

IL FORMAGGIO GRANA

Qualche tempo fa, mentre discorrevamo della parmigiana di melanzane, mi è capitato di dirvi che vi avrei parlato più diffusamente del formaggio “grana” e ora, che mi è venuta l’ispirazione giusta per buttar giù qualche riga in proposito, eccomi qui, ad annoiarvi, con un’altra delle mie tiriterie.

Si fa un gran parlare e un gran discutere sull’impiego del “parmigiano” in cucina e ci si arrovela a disquisire sulle differenze tra il “Parmigiano-Reggiano” e il “Padano”.

Certamente oggi, e sottolineo oggi, alcune differenze ci sono, non perché i due formaggi siano sostanzialmente diversi ma, soprattutto, perché per rincorrere la richiesta consumistica e - è necessario dirlo, uno sfruttamento della risorsa di tipo capitalistico - produttori e stagionatori, hanno forzato la mano al legislatore per definire dei disciplinari di produzione un poco differenti tra i due, che non sempre, tra l’altro, rispettano usi e tradizioni e che autorizzano la vendita, di entrambi, quando ancora il prodotto non è, a mio modestissimo parere, sufficientemente maturo.

Per eliminare ogni dubbio è necessario fare molti passi indietro nel tempo e riandare alle origini di quest’antico formaggio, rileggere antichi testi e documenti, dove scopriremo che, in realtà, originariamente, di un unico formaggio si trattava, e tuttora si tratta.

L’esistenza nella Valle Padana di un formaggio di questo tipo è riscontrabile in documenti risalenti al 1184.

Infatti, già tra il 1150 e il 1200 si contavano numerosi caseifici che producevano un formaggio detto “grana”; la fioritura di questi caseifici, era dovuta al fatto che, a seguito delle bonifiche delle zone paludose padane, ad opera dei vari ordini monastici, si ebbe un forte incremento di pascoli a disposizione e, di conseguenza, uno sviluppo dell’allevamento bovino con notevole sovrapproduzione di latte che non poteva essere tutto consumato dalla popolazione.

Nacque così, forse proprio tra i monaci (primi i Cistercensi dell’Abbazia di Chiaravalle presso Milano) l’idea di “immagazzinare” il latte in eccesso e di “conservarlo” sottoforma di un formaggio che avesse una durata superiore a quella dei formaggi teneri sino ad allora preparati.

Risultò un formaggio dalla pasta molto più dura di quella degli altri, preparati sino ad allora, e che poteva essere conservato molto più a lungo senza perdere le sue caratteristiche nutrizionali e alimentari anzi, guadagnando in sapore e profumo.

La consistenza della pasta, particolarmente dopo una lunga conservazione (che noi ora chiamiamo stagionatura) era di tipo “granuloso”, che non consentiva un taglio uniforme, con tendenza a sfaldarsi e a “sgranarsi”, ecco allora diffondersi il nome di “formaggio grana”.

Nel 1334 il nome di “grana” già compare in un’annotazione nel registro della mensa dei Priori di Firenze, mentre il letterato Benvenuto da Imola (1330-1390) ha modo di ricordare che, i mercanti, preferivano portare con loro, in viaggio, il Grana Piacentino perché “più serbevole e resistente a tutte le malattie” (dove per malattie si devono intendere attacchi di muffe varie o tendenza ad inverminare).

Poco più tardi, il medico vercellese Pantaleone da Confienza, nel suo celebre trattato sul latte e i suoi derivati, intitolato “*Summa Lacticinorum*” e pubblicato nel 1477, descrive già il “grana” come il più famoso formaggio d’Italia.

Sempre per quanto riguarda il nome, ritroviamo poi un editto del Ducato di Milano del 1750, dove si parla espressamente, per regolarne la vendita, del formaggio “detto di Grana”.

Ora se si considera che sino al 1955, quando entrambi i “grana”, sia il Padano che il Parmigiano-Reggiano - quindi per la bellezza di circa 750 anni - non avevano un disciplinare di produzione che li distinguesse e, sembra, senza sentirne un gran bisogno, la differenza tra i due era data, quasi esclusivamente (oltre alla ovvia diversità del foraggio), dalla stagionatura e dalla riuscita della forma, mentre la denominazione aggiuntiva della località di provenienza veniva utilizzata prevalentemente nell’area circostante la zona denominata.

Infatti, solo per fare un esempio, da noi a Mantova (in città, dove ovviamente il formaggio non si produceva) i negozianti acquistavano la forma della qualità più o meno pregiata, seguendo il criterio del rapporto qualità-prezzo e secondo la richiesta zonale (differenza tra i quartieri poveri e ricchi) e tenevano in vendita al più, due tipi, di stagionatura diversa, il formaggio era semplicemente chiamato, in dialetto, “al grana” senza altre indicazioni.

Mia madre, per esempio, nelle sue ricette, parla sempre di formaggio “grana”, solo raramente e in anni molto vicini alla sua scomparsa, si riferiva al formaggio grana chiamandolo a volte Parmigiano e/o Reggiano o Padano (mi preme ricordare che la provincia di Mantova è l’unica che produce entrambi i tipi).

La provenienza, di solito era conosciuta solo al rivenditore. Le forme poi non erano contraddistinte da scritte e diciture con date di produzione ecc. ma erano ricoperte da uno spesso strato ceroso, nero come la pece, ottenuto con nerofumo misto ad olio di vinaccioli (che serviva per preservarle in corso di stagionatura, dal momento che ancora non si erano creati depositi climatizzati) che ne avrebbe impedito, anche volendo, il riconoscimento della zona di produzione.

Ricordo infatti benissimo quando, da bambino, aiutavo la mamma a ripulire il pezzo di formaggio prima di grattugiarlo, perché non ci si ritrovasse poi con briciole di nerofumo nella formaggiera o nella minestra, dato che proprio non facevano un bel vedere.

È anche necessario ricordare che questo tipo di formaggio, con varie sfumature, di consistenza e sapore, dovute ai diversi tipi di foraggio consumati dai bovini, veniva e viene prodotto in tutta la Val Padana e assume anche il nome di Piacentino, Lodigiano, Trentino, ecc. oggi contraddistinti con marchiature e disciplinari di produzione che ne rimarcano le sfumate differenze.

Proprio questo, però, deve indurci a riflettere un poco di più quando ci riferiamo ai due tipi dominanti sul mercato e stiamo a sottolinearne le differenze, perché, alla fine, del medesimo formaggio si tratta e tutti i nostri piatti “padani” risultano ottimi impiegando indifferentemente l’uno o l’altro tipo.

La cosa veramente importante è la stagionatura che, come ricordavo all’inizio, è invece - sempre a mio parere - la cosa che oggi li contraddistingue di più in quanto, per il Padano, ad esempio, è consentita la messa in vendita addirittura solo dopo nove mesi (...se si pensa che eravamo abituati a consumarlo quando aveva mediamente più di due anni e, quando era troppo giovane veniva considerato un formaggio da pasto e non da grattugiare e usare come ingrediente...) è presto fatto il giudizio. Quando però, siano entrambi d’eccellente stagionatura (da almeno 24 a 36 mesi e più) non si riscontrano - specialmente se impiegati come ingredienti, in un piatto tipico - sostanziali differenze di risultato.

Il mantovano