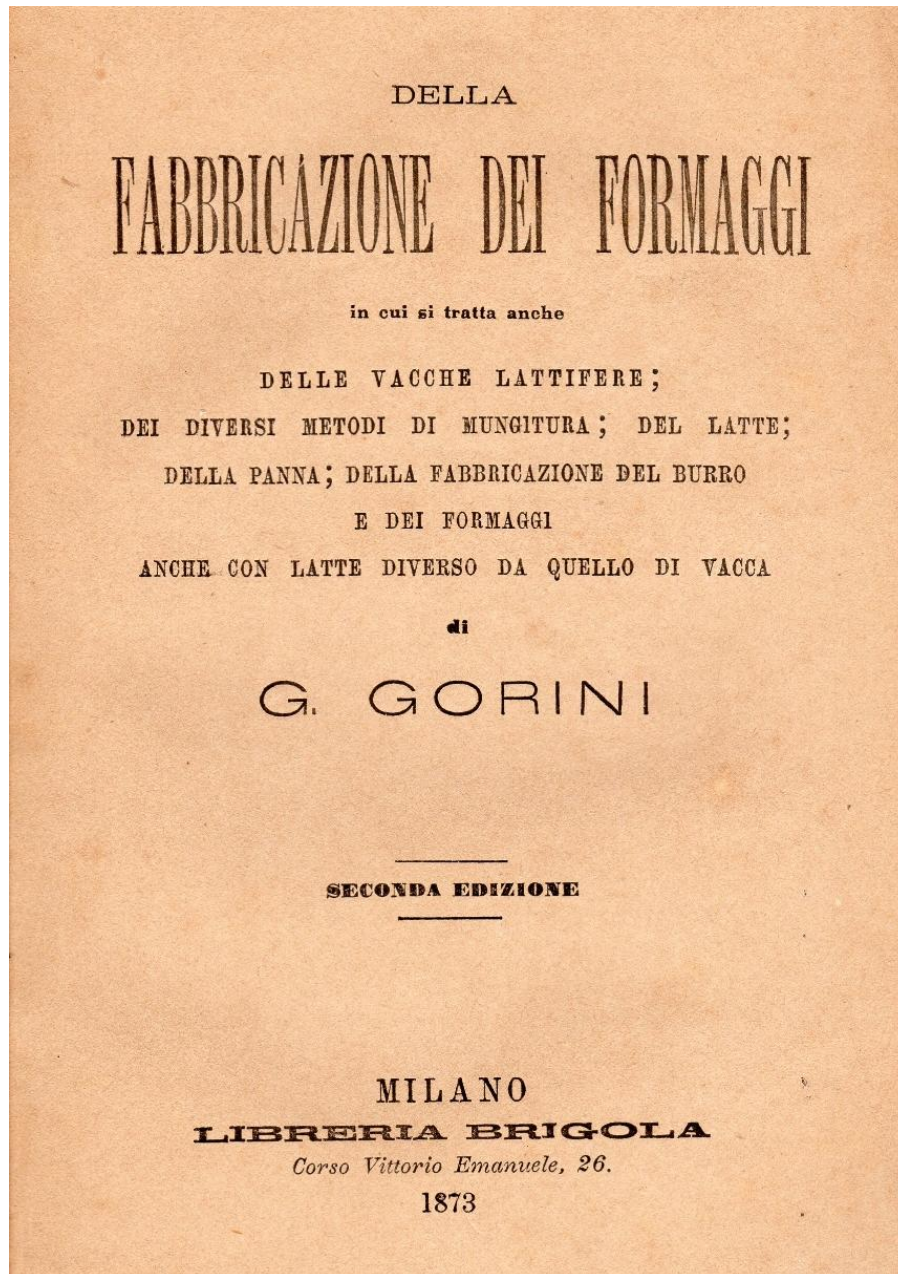


**Curiosando nella biblioteca storica agraria
uomini, scienza, tecnica, insegnamento e divulgazione**

Rubrica a cura di Giovanni Ferrari



GORINI G. (1873) *Della fabbricazione dei formaggi in cui si tratta anche delle vacche lattifere; dei diversi metodi di mungitura; del latte; della panna; della fabbricazione del burro e dei formaggi anche con latte diverso da quello di vacca. Libreria Brigola, Milano*

La Pubblicazione

Il volumetto di Gemello Gorini è stato pubblicato, in seconda edizione, a Milano nel 1873 dalla Libreria Brigola, Corso Vittorio Emanuele 26, e si compone complessivamente di 254 pagine più l'indice.

