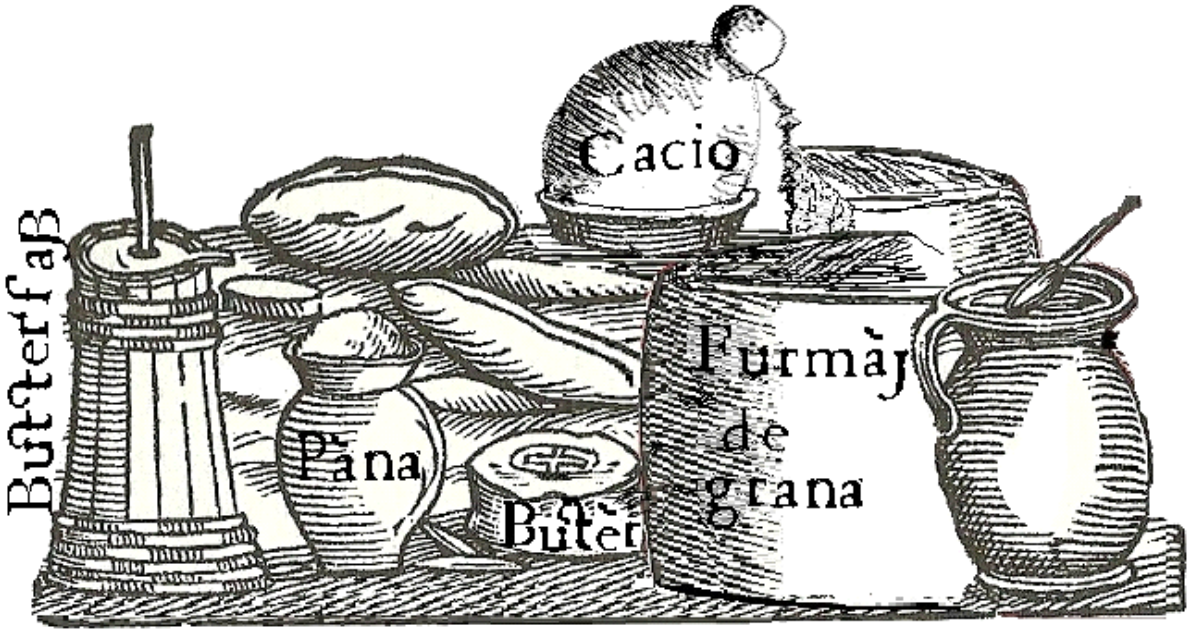
FORMAGGIO CREMONESE:
Cacio de' Grana

da https://www.academia.edu/11711595/Unknow_Cremona

http://www.chimicaecucina.altervista.org/



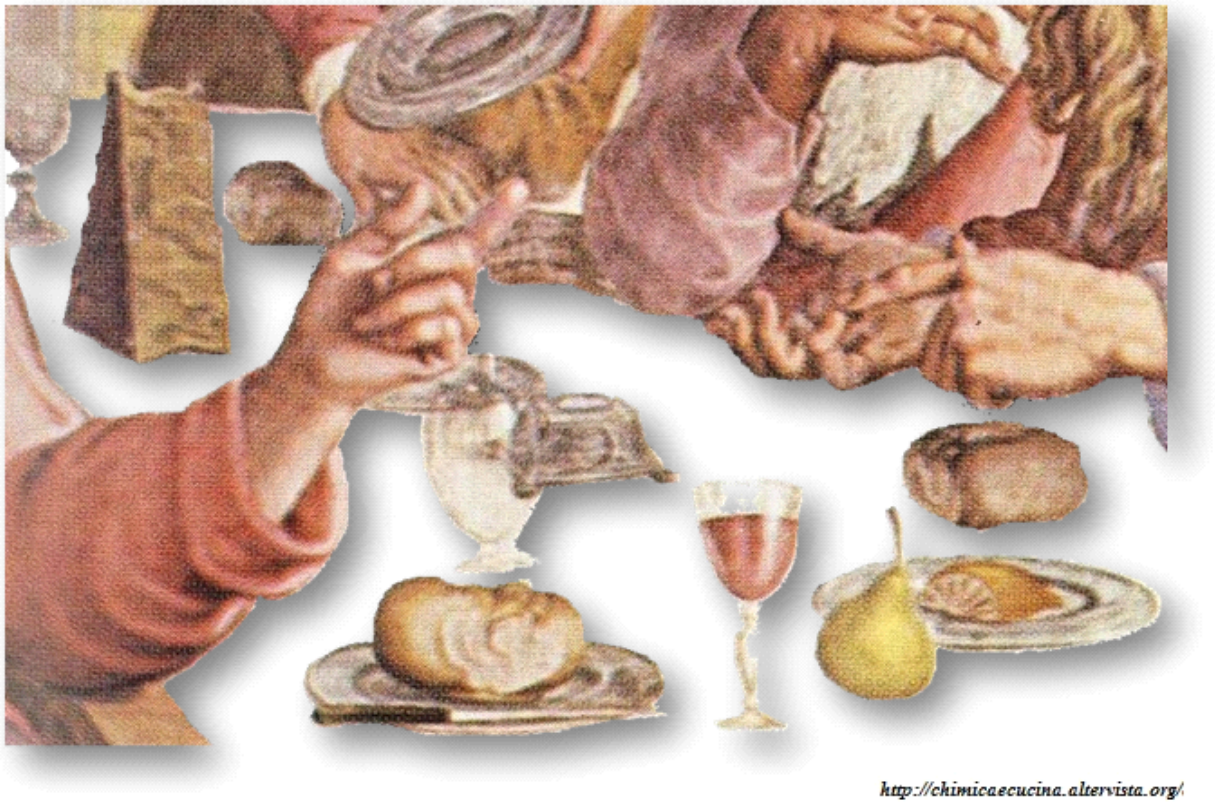
Nella Chiesa di san Sigismondo in un dipinto di Antonio Campi 1577, il formaggio cremonese fa bella mostra sulla tavola di Zaccheo vicino al pane di pasta dura tipicamente nostrano che i Cremonesi, poco consapevoli delle loro grandi tradizioni, lasciano che siano mantovani ed emiliani a portarne vanto.

