



CASEUS

ISBN 978-88-5520-120-9

© 2021 Cierre edizioni

via Ciro Ferrari, 5
37066 Sommacampagna, Verona
tel. 045 8581572 fax 045 8589883
edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it

Settembre 2021

CIERRE GRUPPO EDITORIALE

via Ciro Ferrari, 5
37066 Caselle di Sommacampagna, Verona
www.cierrenet.it

stampato da

CIERRE GRAFICA

tel. 045 8580900 - fax 045 8580907
grafica@cierrenet.it

per conto di

CIERRE EDIZIONI

distribuzione libraria a cura di

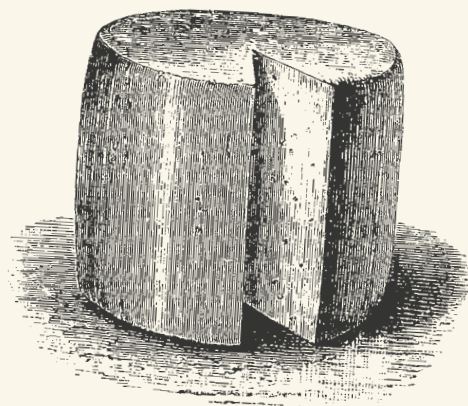
CIERREVECCHI SRL

via Breda, 26
35010 Limena, Padova
tel. 049 8840299 - fax 049 8840277
fornitori@cierrevecchi.it



Letichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate.

INDICE



SAGGI

- 6 **Danilo Gasparini** (Università di Padova)
Da Polifemo... al formaggino
- 18 **Massimo Montanari** (Università di Bologna)
Dal latte ai formaggi
- 30 **Jacopo Bonetto** (Università di Padova)
Latte e formaggio tra Prealpi venete e pianura
nell'Antichità e nel Medioevo

RICERCHE

- 52 **Mariano Lio** (ricercatore-antropologo)
Cao, cavelat, lapin, agro, scolo cot, pugna...: oltre
il formaggio e il burro nell'economia di mezza
costa delle Prealpi trevigiane

TESTIMONIANZE

- 66 Storie d'allevamento: **Marta Zampieri**

CIBO E LETTERATURA

- 82 **Giuseppe Maffioli**. Da "Guida ai formaggi
d'Italia": Il Bitto della Val Gerola - Il Morlacco
del Grappa

92 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

REPRINT

- 104 **Marco Lastri**. Calendario del casinajo, 1803

126 USCITI DAL TORCHIO

FONTI & DOCUMENTI

- 130 Formaggio & Burro in Parlamento

RICETTE

- 150 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)
Ovis mollis... da Bartolomeo Scappi

INTRODUZIONE

Dall'almanacco... al libro

Era il 15 maggio 2008 quando la prestigiosa Biblioteca Internazionale «La Vigna» di Vicenza (uno scrigno bibliografico su vino-agricoltura-cibo-gastronomia con un patrimonio che supera il 60.000 volumi) iniziò a pubblicare un bollettino nato come “La Vigna News”! Via via le News sono cresciute di pari passo alle attività e alle iniziative de La Vigna. Potremmo dire che il Bollettino è stato lo specchio, la cartina di tornasole di questa aumentata frequentazione on-line ma non solo della Biblioteca. Infatti, il bollettino si arricchì presto di contributi originali di studiosi italiani e stranieri a qualificare i diversi numeri, a volte tematici, con cadenza trimestrale. Dopo 35 onoratissimi numeri, nell'aprile del 2017, il bollettino si modificò e si trasformò in rivista, cambiando anche nome, scegliendo di riprendere lo stile un'editoria ottocentesca che negli Almanacchi e nei Giornali trovava il modo di dar voce al mondo delle campagne in tutte le sue componenti. «La Vigna News» diventarono allora **Giornale di Agricoltura e Gastronomia** (GAG per gli amici). Suonava bene ma anche condensava la sostanza del patrimonio librario e archivistico della Biblioteca: dalla terra alla tavola... appunto. L'altra scelta editoriale è stata quella di procedere



per quanto possibile con numeri monografici.

