

# *Cheese Angels*

*Come succede quando  
una foodblogger,  
un'antropologa  
ed un'esperta di vino ed enoturismo  
scoprono il formaggio*

*Appunti ragionati nel mondo dei formaggi italiani,  
tra storia, ricette ed assaggi*

*2012*

*dalle pagine di [Machetiseimangiato.com](http://Machetiseimangiato.com)*

## *Cheese Angels #1: siamo noi*

22 marzo 2012



A volte può bastare una chiacchiera in enoteca sui formaggi ovini tra Rossella e Lucia. Altre è sufficiente che Elena scriva di una caciotta aromatizzata alle rose che Rossella subito si entusiasma.

Ecco allora l'idea, creare le *Cheese Angels*.

Tre donne alla scoperta dei formaggi tra Friuli e Lazio passando per le loro tre passioni: degustare, capire, raccontare. Lucia Galasso si occupa di antropologia, Elena Roppa di enoturismo e tutto ciò che è buono e sano in tavola e Rossella Di Bidino di legare insieme ricette e storie.

Così si presentano le tre Cheese Angels. Appassionate di formaggio tra gola e mente.



### **Lucia – l'antropologa**

Durante una lezione di paleoantropologia all'università, quando ero ancora studentessa, scoprii qualcosa che illuminò di molto la mia vita: l'origine della mia intolleranza al lattosio e l'origine della capacità, tutta umana, di digerire il latte oltre il periodo dell'infanzia.

Dobbiamo alla scoperta dell'agricoltura, infatti, tra i 10000 e gli 8000 anni fa, il dono della domesticazione degli animali e, di conseguenza, quello dei latticini e quindi anche del formaggio (il lato negativo, di questa addomesticazione, dobbiamo ricercarlo nella trasmissione delle malattie infettive).

Consapevole della mia difficoltà nel metabolizzare il lattosio, lo zucchero del latte, ho per molto tempo avuto un rapporto conflittuale con il formaggio, fino a quando ho scoperto che noi intolleranti digeriamo un po' meglio i formaggi di capra, grazie alla maggior digeribilità di questo latte. Così ho ricominciato a far pace con il formaggio e ad associarlo a sapori per me nuovi e seducenti: marmellate, mieli, aceto, vino...

cercando l'abbinamento che mi fa socchiudere gli occhi e percepire il piacere dell'armonia... Un viaggio di scoperta e riscoperta, quindi, da fare con le mie compagne di avventura.

Lucia scrive su [Evoluzione Culturale](#).



## Elena – l'esperta sul campo

Anni or sono ho vissuto in Francia per qualche tempo, dapprima in Provenza e poi a Parigi, assorbendo molto rapidamente quel tipico amore per i formaggi dei francesi. Sembra non vivano senza, come per la baguette e il vino... e ti trasmettono l'impressione che i loro siano unici e fantasmagorici! Tornata in Italia, mi dedicai alla valorizzazione del vino e dell'enoturismo della mia regione – il Friuli Venezia Giulia, e per lunghissimo tempo vissi in astinenza dalle produzioni casearie.

Finché un giorno... mi sono innamorata! Lui è un friulano formaggio-dipendente nel cui frigo non possono mancare il Montasio di diverse stagionature per il frico, quello fresco per tutto pasto, la caciottina

per merenda e così via fino al dessert! Timidamente mi affacciavo ad un per me inesplorato giacimento, la passione quasi sopita risorgeva.

Oggi sono io che vado alla ricerca dei caseifici, delle piccole e grandi produzioni e delle diverse sfumature di gusto da abbinare ai piatti e ai vini... mi sa che mi ha convinto!

Ebbene, eccomi qui mentre tento di scovare quell'indirizzo o quella micro produzione che quasi sta scomparendo e che rinasce grazie alla tenacia e alla passione di produttori che credono nel loro lavoro. Si tratta alle volte di giovani coppie che hanno scelto la ruralità e che hanno fatto di un antico mestiere la loro scelta, altre volte è una tradizione di famiglia oppure semplicemente un piccolo business sorretto dalla passione. Il Friuli Venezia Giulia forse non è noto per i suoi formaggi solo perché le produzioni sono limitate, ma in bontà e qualità si gareggia alla pari con i grandi!