Il testo si sviluppa in due parti: la prima tratta del latte, del burro, dei formaggi in generale, e di quello di grana in particolare, di 126 pagine suddiviso in cinque capitoli; la seconda suddivisa in sei sezioni tratta delle diverse specie di formaggi e occupa 128 pagine.

PRIMA PARTE

Del Latte, del Burro, dei Formaggi in generale e di quello di Grana in particolare.

Nel primo capitolo l'autore riporta alcuni dati statistici riguardanti la produzione di latte e l'importanza della produzione dei formaggi. Due dati molto significativi riguardano la produzione di latte di vacca, 25.872.120 ettolitri, e la produzione di latte di capra, 15.947.820 ettolitri. Essi rappresentano l'indice di una zootecnia povera con produzioni in parte destinata all'autoconsumo, situazione tipica di una società prevalentemente agricola e contadina.

Nel secondo capitolo riguardante le vacche da latte è straordinario leggere che queste fattrici avevano una longevità tra i 15 e i 20 anni. Molti allevatori della pianura preferiscono, anziché allevarle, acquistare le giovenche gravide di tre o quattro anni provenienti dalla Svizzera, dal Tirolo e dall'Ungheria. L'autore enuncia tutte le caratteristiche morfologiche che una buona lattifera deve avere, tra le quali spicca lo stemma di Guénon¹. Anzi riporta una classificazione della forma degli stemmi in funzione della capacità produttiva dell'animale abbastanza approfondita. Tuttavia l'autore riferisce, anche, che ai controlli sperimentali il Guénon si è ingannato sette volte su otto vacche unitamente ad altri controlli più numerosi con un indice di fallimento sempre preponderante.

La tecnica della mungitura è adeguatamente descritta nel capitolo terzo e si può rilevare che molti accorgimenti e pratiche di quel tempo sono ancora attualmente valide.

Il capitolo quarto tratta del latte di varie specie di mammiferi, analizzando la composizione chimica. Elenca pure le specie vegetali, che somministrate alle bovine danno luogo ad alterazioni di colore e di sapore del latte. Passa in rassegna i principali tipi di latti difettosi² e, per quanto possibile in quell'epoca, propone i rimedi. Essi in genere non escludono mai di raccomandare la scrupolosa pulizia dei vasi di contenimento del prezioso prodotto alimentare e fondamento per la dieta quotidiana dei poveri governanti del bestiame. Una osservazione molto importante e ancora valida è la constatazione della drastica diminuzione di produzione del latte di un animale con problemi di salute. Il latte di una vacca rappresenta il termometro del suo stato di salute. Interessanti sono anche i diversi sistemi proposti per la conservazione del latte nel tempo, citando svariati metodi proposti dai singoli autori³. L'argomento riguardante l'adulterazione del latte, ora come allora, riguardava un aspetto importante della commercializzazione: frodi già all'epoca da svelare con l'uso di due strumenti come il lattometro detto anche cremometro e il galattoscopio. Il primo impiega 24 ore per determinare il grasso risultante dall'affioramento, mentre il secondo, ideato da Donne, è fondato sulla traslucidità del latte osservato in strati sottili.