Ne è uscita una rivista bella, di alta divulgazione, organizzata in rubriche, graficamente elegante, , governate dalla straordinaria squadra de «La Vigna». Per il primo numero è stato scelto il formaggio come tema, anzi la civiltà del latte. Bella materia! Con ospiti-autori illustri quali Massimo Montanari e Jacopo Bonetto... Il tutto, anche per via di costi, rigorosamente digitale, liberamente scaricabile, on line.

Poi, cronaca recente, i contatti con la casa editrice Cierre di Verona e la proposta di fare uscire a stampa questa rivista, diffonderla, distribuirla. Nel frattempo, attorno alla biblioteca si era venuto costituendo un robusto e qualificato comitato scientifico che ha impresso nuovo entusiasmo alle attività de La Vigna.

Ecco quindi il risultato di questa operazione di trasformazione da Almanacco a Libro, un libro sui generis perché conserva tutti i contenuti della rivista, con un aggiornamento grafico opera della mano di Paolo Pasetto. A seguire gli altri numeri: quello dedicato ai cereali, al vino...

Buona Lettura.

Danilo Gasparini

a nome del Consiglio Scientifico de “La Vigna”



Da Polifemo ... al formaggio

Danilo Gasparini

Università degli Studi di Padova - Dipartimento DAFNAE

Si sa, la storia alimentare di noi bipedi evoluti la possiamo condensare nella capacità che l'uomo ha avuto di regolare e controllare a proprio vantaggio alcuni processi di degenerazione e corruzione, meglio di fermentazione, di alcuni materie: formaggio e affini dalla fermentazione del latte, pane e compagni dalla farina e vino dalle bacche. È andata così... e così abbiamo imparato a costruire il nostro cibo usando e abusando delle risorse.

E il latte, a cui abbiamo associato da sempre valori positivi - il colore bianco, l'allattamento, la vita - ha accompagnato la storia dell'uomo. Il latte è cosa buona, fonte di vita e di salute. I medici antichi e medievali lo ritenevano una sorta di sangue imbiancato purificato.

Sarà un caso che la nostra galassia sia la Via Lattea? È una storia affascinante: dal consumo sporadico di latte acido in età paleolitica all'addomesticamento in età neolitica di ovini-caprini-bovini-equini, dai primi processi di sviluppo della capacità di digerire il latte attraverso la lattasi, per cui oggi ci troviamo con oltre due miliardi di intolleranti - il tutto frutto di una mutazione genetica che ci ha favorito - alla faticosa forzatura della deiezione del latte dopo l'allattamento del vitellino, alla ingegnosa e lunga vicenda della cagliatura che ha trasformato il latte fermentato in formaggio. Fino a diventare discriminare di civiltà in età classica,

per cui i barbari erano tali, perché in uno stadio di sviluppo infantile, quando il bambino si nutre di solo latte, rispetto ad una civiltà classica, quella greco-romana, che aveva imparato a costruire il pane, il vino... prodotti di una cultura evoluta.

Ma fosse per me condenserei la storia del formaggio in tre proverbi (mi scuso se la trascrizione fonetica non è rigorosissima da mestiere...):

- Le origini: *prima o dopo te katarà anca ti quel del formajo o atu katà quel del formajo?* Prima o dopo troverai quel del formaggio in tono minatorio, o, hai trovato quello del formaggio, in tono assertivo.
- La dietetica: *La boca no xè straca se no sa da vaca.* La bocca non è stanca se non sa da formaggio... una sorta di metonimia pastorale.
- La storia sociale o della nobilitazione: *Al contadino non far saper quanto è buono il formaggio con le pere* con la versione Toscana tarda *"Al contadino non far sapere / quanto è buono il formaggio con le pere. / Ma il contadino, che non era coglione / lo sapeva prima del padrone"*. Su questo proverbio e sul suo significato rinvio a Massimo Montanari che ha scritto pagine molto belle. (M. Montanari, *Formaggio con le pere. La storia in un proverbio*. Laterza 2008). Rinvio al magister per l'esauriva trattazione del tema.



Ferruccio Dalla Longa all'opera (Adolfo Malacarne)