Il formaggio è tra i protagonisti della cucina cremonese ed è preparazione nata dalla esperienza maturata in scienza. Negli Statuti della città di Cremona di Roberto d'Angiò del 1313 è curiosamente citato un Paratico degli Speziali e Formaggiari (Paraticum Speciariorum et Formaglariorum) organizzazione corporativa che riuniva preparatori nell'arte chimica di prodotti dal farmaceutico all'alimentare.

Già Columella (I sec.d.C.) in De rustica, rifacendosi al padano Virgilio, indica la preparazione del formaggio utilizzando diversi cagli (agnello, capra,) e presami (lattice di fico, cardamo, rubiacee). Nel XII sec. merito di Benedettini e Cistercensi, la bonifica di vasti territori nella pianura padana permette insediamenti produttivi agricoli come cascine, casoni o caselli: in questo contesto nasce la produzione casearia e nascie il cosiddetto "formadio"

Nel 1500 si può far risalire la produzione regolare di Grana (i cremonesi lo identificano inizialmente con cacio (cascio) de' grana e con i toscani anche cacio parmigiano (come sostiene il Platina o Peri o il Boccaccio) o reggiano come si legge in più riferimenti che si affidano alla leggenda che vuole che il formaggio sia nato per primo nella abbazia di Marola agli inizi del XII sec.). La misura della forma ha un diametro variante tra i 40 e 50 cm. Mentre l'iniziale spessore di circa 10 cm si raddoppia nei secoli sino alla forma attuale. L'arte del casaro porta a perfezione la produzione del formaggio che verrà standardizzata nel '900 con il costituirsi delle latterie sociali e caseifici. Nel 1569 Agostino Gallo ne specifica le operazioni necessarie per la produzione del tipico formaggio padano.

"per la grana meliore, teni lo secchio de mungitura de latte a tepore, gionta lo minimo di presame, attendi che coaguli a caglio, taglia in frammenti come chicco di frumento, spurga , ricoci in caldara di rame, e poni in fiscella sotto li pesi per che lo siero si lontani. Premi tosto che arrotondi ad orbem. Sala e matura per più stagioni. " (La stagionatura è ancor oggi privilegio del buon formaggio grana e parmigiano reggiano che raggiunge i 18 mesi ma supera i 24 per il lodigiano)



Antonio Campi in casa del fariseo (1577)

In una lettera (1575) di Francesco Zava all'amico Scalfo lo si invita nella campagna cremonese a mangiare meloni (melopoponi) e formaggio..