Il quinto capitolo tratta della *fabbricazione* del burro e del formaggio. Il burro che si ottiene "dall'agitazione⁴ della crema che fa rapprendere in grumi la materia grassa separandola dal siero⁵". Vengono riportati alcuni dati produttivi in burro di diverse razze bovine non proprio condivisibili: ad esempio la vacca olandese consuma 15500⁶ chilogrammi di fieno all'anno, un'altra razza del cantone di Uri consuma 11700 chilogrammi sempre all'anno. La prima dà 78 chilogrammi di burro mentre la seconda ne dà 71, con un rapporto tra alimento e materia grassa di 100:73 per la bovina olandese e di 100:91 per la bovina di Uri. Riporta anche l'elevato tenore in grasso del latte dei bovini Jersey. A proposito di temperature era già noto, all'epoca, che la temperatura più idonea per ricavare dalla crema la maggiore quantità e la migliore qualità di burro era di circa 13,3°C. Sono pure note alcune adulterazioni del burro, nonché la possibilità di colorarlo con curcuma, zafferano o decotto di semi di oriana (*Bixa orellana*). Era pure nota la possibilità di conservazione nel tempo del burro con la fusione dettagliatamente descritta. Sulla *fabbricazione* del formaggio, l'autore elenca e descrive minuziosamente innumerevoli metodi per il trattamento del ventricolo del vitello poppante, nonché

¹ Questo studioso riteneva, erroneamente, che la particolare disposizione dei peli nella regione perineale fosse collegato alla capacità di produrre poco o tanto latte. Egli pubblicò, sull'argomento, un piccolo trattato che fu tradotto in Italiano dall'Ing. Carlo Possenti (1806-1872). Detta traduzione ebbe due edizioni una la prima del 1841 (98 pp) e la seconda del 1970 con un maggior numero di pagine (128 pp).

² Latte di colore celeste, latte giallastro, latte rossastro, latte amaro o dolce-amaro, latte brusco, latte salato, latte mucillaginoso e filamentoso, latte acquoso.

³ Processi di Lignac, di Blatchford, di Mabru.

⁴ Praticamente è lo sbattimento attuale della crema con la zangola.

⁵ In verità si tratta del latticello attuale.

⁶ Corrispondono a oltre 42 chilogrammi di fieno al giorno: a mio modesto parere è un dato inverosimile.

del capretto ed era pure nota la capacità di coagulare il latte con il lattice di fico. I locali per la lavorazione del latte sono puntualmente illustrati con una precisa enumerazione e denominazione⁷, come pure le attrezzature di lavorazione presenti. Per la preparazione del burro con la zangola riporta un esperimento effettuato nel casone⁸ sperimentale della Stazione di Caseificio di Lodi. Il confronto avvenne, il 13 aprile 1872, tra una zangola ordinaria e una realizzata da Alessandro Faccioli⁹ che pure presenziava alla prova unitamente a molti agricoltori. I risultati confermarono le attese e la zangola Faccioli richiese meno energia umana per il suo impiego e produsse anche una quantità maggiore di burro ottenuto dalla crema. Detta zangola era costituita da una piccola botte in legno con diametro e altezza interni di 62 centimetri, girante su perni appoggiati su cuscinetti di legno di martello¹⁰, il tutto sostenuto da un cavalletto di legno; era munita di due aperture: una più grande e chiusa da un disco di ghisa con imperniata la manovella, l'altra più piccola chiusa da un turacciolo per l'osservazione della burrificazione. Internamente la piccola botte era munita di quattro assicelle longitudinali fisse e distribuite uniformemente lungo il tamburo. La capacità era di litri 247,50, ed era superiore alla capacità delle zangole ordinarie che era di litri 160,80 e con diametro interno 2,5 volte maggiore dell'altezza.

PARTE SECONDA

Delle diverse specie di formaggi

Viene descritto la materia prima di partenza per la fabbricazione dei formaggi: panna¹¹, latte fresco intero, latte spannato¹², latte in parte intero ed in parte spannato, latte intero arricchito dalla panna. Nella Bassa Insubria¹³ il formaggio preparato con la produzione di latte che va dal 25 di aprile al 24 settembre viene denominato *maggiengo*¹⁴, mentre il formaggio prodotto dal 24 di settembre al 24 di aprile viene chiamato *terzolo*, dal 24 settembre e fino a quando è disponibile l'erba per il pascolo viene prodotto il famoso *quartirolo*. Gli stracchini che un tempo venivano fabbricati con il latte delle vacche stanche per il lungo percorso della transumanza, conservano ancora tale denominazione anche se preparati con il latte prodotto dalle vacche stabulate¹⁵. Inoltre è pure presente una descrizione dettagliata sulle diverse sorti del formaggio Gloucester¹⁶.

