzola. **Ai consigli degli esperti caseari si attennero ditte come la Mattia Locatelli che adottarono l’incarto nel foglio di stagnola, ancora in uso ai giorni nostri**. Quest’ultima soluzione costringeva però a proteggere ciascuna forma con due ulteriori involucri di legno: un primo involucro con listelli verticali di legno leggero tenuti insieme da vimini intrecciati ed uno esterno con un fondo e un “coperchio”, sempre di vimini intrecciati, riempito di paglia e pareti di listelli orizzontali di legno leggero. Questi cesti (in dialetto cavagn) erano realizzati da artigiani locali. Il problema riapparve in occasione della successiva guerra mondiale, quando la penuria di beni alimentari indusse a ricorrere ad ogni genere di sofisticazione. Era evidente che la baritina venisse utilizzata per aumentare fraudolentemente il peso, tanto che in Valsassina circolava la battuta (più seria che faceta) che riconduceva alla pesante polvere l’origine di alcune fortune imprenditoriali.

Questi e tanti altri aneddoti saranno protagonisti sabato 25 e domenica 26 agosto dell’evento “Gorgonzola e Barite uno storico gemellaggio”, che verrà ripetuto anche domenica 9 settembre.

In ciascuna delle date in calendario sono previsti 3 appuntamenti, con inizio visita alle: h.10.30 – h.14.30 – h.16.00

Costo promozionale € 6,50 a persona per tutti i partecipanti dai 6 anni in su (ingresso gratuito per bambini da 3 a 5 anni). Oltre alla degustazione, i partecipanti riceveranno un gustoso omaggio offerto dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP.

NOTE INFORMATIVE: La miniera è accessibile a tutti gli aventi capacità motoria autonoma dai 3 anni compiuti in su, indossando scarponcini e giacca a vento. La visita ha una durata di circa 1 ore e 40 minuti. Esclusivamente su prenotazione al numero 3389609824, anche sms e whatsapp.

Fra gli altri appuntamenti in programma per questo weekend ricordiamo quello di **venerdì 24 agosto**

organizzato dall'azienda casearia Gildo di Introbio, che a partire dalle 18,30 proporrà una visita alle grotte della stagionatura e la degustazione di piccola pasticceria salata ai formaggi curata dallo chef Giovanni Ciresa e accompagnata dai vini Sutto.

Torna anche la rassegna "Formaggio d'autore in quota", che sabato 25 e domenica 26 agosto vede protagoniste "Le vie del ferro e del Bitto" dell'Alta Val Varrone con gli alpeggi di Ariale, Barconcelli, Varrone e Vesina. sarà possibile degustare i menù speciali a base di formaggi d'alpe al Rifugio Griera e al Rifugio Varrone, e negli agriturismi Barconcelli e Malga Ariale. Infine domenica 26 agosto ultimo appuntamento con "Alpigiano per un giorno" nell'oasi faunistica del Pian delle Betulle, l'iniziativa che offre un vero e proprio viaggio nel mondo rurale per scoprire e sperimentare in prima persona tutte le fasi della lavorazione del latte.

Per tutti i dettagli sugli eventi di "Valsassina: la Valle dei Formaggi", per scoprire l'elenco completo dei rifugi che partecipano a "Formaggi d'autore in quota. Camminare con gusto fra casere e rifugi" e i loro gustosi menù vi invitiamo a visitare il sito www.valsassinalavalledeiformaggi.it e a seguire la Pagina Facebook di Turismo Valsassina.

Si ricorda inoltre che fino al 30 settembre sarà possibile visitare, nel centro storico di Pasturo, la mostra "Itinerari delle mani, della mente, del cuore", un vero e proprio viaggio per immagini alla scoperta della secolare tradizione agricola e casearia della Valsassina.

---

*Weekend all'insegna del gusto e della storia con "**Valsassina la Valle dei Formaggi", che sabato 25 e domenica 26 agosto propone un'inedita degustazione di gorgonzola all'interno del Parco Minerario di Cortabbio – Primaluna.***

*"Gorgonzola e Barite uno storico gemellaggio" è il titolo dell'evento che permetterà di vivere un'esperienza unica, **con visita guidata alla miniera** e degustazione di formaggio offerta dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP.*

di #varesenewsturismo mariacarla@varesenews.it