"Quanto piacere mi ha dato buon Dio la tua lettera, più dolce e più delicata dei melopeponi, più squisita del falerno e del vino di Chio. Mi hanno dato da intendere che è con questa dieta che tu ti purghi del'umor nero, di cui talvolta soffri. Che cosa c'è¨ più delicato di questa medicina? Che cosa più salutare? Vale a dire gabbare i medici e portarli alla più grande disperazione? Vuoi che non ti invidi? Perchè non mi è¨ permesso fare un sopralluogo alla maniera dei Romani, senza corrompere nè giudici nè testimoni? Se fossi lì da voi il vostro squisito assortimento di poponi (peponum coetus vester) conoscerebbe uno che saprebbe come dare loro l'assalto e come esprimere un giudizio da competente. E prima o poi mi avventerei di punta sul formaggio stagionato tre anni o, se ti sembra più saporito, in quello di quattro anni, ficcandomici come se fosse un'osteria. Di taglio darei poi l'assalto ai vostri poponi e mentre assaggio stapperei i vostri fiaschi e tracannerei l'aurea coppa spumeggiante, nè mi curerei di ascoltare

quelli che cantano le ecclissi del sole e i passaggi della luna, ma fra scherzi e risa acchiapperei i poponi che calmano i morsi della fame (latrantem stomachum) e mi riempirei la pancia alleggerendo i piatti più vicini.

La ricotta:è un latticino ottenuto artigianalmente per riscaldamento del siero di latte vaccino. La cosiddetta Pruina o Mascherpone, di colore bianco-latteo, ha consistenza cremosa e saporita.

(Vincenzo campi “I mangia ricotta

cremonese vanta oltre al Grana ed al provolone anche il salva cremasco, e il cimbro di fossa.

APPUNTI SUL GRANA CREMONESE

Il formaggio è prodotto prezioso ottenuto per “artificio d’alchimia ” a detta di colti edermetici ricettari: i cremonesi vantano tradizionali preparazioni per l’antico “Cacio de’Grana”. Risale al II sec.a.C. una sorta di colino in terracotta utilizzato per lo sgrondo dellacagliata e rinvenuto nel cremonese. Nella Chiesa di san Sigismondo a Cremona in undipinto di Antonio Campi 1577, il formaggio cremonese nella forma del di granapadano fa bella mostra sulla tavola di Simone il fariseo vicino al pan michetta dipasta dura, tipicamente nostrano, che i Cremonesi, ancora poco consapevoli delle lorograndi tradizioni, lasciano che siano mantovani ed emiliani a portarne vanto. Non èimprobabile che, per amore di luogo e santa reverenza,

durante il pasto siano stati serviti“fagiuoli Cremonesi” che Tommaso Garzoni pur si duole ch'essi siano “in odio alformaggio Parmigiano…”. Cremona città di commerci, costretta dal fiume Po che labagna, ad assumere la forma allungata di “magna phaselus (grande nave)” diventa perscherno, o per elogio di musicale abbondanza, la città dei “magna fasoi”.

Nella stessa chiesa accanto a festoni raffiguranti liuti, viole, ghironde e lire appare dunque,nella sua sacralità, il formaggio tra i protagonisti dello spirito cremonese che è lentapreparazione nata dalla esperienza e maturata in scienza. Non è un mistero che la collaottenuta per azione di liquidi ammoniacali sulla caseina del formaggio fosse tra le preferitedai liutai per la qualità d’impiego e per la facilità nel produrla.

Si trova testimonianza del “grana” in un documento del 1504. con cui Isabella d'Este,consorte di Francesco II Gonzaga e marchesa di Mantova, accompagna il regalo ai suoifamiliari del rinomato formaggio. Isabella è nota per le sue pratiche alchemiche, teneva unmisterioso laboratorio tra le mura di palazzo Gonzaga circondata dalle ermeticheimmagini di GIROLAMO da Cremona (dei Corradi), miniatore, noto tra le tante opere peraver illustrato l'”Opera chemica” di Raimondo Lullo.

Negli Statuti della città di Cremona di Roberto d’Angiò del 1313 è curiosamente citato unParatico degli Speziali e Formaggiari (Paraticum Speciariorum et Formaglariorum)organizzazione corporativa che riuniva preparatori nell’arte chimica di prodotti dalfarmaceutico all’alimentare. Già Columella (I sec.d.C.) in De rustica, rifacendosi al padanoVirgilio,indica la preparazione del “formaggio gallico” utilizzando diversi cagli (agnello,capra,) e presami (lattice di fico, cardamo, rubiacee). Nel XII sec. merito di Benedettini eCistercensi, la bonifica di vasti territori nella pianura padana permette insediamentiproduttivi agricoli come cascine, casoni o caselli: in questo contesto nasce la produzionecasearia e nasce il cosiddetto “formadio”. Nel 1500 si può far risalire la produzioneregolare di Grana (i cremonesi lo identificano inizialmente con cacio (cascio) de’ grana econ i toscani anche cacio parmigiano (come sostiene il Platina o Peri o ilBoccaccio) o reggiano come si legge in più riferimenti che si affidano alla leggenda. La tradizione vuole che il formaggio sia nato per primo nella abbazia di Marola (Reggio Emilia) agli inizi del XII sec. anche se documenti testimoniano la contemporanea produzione tra l’XI e il XII secolo nelle abbazie benedettine dell’Emilia e della bassaLombardia come l’Abbazia di Chiaravalle (MI) nell’anno 1135.