SEZIONE PRIMA

Formaggi con latte di vacca

Le singole tipologie che si susseguono trovano dettagliate descrizioni delle tecnologie applicate per la loro preparazione.

Capitolo I: Formaggi molli e freschi

Formaggio magro o stracchini (sono ottenuti dal latte spannato, con una maturazione di qualche mese).

Formaggio che fassi unicamente con latte nuovo o non sia spannato (è un prodotto migliore e più ricercato ed apprezzato dei precedenti).

Formaggio col latte nuovo mischiato con la panna del latte munto la sera precedente (in questa categoria sono compresi i cosiddetti stracchini di due panne, le robbiole o formaggelle e le cosiddette crescenze. Sono prodotti di elevata qualità e di grande valore alimentare).

⁷ Camerino del latte, Casone con fornello e caldaia, spersole, pennaggio (zangola), Casirolo (luogo di un breve stazionamento del formaggio appena preparato), Casara (per la stagionatura).

⁸ Ubicato in località San Fereolo a Lodi.

⁹ Alessandro Faccioli, titolare dell'azienda A. Faccioli e C. di Milano, era un produttore industriale di burro che all'Esposizione industriale italiana del 1881, tenutasi a Milano, fu premiato con una medaglia d'oro per il suo burro d'esportazione (Esposizione Industriale Italiana del 1881 in Milano, Relazioni dei Giurati pubblicate per cura del Comitato Esecutivo. Sezione 10, Classi 22^a, 23^a e 24^a. Ulrico Hoepli, Milano, 1883)

¹⁰ Legno di Bosso o Bossolo: *Buxus sempervirens* in dialetto Lodigiano Martlina.

¹¹ La crema.

¹² Latte privo di crema.

¹³ Lodigiano compreso.

¹⁴ Le lattifere sono alimentate con l'erba ed il latte risulta di migliore qualità.

¹⁵ Le vacche allevate in stalla legate con la catena alla mangiatoia.

¹⁶ Formaggio prodotto in Inghilterra.

Formaggio di tutta panna volgarmente mascarpone (è un formaggio di altissima qualità e molto nutriente, prodotto e consumato nei mesi invernali, specialmente durante le festività natalizie e di capodanno).

Capitolo II: Formaggi molli e salati

Le Giorgine, il Baltermat¹⁷ ed alcuni stracchini (sono formaggi trattati con il sale come unico conservante).

Formaggio di Neufchatel salato (fabbricati a Neuchatel e venduti a Parigi col nome di Bondons).

Formaggio di Brie (antica provincia della Francia).

Formaggio Ammoniacale (è un Brie alterato e con la materia caseosa molto avanti nella decomposizione).

Formaggio di Reckem (piccola città dei Paesi Bassi).

Formaggio di Lincolnshire (contea dell'Inghilterra, ricca di eccellenti pascoli).

Formaggio di York (la più grande contea dell'Inghilterra).

Formaggio di Langres (città della Francia).

Formaggio d'Epoisse (borgata di Francia).

Formaggio di Marolles (o Mairolles, villaggio di Francia).

Formaggio della foggia d'Inghilterra (di latte fresco con aggiunta di panna ottenuta dal latte della mungitura precedente).

Formaggio di Livarol (borgata di Francia).

Formaggio di Gerardmer (ed anche Geromé borgo di Francia).

Formaggio delle Herve (piccola città dei Paesi Bassi, noto anche come Petrosellino di Limburg).

Capitolo III: Formaggi a pasta dura sottoposti a pressojo

Formaggio Inglese di Cheshire o Chester (per materia colorante si usa l'oriana o annotto di Spagna).

Formaggio detto Cacio-Cavallo e Palloni di Gravina (è riportato erroneamente città del Napoletano quando invece è Pugliese).

Formaggio Inglese di Gloucestre o Gloucester (si distingue due sorti di formaggio: il doppio e il semplice, il primo con il latte di una mungitura e fresco mentre il secondo di due mungiture con quello della sera spannato).