La tradizione casearia è qui ben radicata: nel lontano XII secolo nasceva il formaggio Montasio nell'Abbazia di Moggio Udinese e di strada poi ne ha fatta, declinandosi nelle sue diverse stagionature e lavorazioni. Questa tipologia non è l'unica, anche se la più nota, e ci sono altre interessanti scoperte da fare! Cercherò di non perdermi tra le viuzze dei borghi e tra le strade di campagna e di andare dritta alla meta per condividere il fascino del formaggio, i consigli del casaro e l'indicazione dei luoghi. La missione è assegnata... Cheese Angels sia!

Elena scrive su [It's a wine world](#).

## Rossella – la cantastorie

Formaggio... Rieccomi allora bambina durante la prima (o la seconda) gita d'istruzione.

Destinazione: latteria. Il gusto fresco, ricco e nuovo delle *strisules* in bocca. Un formaggio che più fresco non si può. Un sapore indimenticabile, vuoi anche per l'eroismo fanciullensco di uscire dai confini dell'abito. La latteria era quella nuova, grande, là nella zona industriale. Per me, bimba di non più di 7 anni, la Latteria, quella di paese, quella vera, viva, di cui sentivo parlare ogni giorno era giù. Nel paese, appunto. Ogni sera i vecchi, compreso il nonno, salivano sulla bicicletta con due *cit* pieni di latte munto dalle mucche e si recavano a consegnarlo alla Latteria. Era la tradizione ed il valore delle latterie turnarie alimentate dal lavoro di tanti piccoli contadini, che con i loro mezzi,



piccoli anche quelli, facevano dei grandi formaggi. E della Latteria, posta in un incrocio reso pericoloso oramai dalla macchine, ho solo intravisto l'interno, mentre un grande pino di fronte faceva ombra. C'era anche una latteria delle cuginette, moderna sia dentro che fuori, dove girava un San Bernardo che mi faceva una gran paura.

Ora ricordo, tra nostalgia e sapori indimenticati. Nomi come il *Latteria*, formaggio friulano, qui a Roma suonano strani. Già il *Formadi Frant* stupisce assai, mentre per me ha quel sapore deciso dei formaggi da aggredire prima di cena. Che ricordi quello che mia madre chiamava il formaggio vecchio, lo mangiavo tutto fino ad arrivare alla crosta (e mi mangiavo pure quella).

Io, Rossella la cantastorie, tenterò di renderti più vicini i formaggi, con qualche racconto e chicca per assaporarli appieno. Tra competenza, curiosità e sana golosità, mi unisco a Lucia ed Elena per farti sentire più vicino ai formaggi.

Ogni buon prodotto ha un valore, fatto di una miriade di sapori e di storie.

Rossella scrive su [Ma che ti sei mangiato](#).

## *Cheese Angels #2 : Cormòns di Fossa*

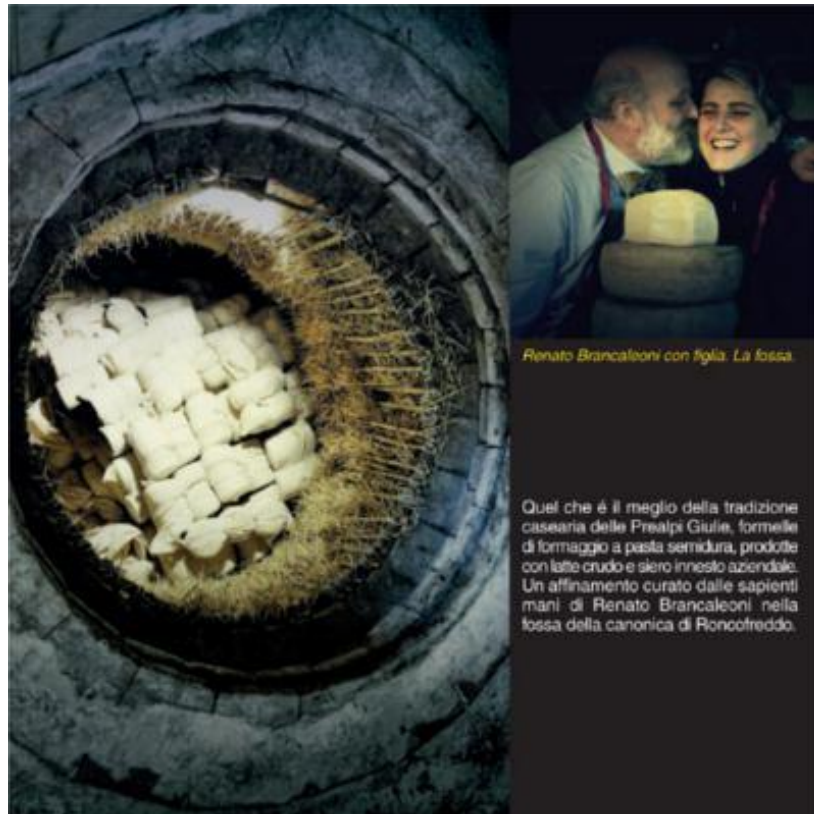
29 marzo 2012



Le [Cheese Angels](#) si attivano, affinano mente, naso e gola e arrivano grazie alla dedizione di Elena al Cormòns di Fossa.

