

GALUPERIE

Gli antenati della Toma di Lanzo

Le più antiche notizie relative ai formaggi prodotti in Piemonte si trovano nel trattato Summa lacticianorum di Pantaleone da Confienza pubblicata a Torino da Jean Fabre il 9 luglio 1477. Pantaleone da Confienza (1417? - dopo 1497) di Vercelli, fu insigne rappresentante della medicina piemontese del XV sec. Laureatosi all'Università di Pavia, divenne successivamente professore presso l'ateneo torinese, poi medico «condotto» della Città di Torino, archiatra (cioè medico) di Casa Savoia, in particolare del duca Ludovico, di cui fu anche consigliere ed ambasciatore e per il quale compì frequenti viaggi attraverso diversi paesi europei. In seguito insegnò anche all'Università di Pavia e va considerato come uno dei promotori dell'arte tipografica in Piemonte. Sembra infatti che nel 1474 avesse chiamato in Piemonte lo stampatore francese Jean Fabre, il cui nome fu italianizzato in Giovanni Fabbri, col quale collaborò alla stampa di alcuni tra i primi libri piemontesi, prima a Caselle e poi a Torino, tra cui appunto la Summa lacticianorum. La Summa lacticianorum, primo trattato organico e sistematico sui derivati del latte, è un'opera monografica di novità assoluta nella letteratura medica del tardo Medioevo. La sua importanza è tanto più evidente se si considera che i prodotti caseari ricoprivano un ruolo fondamentale nell'alimentazione e nell'economia rurale del tempo. La Summa è suddivisa in tre parti: nel primo trattato si parla della qualità e dei caratteri del latte; il secondo è dedicato alla classificazione e descrizione di diverse varietà di formaggi,

ritenute da Pantaleone da Confienza i più tipici e rinomati, cioè quelli dell'Italia centro-settentrionale, in particolare del settore nord-occidentale, ed inoltre quelli francesi, inglesi, fiamminghi e svizzero-tedeschi. Infine il terzo trattato offre consigli ed avvertenze dietetiche riguardo alle modalità d'uso alimentare dei latticini.

Scopo dell'opera era essenzialmente quello di dimostrare, in maniera scientifica, l'importante ruolo alimentare del latte e dei prodotti derivati in un'epoca in cui gli stessi medici ne discutevano e mettevano in dubbio la validità. Più nascostamente Pantaleone sembrava invece aver avuto l'obiettivo di incentivare il consumo dei latticini provenienti in particolare dalle terre governate dal Savoia. Per quanto riguarda il Piemonte, oltre alle robiole del Cuneese, Pantaleone citava i formaggi delle valli torinesi di Locana e Ceresole, di Susa e del Moncenisio, di Lanzo. Scriveva dunque Pantaleone da Confienza a proposito del formaggio delle Valli di Lanzo e dintorni nel «Capitulum sextum secundi tractatus. De caseo Vallis Lancei et circumstancium»:

«Parecchie valli sono comprese sotto il nome di Valli di Lanzo, alcune delle quali confinano con la Valle Locana, ed altre si estendono fino al Moncenisio; ed in tutte quelle valli si produce una notevole quantità di formaggi che, finché sono freschi non hanno sapore molto buono; sono assai grassi. E o non sanno o non possono essi stessi essere opportunamente conservati se non su fieno disteso in luoghi umidi; e per questo il fieno aderisce alla crosta e così appaiono sporchi. Quando però vogliono stagio-

narli, puliscono la crosta e li espongono all'aria sospendendoli - avvolti - in granaglie e paglie, specialmente nella segale e nel grano gentile - o bianco -; e mentre sono stagionati, essi subiscono una tale fermentazione che diventano gustosi, ma di sapore molto forte, tanto che sono da considerarsi molto utili per i poveri, primo perché di esso ne mangiano poco a causa dell'acutezza; infatti se qualcuno ne mettesse in bocca una notevole quantità, ne indurrebbe tanta mordacità o acutezza, che farebbe piangere, non meno di quanto un forte vino produce in beoni ed ubriacconi. In secondo luogo sono considerati utili per i poveri perché, mentre con quel formaggio si preparano alimenti, soprattutto torte, a causa della loro mordacità non è necessario l'impiego di spezie e di sale; e tali sono soprattutto essiccativi e risolutivi, come è detto nel terzo trattato. Non faccio qui distinzione tra i formaggi di queste valli, perché sono all'incirca simili tra loro, è possibile - tuttavia - che alcuni superino altri in bontà». [traduzione dal latino]. I formaggi delle Valli di Lanzo erano dunque assai grassi, non molto buoni se freschi, ma assai gustosi se stagionati. Ad essi Pantaleone da Confienza attribuiva inoltre caratteristiche che avevano un valore non solo alimentare ma anche medico. In particolare li definiva: mordicativi = mordaci, di sapore pungente, che provocano una sensazione di pizzicore e di bruciore in bocca; sapidi = sapidi, gustosi, saporiti; accuti = acuti, forti, pungenti, aspri; exicativi = essiccativi, incisivi = risolutivi. Caratteristiche relative a formaggi stagionati e piccanti aventi la proprietà, secondo l'Autore, di sciogliere ed eliminare dall'organismo gli umori nocivi. Erano qualità che in gran parte non caratterizzano più i formaggi attualmente prodotti nelle Valli di Lanzo, ovvero le tome. Sono infatti cambiate alcune modalità di fabbricazione e di stagionatura e soprattutto gli usi alimentari ed i gusti dei consumatori. Merita invece di essere rilevata l'importanza fondamentale che,