La misura della forma ha un diametro variante tra i 40 e 50 cm. Mentre l’inizialespessore di circa 10 cm si raddoppia nei secoli sino alla forma attuale. L’arte del casaroporta a perfezione la produzione del formaggio che verrà standardizzata nel ‘900 con il costituirsi delle latterie sociali e caseifici. Nel 1569 Agostino Gallo ne specifica le operazioni necessarie per la produzione del tipico formaggio padano.“per la grana meliore, teni lo secchio della mungitura del latte al tepore,gionta lo minimo di presame, attendi che coaguli a caglio, taglia inframmenti come chicco di frumento, spurga ,ricoci in caldara di rame,e poni in fiscella sotto li pesi perche lo siero si lontani. Premi tostoche arrotondi ad orbem. Sala e matura per più stagioni. “

(La stagionatura è ancor oggi privilegio del buon formaggio grana e parmigiano reggianoche raggiunge i 18 mesi ma supera i 24 per il lodigiano). Il cremonese vanta oltre al Granaed al provolone anche la ricotta il salva cremasco, e il cimbro di fossa.

Il cibo cremonese, visto da un chimico appassionato, unisce liebe (amore) und leben (vita) quasi come se questi fossero sinonimi in assoluta sinergia alla ricerca dell'osssimoro. Ben lo sapeva il buon formaggiaro che, in tempo di mercato, aveva banco di vendita propriosotto la colonna della pace: solo per me allora giovanissimo e pochi altri teneva sottobanco tagli di profumatissimo grana con “ la tara” … con larve candide rigorosamente vive..

La chimica dei grassi contenuti nei formaggi arricchisce la crapula del goloso ed è ben piùimportate delle deboli alchimie di medici curanti di diete e salute a scapito dell’umore.

Dalla seconda metà del ‘700, l’industria casearia migliora con l’apporto di chimici agrariche studiano procedure, fermenti, cagli industriali,stagionatura (L’Encyclopedie descriveminuziosamente metodi, utensili ed ambienti, Liebig studia i fermenti scoperti da Pasteur,Mechikov introduce la pastorizzazione nell’industria casearia, il Besana aggiorna e migliora i metodi). Fino a pochi anni fa l’arte di trattare i cibi come i

formaggi,salumi e prodotti dolciari offriva qualità diverse secondo il preparatore scelto che veniva espressamente chiamato dalle famiglie o dall'agricoltore. Ora purtroppo necessità di raziocinio intese in senso restrittivo e legate soprattutto a ragioni di tipo sanitario ci costringono a consumare prodotti standard.In accordo con l'Artusi sarà merito della scienza e della preparazione chimica tradizionale se si potranno recuperare antichi segreti di produzione, nuovi metodi, nuove strategie nel miglioramento di nuovi fermenti, nuovi principi base e offerta di nuovi prodotti

CHIMICA E TRADIZIONE NELLA PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO

Il cibo cremonese unisce liebe und leben quasi come se questi fossero sinonimi in assoluta sinergia. La chimica dei grassi contenuti nei formaggi e la chimica degli zuccheri di frutti di stagione arricchisce la crapula del goloso ed è ben più importante delle deboli alchimie di medici curanti di diete e salute a scapito dell'umore.Dalla seconda metà del '700, l'industria casearia migliora con l'apporto di chimici agrari che studiano procedure, fermenti, cagli industriali, stagionatura (L'Encyclopedie descrive minuziosamente metodi, utensili ed ambienti, Liebig studia i fermenti scoperti da Pasteur, Mechikov introduce la pastorizzazione nell'industria casearia, il Besana aggiorna e migliora i metodi).

Fino a pochi anni fa l'arte di trattare i cibi come i formaggi, salumi e vini nostrani offriva qualità diverse secondo il preparatore scelto che veniva espressamente chiamato dalle famiglie o dall'agricoltore. Ora purtroppo necessità di raziocinio intese in senso restrittivo e legate soprattutto a ragioni di tipo sanitario ci costringono a consumare prodotti standard. Sarà merito della chimica se la nuova e moderna industria potrà recuperare antichi segreti di produzione, nuovi metodi, nuove strategie nel miglioramento di nuovi fermenti. La tutela delle caratteristiche chimico fisiche del formaggio grana è affidata a Consorzi (per il grana a Desenzano e per il parmigiano a Reggio Emilia)