Eccomi qua, sono [Elena Roppa](#) col [Cormòns di Fossa](#). La prima volta che ne ho sentito parlare ero a teatro! Prima dell'inizio dello spettacolo, era stato organizzato un delizioso aperitivo a base di vini friulani e formaggi sia freschi che stagionati. A presentare i formaggi il Signor **Giuseppe Zoff di Borg da Ocjs** (borgo delle oche), azienda agricola di Borgnano di Cormòns. In quell'occasione mi fece assaggiare questo formaggio per me ancora sconosciuto e mi disse che il periodo migliore per acquistarlo è a fine novembre. Dico migliore, perché vanno bene anche gli altri mesi dell'anno, ma a novembre si trova quasi sicuramente perché è il mese in cui entra in commercio... negli altri periodi dell'anno forse non lo trovate più perché esaurito!

Ma cos'è il [Cormòns di Fossa](#)? E' un **latteria fresco** prodotto da Borg da Ocjs e da altri caseifici artigianali del Friuli Venezia Giulia e della vicina Slovenia, come la Latteria sociale di Nogaredo e la Latteria di Caporetto, che, grazie ad una felice intuizione di Josko Sirk de La Subida, viene fatto stagionare in fossa.



Quel che è il meglio della tradizione casearia delle Prealpi Giulie, formelle di formaggio a pasta semidura, prodotte con latte crudo e siero innesto aziendale. Un affinamento curato dalle sapienti mani di Renato Brancaleoni nella fossa della canonica di Roncofreddo.

La cura nella scelta delle forme di formaggio a primavera viene poi anche adoperata nei mesi successivi di infossamento. Il formaggio, infatti, viene affidato alla “Fossa dell’Abbondanza” di Renato Brancaleoni a Roncofreddo, uno dei pochi – se non l’unico – che mantiene intatta la tradizione di utilizzarla un’unica volta all’anno nel periodo che va da agosto a novembre. Nei restanti mesi, la fossa riposa ed è libera di ricreare il suo ambiente naturale!

A novembre il Cormòns di Fossa è pronto, riprende la strada di casa e arriva da Borg da Ocjs, dalla Subida e da alcune gastronomie e ristoranti selezionati in regione. Nel mese di febbraio era già andato esaurito da Borg da Ocjs, ma l’ho trovato da Zazzeron in via dell’Acqua a Trieste.

La forme sono irregolari e asimmetriche a testimonianza della loro storia artigianale, la pasta è friabile e di un bel colore carico. Gustoso, piccante, carico di profumi e sapori, il Cormòns di Fossa è perfetto per un aperitivo sfizioso in abbinamento ad un Friulano, ma anche a fine pasto con le mostarde di frutta oppure con il Picolit!

Ma l’antropologa [Lucia Galasso](#) guarda oltre e scopre la storia dei formaggi di fossa: Secondo la leggenda il formaggio di fossa nasce nel 1494, anno in cui francesi invadono per la prima volta l’Italia e il re di Napoli manda contro Carlo VIII il principe ereditario Ferrandino. Mentre la guerra imperversava i soldati napoletani si trovarono alle prese con il problema delle vettovaglie, sottoponendo così a duri tributi i sudditi di Caterina Sforza detta la “Madonna di Forlì”. Per salvare almeno i formaggi dalle razzie dei soldati, i contadini romagnoli iniziarono a nascondersi in alcune fosse scavate nell’entroterra, il più delle volte all’interno delle loro stesse cantine. Recuperando il prodotto dopo alcuni mesi ci si rese conto che questo aveva subito un processo di rifermentazione, acquisendo un gusto piccante e una fragranza particolare. C’è però un testo che “scagiona” i soldati napoletani dall’esser stati la causa dell’invenzione del formaggio di fossa: Pantaleone da Confienza nel suo celebre “Summa lacticiniorum”, stampato nel 1477, descriveva già tecnica e pregi dell’infossamento. Tradizionalmente il formaggio veniva interrato a Ferragosto e “resuscitato” per Santa Caterina, il 25

novembre (questo spiega in parte anche i tempi del Cormòns di fossa). Dopo questa data la fossa veniva lasciata riposare, in modo che la sua flora batterica potesse rigenerarsi. In realtà la pratica dell'affossamento, dall'alto medioevo, serviva sia per conservare gli alimenti che per porre a riposo l'eccedenza della produzione casearia primaverile ed estiva, con il vantaggio di poter consumare in inverno un prodotto perfino migliorato rispetto a quello fresco.