al tempo di Pantaleone, avevano il latte ed i suoi derivati (formaggio, burro e ricotta) nell'alimentazione dei ceti meno abbienti e soprattutto delle genti della montagna. Qui la dieta era basata quasi esclusivamente sull'autoapprovvigionamento per cui, oltre che dai prodotti caseari, il cibo era tratto dalle poche colture praticabili ad alta quota, e cioè castagne, segale, frutta ed alcuni ortaggi, e da varie erbe selvatiche. La carne si mangiava solo quando qualche animale moriva di disgrazia. A sottolineare l'essenzialità dei latticini, si può ad esempio ricordare ciò che avvenne nel 1593, quando, in seguito alla scarsità dei raccolti dell'anno precedente, si manifestò una grave carestia in tutte le Valli di Lanzo. In seguito a ciò, il reverendo don Michele Dolce, pievano di Ceres, si recò a Torino per ottenere dal vescovo, che la concesse, la facoltà per i suoi parrocchiani di poter far uso di latticini durante la Quaresima, stante la grave penuria di altri alimenti. A quel tempo infatti i latticini non erano considerati un cibo magro per cui la Chiesa ne vietava l'uso, al pari della carne, nei giorni di vigilia e di Quaresima. Tale prescrizione rimase in vigore fino a quando papa Urbano VIII concesse, con una breve del 12 marzo 1639 vistata dall'arcivescovo di Torino Antonio Provana di Collegno, agli abitanti delle Valli di Lanzo il privilegio perpetuo di usare latte e burro durante il periodo di Quaresima. Tale privilegio fu poi confermato nel 1644 con visto dell'arcivescovo torinese Giulio Cesare Bergera di Cavalierleone. Solo in epoche più recenti si aggiunsero alla dieta dei valligiani due nuovi vegetali, giunti in Europa poco dopo la scoperta dell'America, ma che stentavano per secoli ad affermarsi: il granoturco (da cui si ricava la farina da polenta), la cui coltivazione iniziò ad espandersi in Piemonte solo nella seconda metà del 1600, e la patata nel 1700.

Claudio Santacroce



Produzione propria
Pasticceria fresca e secca
Salatini
Casellesi al rhum e alla nocciola
Cioccolateria
Pan gindru - Panettoni

Via C. Cravero, 34
Tel. 011-996.19.58
10072 Caselle Torinese

DECORAZIONI INTERNI ED
ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

DATA FULVIO



SI ESEGUONO TERRE FIORENTINE
VELATURE A CERA ED OGNI TIPOLOGIA
DI TINTEGGIATURA SIA PER UFFICI
CHE PER ABITAZIONI PRIVATE

PER FACCIATE TRABATELLI
PROPRI FINO A NOVE METRI
MATERIALI GARANTITI E DI PRIMA
QUALITÀ

Via Madre Teresa di Calcutta, 26
10072 CASELLE (TO)
Tel/Fax 011.991.31.33 - Cell. 333.28.26.852

Per negozi ed uffici
consegnamo i lavori in giornata

Un ristorante alla volta

Ristorante Savoia

Groscavallo (TO)



Seguendo la strada che si arrampica per la Val Grande di Lanzo, supera-

ta Cantoira e Chialamberto, quasi al fondo della valle si trova la bella pista di sci di fondo che parte da Pialpetta e giunge fino a Forno Alpi Graie.

Lungo tutta la pista sono situati, in punti quantomeno strategici, diversi bar e ristoranti che forniscono conforto agli affaticati sciatori.

Uno di questi è il ristorante-albergo Savoia (0123.81042), che si trova nel comune di

Groscavallo, a Forno Alpi Graie.

Bella l'architettura in tipico stile montanaro, in legno e pietra, e bello anche l'interno, con un accogliente bar e l'ampia sala da pranzo, caratterizzata dalle magnifiche volte in mattoni a vista.

Semplici e casalinghi i piatti proposti, in un menù essenziale ma completo, con antipasti tipici piemontesi, le classiche lasagne o gli agnolotti ai primi. Ma qui si deve venire soprattutto per i secondi che nella stagione invernale spesso sono a base di selvaggina e polenta. Da

provare il cinghiale al civet.

Discreti i dolci con una buona crostata di mele oppure un semifreddo ricoperto da una quantità persino esagerata di cioccolata calda. Consueta la proposta di vini.

A.F.

Voti:

Generale: ■■■■□□
giusto
Servizio: ■■■■□□
professionale
Qualità/prezzo: ■■■■□□
corretta

Residenza del
CANTON VERNONE

CLARA
SOCIETÀ COOP. BATTI VA EDIZIA
www.coopclara.it

"La tua Casa... alla luce del Sole"

TEL. 011.9913671 CELL. 335.6850699

dARES
TOMAT
decorazioni
civili e industriali
applicazioni
tappezzerie
in carta e stoffa
tinteggiature varie

10072 CASELLE
VIA BIANCO DI BARBANIA 51
TEL. 011.997.54.75

TABACCHERIA n. 4
**Francia
Maurizio**

Articoli regalo • Profumeria
Gratta e Vinci • Ricariche telefoniche

Money transfer

Totocalcio
Ric. n. 0616

WESTERN UNION

Super Endlotto
Ric. n. 3133

totip più

GIOCO DEL
LOTTO
Ric. n. 911

TRIS

Via Cravero, 38 - 1072 Caselle Torinese (TO)
Tel. e Fax 011.996.10.37