Formaggio Scozzese di Dunlop (villaggio rinomatissimo per i formaggi che ivi si fabbricano).

Formaggio Inglese di Norfolk (con processo insegnato dal celebre agronomo Marshal).

Formaggio Inglese di Stilton (si prepara aggiungendo al latte caldo del mattino la panna del latte della sera).

Formaggio Inglese di Willshire (il migliore formaggio per sapore e per l'odore di tutti quanti i formaggi che si fabbricano in Inghilterra).

Formaggi d'Olanda (il rotondo di Edam, Stolshe o di Gouda, formaggio di Leyda, Il formaggio della Frisia e di Groninga, il Graawshe).

Formaggio Sept-Moncel (è un grande villaggio della Francia rinomatissimo per i suoi eccellenti formaggi).

Formaggio di Cantal (dipartimento della Francia).

Formaggio di Marouille detto Dauphins (taluni mescolano alla cagliata le foglie di prezzemolo minutamente tagliate).

Capitolo IV: Formaggi cotti di pasta più o meno dura e compressa

Formaggio di Bresse (Francia).

Formaggio di Gruyères (tipico formaggio del cantone Svizzero di Friburgo, dei dipartimenti della Francia dei Vosges, del Jura e dell'Ain).

Formaggio Parmigiano, Lodigiano, Piacentino o di Grana (sotto queste denominazioni abbiamo il tipico formaggio nostrano di Grana).

¹⁷ Prodotto in alta Val Formazza ed anche nei territori vicini.

SEZIONE II

Formaggi con latte di pecora

Formaggio Toscano (i più rinomati provengono dalla Valdipesa e dalla Valledelsa).

Formaggio Napoletano (è il tipico cacio pecorino del Regno di Napoli).

Formaggio di Montpellier (sono tipiche formagelle che si fabbricano nella parte meridionale della Linguadoca¹⁸).

SEZIONE III

Formaggi con latte di capra

Formaggio di Mont-Dor (prodotto a ridosso del confine Franco-Svizzero anche se alcune lo ritengono originario del Giura Vodese).

Formaggio detto Ricotte¹⁹ (tipiche formagelle del Delfinato da consumarsi freschissime).

SEZIONE IV

Formaggi con colla mischianza del latte di differenti animali

Formaggi di Lecce (col latte di capra e di pecora si fabbrica il formaggio forte detto volgarmente Ricotta Schianta).

Formaggio di Monte Cenisio (ottenuto dalla lavorazione di una mescolanza di latte proveniente dalle vacche, dalle pecore e dalle capre in proporzioni diverse).

Formaggio di Sassenage (preparato nell'Isère, pasta semidura erborinata).

Formaggio di Roquefort (preparato nel villaggio omonimo dal mese di maggio alla fine di settembre).

SEZIONE V

Formaggi con latte di bufala

Formaggio con il Latte di bufala (tipiche sono le provature o provole nonché le mozzarelle).

SEZIONE VI

Formaggi preparati e misti con sostanze vegetali

Formaggio Schabsieger (preparato nel cantone di Glaris).

Formaggi coi Pomi di Terra (nella Turingia ed in parte della Sassonia si aggiunge alla pasta dei pomi di terra cotti del latte inacidito e si impasta ripetutamente per ottenere delle formagelle).

Formaggi di Westfalia (si preparano con latte spannato con coagulazione spontanea ed eventuale aggiunta di pepe, garofani ed altre drogherie in polvere).

Conclusioni

L'autore è il fratello minore di Paolo (1813-1881)²⁰, laureato in matematica e fisica a Pavia e docente nel liceo di Lodi, molto più noto e famoso a Lodi per i suoi studi sulla pietrificazione di parti anatomiche e di cadaveri, nonché sullo studio della geologia e dei vulcani²¹. Tuttavia, Gemello Gorini in questo lavoro dimostra una

¹⁸ In questa zona trovasi consacrato una specie di proverbio che dice: butirro di vacca, cagliata di capra, formaggio di pecora.

¹⁹ Attualmente la ricotta non è considerata un formaggio bensì un latticino ottenuto come sottoprodotto della lavorazione del latte.