Sappiamo che il Cormòns di fossa è una “rivisitazione” moderna che, come giustamente sottolinea Elena, nasce per una felice intuizione di Josko Sirk di elevare il Montasio primaverile, il latteria suo predecessore e il Tolminc, suo omonimo sloveno, affinandoli in fossa.

Una pratica non tradizionale nella regione di Cormòns se si tiene in considerazione che i bovini erano utilizzati, anticamente, come forza lavoro e non per la produzione di carne e latte.

Conseguentemente in Cormòns non si aveva disponibilità di materia prima per una qualunque attività casearia. Il poco latte che si otteneva dalla mucche sopperiva a malapena alle esigenze domestiche e alla produzione casalinga di burro. Ovviamente questo variava da famiglia a famiglia, più questa era benestante più latte si disponeva per la produzione di burro. Il latticello che restava dalla produzione di quest'ultimo (che si faceva cuocere a lungo, fino a diventare quasi trasparente, e poi riposto in vasi che si conservavano in luoghi freschi) si usava per la colazione del mattino nella preparazione dello zuf oppure per condire la polenta appena fatta.

Unica eccezione era la giuncata, di cui non si aveva una produzione regolare. La si faceva in casa, solo qualche volta l'anno. In particolare, secondo alcune fonti, per la merenda del lunedì di Pasqua oppure per festeggiare il giorno dell'Assunta, tu guarda proprio il giorno in cui si infossa, secondo la tradizione, il tipo di formaggio di cui stiamo parlando, Meraviglie della tradizione!



Da foodblogger a **Rossella Di Bidino** non resta che cercare gli abbinamenti.

Eccomi allora bella che attiva. Dalle ricerche, attente e con l'acquolina in bocca, compare il fegato d'oca. Un altro prodotto, questo, di eccellenza del Friuli.

Ma se vogliamo partire coi primi ecco l'idea di un risotto al Collio viene suggerito da [Roberto Picé](#), perfetto per non pensare al solito risotto allo champagne. Qualche scaglia di fossa e via.

Non meno allettante è il tortino di porri e fonduta di Cormòns di fossa, che sembra un piatto ottimo per queste serate di marzo.

Non avendo il Cormòns di fossa, ma altri formaggi di fossa sulla tavola si può presentare con del tartufo o dei funghi. Anche delle semplici tagliatelle, meglio se casalinghe, con funghi e formaggio di fossa promettono di fare la loro bella figura.

Per chi volesse fermarsi all'abbinamento coi mieli, i formaggi di fossa vengono solitamente avvicinati a mieli amari e astringenti come quello al corbezzolo. Ma se mai ti capitasse tra le mani c'è da provarlo anche col miele d'erica.

Sul fronte del dolce, da osare gli assaggi con le mostarde di frutta o Picolit come suggerito da Elena. Senza dimenticare però confetture di fichi, di prugne o di bacche di rosa canina e persino di pera e noci.



## *Cheese Angels #3 : Conciato di San Vittore e oltre*

6 luglio 2012



Le [Cheese Angels](#) non si fermano di fronte a niente. Dopo essersi presentate, aver parlato del [Cormòns di Fossa](#), oggi cerchiamo di tessere un legame a suon di formaggio tra il Lazio ed il Friuli Venezia Giulia.

Questo trio di ragazze si è formato anche perché la sottoscritta, Rossella, lesse che [Elena](#) aveva scovato una caciotta aromatizzata alle rose lassù a Nord Est. Il caso ha poi voluto che mi ritrovassi di fronte ad un formaggio laziale veramente speciale.

Il nome è quasi criptico: [Conciato di San Vittore](#).

La prima volta che lessi al nome pensai subito ad un carcere, tal San Vittore di Milano. Poi però il primo morso a quella bontà (oops è solo un parere personale, non farti influenzare 😊) mi ha portato a scoprire cosa c'era dietro.

Prima di tutto ho arricchito il mio linguaggio scoprendo la parola “conciato”. Il formaggio è “conciato”, appunto, ossia come avviene con le stoffe. Qui la concia è fatta a suon di ben 15 spezie. Ginepro, lauro, timo serpillio, finocchio selvatico, coriandolo, salvia, pepe nero e bianco, basilico, rosmarino, anice: tutte raccolte sui Monti Aurunci. Ricordarsele tutte mi sa che è difficile, ancor più di ricordarsi il nome dei sette re di Roma. Però se lo assaggerai scommetto che potrai scovare l'aroma di più di una di queste spezie, non tanto alla vista, quanto al gusto. L'ultima volta che l'ho ri-addentato ecco che ho colto un forte sentore di salvia e subito dopo di ginepro, mentre in sottofondo c'era il pepe. Insomma, è un formaggio dalle forti *emozioni gustative*.

Talmente forti e ricche che ne consiglio il consumo solitario. Mieli e confetture possono avvicinarsi. Leggo anche che vini bianchi con bollicine possono tenergli testa. Ma il tuo primo boccone, mi raccomando, dallo solo a lui. Ha un caratterino che merita di essere colto da solo. Io al più azzarderei un risotto al Conciato. Un risotto semplice, cipollotto salsato in padella, riso tostato con un vino bianco aromatico, poi cottura con brodo leggero di verdure e gli ultimi minuti del Conciato. Si mescola velocemente e si serve. Niente eccessi e niente distrazioni, solo Conciato di San Vittore. Se però vuoi una ricetta più ricercata, c'è qualcuno che ha affiancato il [Conciato persino ai Blecs friulani](#).



Se poi i commensali ti chiedono dov'è San Vittore, puoi dire che è un comune della provincia di Frosinone, come Picinisco altro luogo dove questo formaggio viene prodotto. Alla ribalta, però, questo formaggio è arrivato grazie a [Vincenzo Mancino della bottega D.O.L.](#) (Di Origine Laziale) . Vincenzo lo prese dalle mani di Teodoro Vadalà, che stava per rinunciare alla sua attività casearia.

Per la **storia** lascio la parola a [Lucia Galasso](#). Mentre dopo, ecco Elena, che ci parla delle caciotte con erbe aromatiche del Friuli. Intanto, io incrocio le dita, perché voglio scoprire della sua caciotta alle rose..chissà se ne parlerà.

Intanto, a te la parola Lucia.



Eccomi qua.

Mi viene un po' da sorridere scrivendo del Conciato di San Vittore. Quanto Rossella ci ha proposto di scrivere di questo formaggio ciociaro (la provincia di Frosinone è conosciuta come Ciocaria a partire del ventennio fascista) non sapevo ancora che la Ciociaria sarebbe divenuto il mio pane quotidiano di antropologa. Da poco più di un mese sono infatti diventata la direttrice del [museo della Civiltà contadina e dell'Ulivo di Pastena](#), piccolo paese del frusinate. Quindi scoprire che a San Vittore del Lazio è custodita questa squisitezza mi fa amare ancora di più questa terra di cui il mio museo è ambasciatore e che vado scoprendo giorno dopo giorno.

Il conciato di san Vittore è fratello poi di un altro famoso conciato: il conciato romano, non è un caso che geograficamente i due siano molto vicini sul confine tra Lazio e Campania; il settore meridionale della provincia di Frosinone e il settore settentrionale della provincia di Caserta, terra

di transumanza fin dai periodo dei Sanniti. La conciatura quindi è un retaggio storico della zona, utilizzato dai popoli italici fin dall'antichità per conservare a lungo il formaggio. Questo mi permette di aprire una piccola parentesi sull'importanza delle tecniche di conservazione degli alimenti.

La lavorazione del formaggio, tramite la tecnica delle conciatura, è una delle tante soluzioni che l'uomo ha trovato per ovviare al problema della conservazione degli alimenti. Poter consumare i cibi oltre quello che era il loro naturale sviluppo è sempre stato un obiettivo primario. Non è un caso, infatti, che molte specialità considerate parti integranti della nostra tradizione gastronomica come formaggi, insaccati e conserve, ma anche prodotti essiccati, affumicati, salati, sono nate come sistemi per prolungare la conservazione dei rispettivi alimenti di origine (latte, carne, pesce, frutta, verdura). Per questi prodotti "trattati" si creano appositi ambienti con condizioni di temperatura, umidità e ventilazione che ne consentono la migliore conservazione e un immagazzinamento in quantità superiori al fabbisogno della comunità, da sfruttare per la commercializzazione o per garantire le scorte alimentari nei periodi difficili (inverno e carestie). In definitiva si tratta delle tecnologie alimentari in vigore fino a quando non fanno la comparsa, su scala industriale, la sterilizzazione e la catena del freddo.