²⁰ Essi sono figli di Giovanni (1775-1825), Professore di matematica all'università di Pavia, e di Martina Pelloli. Rimasti orfani in tenera età furono aiutati, economicamente nella vita e negli studi, dai generosi colleghi universitari del Papà, in particolare dal Chirurgo Pavese Carlo Cairoli che si interessò dei due orfani per farli entrare al collegio Ghislieri.

²¹ A Paolo Gorini Lodi ha dedicato un Museo, un Monumento e una Via. Il forno crematorio di Riolo a Lodi fu ideato dallo stesso Paolo. Pure il crematorio di Milano seguì il progetto di funzionamento Goriniano.

grande competenza in materia citando numerosissime fonti di autori Italiani²² e stranieri²³ riportando, sinteticamente, le loro opinioni in merito. Un libro confezionato per la pianura e per il territorio Lodigiano in particolare e per l'allevamento delle lattifere, nonché per la lavorazione della preziosa produzione di latte. Un saggio pieno di notizie direttamente applicabili nella pratica dai casari più avveduti ed aperti alle nuove acquisizioni scientifiche rese disponibili dagli uomini di scienza più illuminati dell'epoca.

Mi sorprende il fatto che l'autore non fa menzione di un formaggio tipicamente lodigiano e già prodotto in quell'epoca dalla famiglia Carena a Caselle Lurani: il Pannerone²⁴. Una lacuna inspiegabile perché detta famiglia era già operante fin dalla prima metà dell'Ottocento ed attestata nella letteratura tecnica²⁵.

L'Autore

Gemello Gorini (1820-1880) si laureò in medicina a Pavia nel 1843 con una tesi dal titolo "Pensieri sui fossili"²⁶. Sono pure di grande interesse e importanti le "Theses defendendae" elencate in calce alla sua dissertazione di laurea²⁷. Fu un appassionato e studioso di scienze naturali con una particolare propensione verso le applicazioni pratiche della chimica. Esercì la medicina e fu vice-bibliotecario alla biblioteca di Brera a Milano. Pubblicò numerose opere e fece anche traduzioni di diversi libri, di noti autori, dal francese. Pure noti sono le diverse edizioni di dizionari di italiano-francese e viceversa, unitamente ad opere di divulgazione scientifica. Gorini pubblicò anche per la serie "Manuali Hoepli" titoli di grande successo, con numerose edizioni.

In campo botanico pubblicò l'"Indice Bertolonianus" nel 1867 seguendo i criteri della classificazione Linneana. In campo agricolo troviamo un "Manuale di Agricoltura Popolare" nel 1870, del medesimo anno è pure il "Manuale di Veterinaria Popolare" in seconda edizione. Inoltre pubblicò numerosi articoli, di grande interesse scientifico, su diverse riviste, in particolare, sul periodico "L'Igea".

Uno spirito abbastanza eclettico e con ottima conoscenza del mondo agricolo e dei fermenti scientifici, del suo tempo, che lo animava: un ambasciatore della scienza nel mondo contadino. Tuttavia questo testo è fondamentalmente tratto dal "Nuovo Dizionario Universale di Agricoltura"²⁸ di Francesco Gera²⁹, alcune parti riprese anche integralmente.

²² Ad esempio Cattaneo, Selmi, Besana, Nava.

²³ Ad esempio, Pasteur, Chaptal, Heintz e altri.

²⁴ Formaggio a latte intero e crudo privo di sale: viene consumato con il miele.

²⁵ Notizie fornitemi dal compianto Prof. Antonio Losi che possedeva la relativa documentazione sull'argomento.

²⁶ A. Porro, B. Falconi, L. Lorusso, A. Colombo, A. F. Franchini in Archivio Storico Lodigiano 2022 pagg. 317-327.

²⁷ Vedere l'opera citata al punto 24.

²⁸ Opera colossale in 30 tomi pubblicata a Venezia in diversi anni dal 1834 al 1850.

²⁹ Conegliano 1803-1867, laureato in medicina a Pavia e studioso di agricoltura molto rinomato.