Il conciato di San Vittore fa risalire la sua origine alle antiche popolazioni italiche stanziate della zona in cui oggi si produce (caratterizzata dalle vie di transumanza delle greggi): Ausoni, Aurunci, Volsci e Sanniti. E' un formaggio di latte ovino di cui già ne decantavano le lodi Cicerone e Marziale, e non è un caso: fino al tardo Medioevo il latte consumato era quello di pecora, considerato il latte per eccellenza (i bovini erano utilizzati quasi esclusivamente per aiutare l'uomo nei lavori faticosi). La preparazione del conciato, oltre alle particolarità descritte da Rossella, è caratterizzata anche per l'impiego di attrezzature tipiche del sud del Lazio, quali la frasca rompi cagliata, le fuscelle di vimini (che consentono di aromatizzare il formaggio a seconda del tipo di legno utilizzato) e gli assi di legno per l'affinamento durante il periodo della stagionatura. Insomma il conciato di San Vittore ha il pregio di avere una tradizione veramente molto antica che ancora oggi, nonostante una produzione molto limitata, non ha perso i suoi estimatori sia per il suo gusto particolare che per la sua storia che ci collega al primo assaggio idealmente ai sapori delle antiche genti italiche.



E ora la parola ad Elena Roppa.

Conciato, conciato... mmmm vediamo, ah si, la prima cosa che viene in mente se mi dite "conciato" è la polenta concia, che in Friuli Venezia Giulia è il **Toc' in braide** con polenta! La polenta è tradizione friulana che si perde nella notte dei tempi e la ricetta che la abbina al formaggio ci arriva dalla Carnia e dall'abitudine di gustare il prelibato piatto dopo i faticosi lavori nei campi. Ricotta affumicata, Montasio, **Formadi Frant** o caprino, la scelta è vasta tra i formaggi che vanno a conciare la polenta!

A parte l'associazione mentale che ci riporta nel lembo italiano a Nord Est, mi sa che non è stagione di polenta. Ma allora in estate con cosa possiamo deliziarci?! Ah si, le **caciotte aromatizzate** sono perfette, soprattutto se le abbiniamo ad un buon calice di vino bianco come il Friulano.

Rossella si ricorda bene di quando ero andata alla scoperta di un piccolo *caseificio a Borgnano di Cormons, Borg da Ocjs*, e lì avevo trovato una meravigliosa caciotta aromatizzata *ai petali di rosa*. Era il periodo in cui tutti noi sospiravamo insieme a lei in attesa del grande giorno, il suo bellissimo matrimonio, e tutto si era colorato di romanticismo più del solito. Ebbene, sono ritornata proprio l'altro giorno nell'agriturismo, dove hanno un delizioso punto vendita con casetta in legno stile baita, e mi sono letteralmente innamorata della caciotta aromatizzata ai fiori di sambuco!



Caciotta al sambuco fotografata da Elena Roppa.

I fiori di sambuco vengono colti nei mesi che vanno da maggio a luglio e vengono essiccati ed utilizzati per molte preparazioni alimentari.

Nel caso del formaggio, per il quale qui si utilizza solo latte di pezzata rossa friulana, la concia avviene nel momento in cui la *caciotta "va in amore"*, cioè quando produce naturalmente un siero che la predispone all'accoglimento degli aromi con i quali sarà trattata, così che possano "attaccarsi" senza l'aggiunta di nessun altro ingrediente esterno al processo di lavorazione della caciotta stessa, a parte chiaramente i fiori di sambuco!

La caciotta stagiona così una ventina di giorni e poi è pronta per il consumo. Grazie a questo processo naturale di aromatizzazione, della caciotta non si butta via niente: assolutamente da mangiare anche la crosta esterna!

Altre piante e fiori che sono utilizzati per queste lavorazioni sono il timo, la menta piperita, la malva, la calendula, la salvia, il rosmarino e il basilico.

Trovo che queste caciotte aromatizzate siano proprio perfette per una cena estiva: fresche, leggere e dolci!

**A presto dalle Cheese Angels!**