



CONSORZIO B.I.M. "NERA E VELINO"
CASCIA

IL RACCONTO DEL FORMAGGIO DELLA VALNERINA

UOMINI E ANIMALI NEI PASCOLI
DI MONTAGNA

2015

IL RACCONTO DEL FORMAGGIO DELLA VALNERINA



GAL
VALLE UMBRA E SIBILLINI



IL RACCONTO DEL FORMAGGIO DELLA VALNERINA

UOMINI E ANIMALI NEI PASCOLI
DI MONTAGNA

A CURA DEL CEDRAV



CONSORZIO B.I.M. "NERA E VELINO"
CASCIA

2015

Progetto a cura

Consorzio Bim Cascia

*Consorzio del Bacino Imbrifero Montano
del Nera e Velino della Provincia di Perugia*

Piazza Garibaldi, 26 - 06043 Cascia (PG)

tel/fax 0743 76421

www.bimcascia.com

Testi e foto a cura del Cedrav

Maurizio Brunacci

Augusto Lucidi

Fulvio Porena

Stefano Veschini

Stampa

Grafiche Millefiorini

SAPORI DI UNA VOLTA

progetto per la promozione dei "formaggi a latte crudo prodotti in Valnerina, da produttori della Valnerina, con il latte della Valnerina".

Realizzato dal Consorzio BIM di Cascia è finalizzato ad aumentare l'identificabilità dei formaggi della Valnerina e la loro visibilità sul mercato come importante elemento di promozione territoriale.

Finanziato dal Consorzio BIM di Cascia e dal Gal Valle Umbra e Sibillini, è un progetto di cooperazione interterritoriale in partenariato con il Gal Baldo - Lessinia con sede a Bosco Chiesanuova (VR) nella montagna veronese, territorio ricco di una importante tradizione casearia e con caratteristiche territoriali simili alla Valnerina. Durante il progetto è stata avviata una importante collaborazione con Slow Food, Università dei Sapori, Promocamera - azienda di promozione della Camera di Commercio di Perugia, ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio.



Coordinamento progetto: Carlo Prepi

www.formaggidellavalnerina.it

ISBN 978-88-905497-6-2 - © 2015 Consorzio BIM



Particolare della *Natività*, Nicola di Pietro da Camerino e Francesco di Antonio da Ancona.
Vallo di Nera, chiesa di S. Maria, 1383

L'ALLEVAMENTO

L'allevamento ovino

L'origine delle attività pastorali e di produzione dei formaggi è abbastanza omogenea nella dorsale appenninica dell'Italia centrale, ma in Umbria ed in particolar modo nella Valnerina si assiste allo sviluppo delle attività pastorali in due forme ben distinte tra loro: quella familiare costituita da pochi capi allevati in quasi tutte le aziende agricole e quella della "masseria", aziende armentizie vere e proprie, con una organizzazione gerarchica ben precisa, con grandi quantità di capi allevati e che generalmente praticavano la transumanza.

La prima formula era quella più largamente diffusa così come riferiscono una serie di studi e ricerche a partire dall'inchiesta Jacini del 1884. Inoltre da una serie di documenti locali quali statuti di Comunità, regolamenti di pascoli di uso civico e relazioni varie, si ricava che, soprattutto nelle aree montane, l'allevamento del bestiame era limitato a pochi capi a famiglia, in modo da consentire a tutte le famiglie di poterne detenere.

In un Regolamento del 1909 per l'uso del pascolo nel territorio di Vallo di Nera di spettanza comunale, viene chiaramente esplicitato che una famiglia ha il diritto di far pascolare i propri animali nelle terre comuni, ma pone dei limiti al numero di capi⁽¹⁾. L'articolo 1 recita così: "Ogni famiglia residente nella frazione di Vallo di Nera ha diritto a far pascere il suo bestiame di qualsiasi specie nel territorio boschivo e pascolivo di proprietà comunale patrimoniale della frazione di Vallo di Nera, purché sia di numero proporzionato alla sua possidenza o colonia, affinché non assorba l'interesse ed il diritto delle altre famiglie della stessa frazione". In questo regolamento è fissato un limite massimo al possesso di animali: "70 pecore, 6 vacche, 2 cavalli, 2 asini, 10 maiali", un numero non molto lontano da quello fissato dal più antico Statuto comunale del XVI secolo⁽²⁾. D'altro canto anche nelle zone di pianura, dove vigeva soprattutto la mezzadria, le famiglie coloniche, tendendo all'autarchia, allevavano in azienda bovini, suini, ovini e caprini, in numero molto ristretto. Nelle zone appenniniche il grande gregge, sino a qualche tempo fa, lo si incontrava solo in estate sui

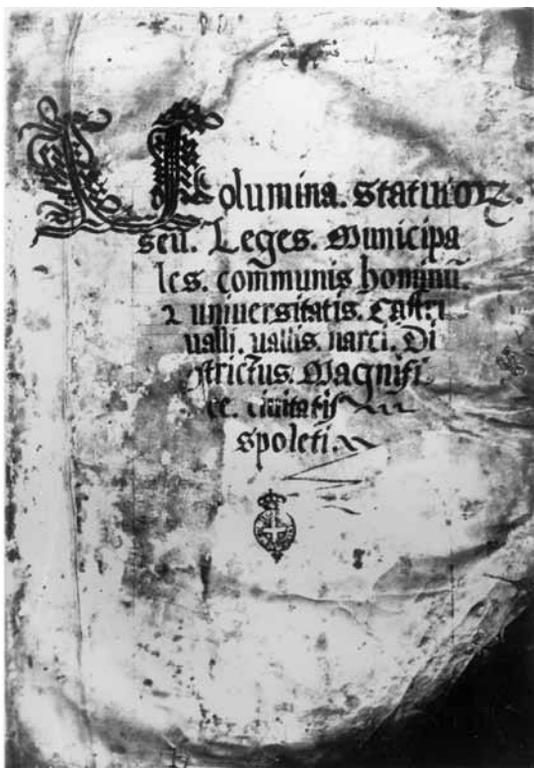
pascoli di montagna, ove si praticava la transumanza.

A partire dal secondo dopoguerra si assiste ad una vorticoso diminuzione dell'allevamento ovino, un fenomeno generale in Italia, che in Umbria si è manifestato soprattutto a partire dagli anni sessanta del secolo passato ed in modo repentino.

Le profonde trasformazioni avvenute nel mondo rurale umbro spiegano questo sconvolgimento di posizioni: con lo sviluppo delle leguminose foraggere è stato incrementato notevolmente l'allevamento intensivo dei bovini e c'è stato un vero e proprio capovolgimento nelle tipologie dell'allevamento. Numerosi mezzadri e anche piccoli coltivatori che un tempo vivevano della vendita della lana, del pecorino e degli agnelli, si sono dedicati via via all'allevamento del bestiame bovino.

La conduzione dell'allevamento di tipo familiare aveva come base l'utilizzo dei pascoli collettivi e delle stoppie ed era esclusivamente stanziale. D'inverno i greggi si nutrivano con il fieno o con le fascine di frasca, ossia fronde di alberi e, nelle aree meno elevate, dove rara era la neve, si conducevano al pascolo a breve distanza dal villaggio, sui versanti meglio assolati; il bestiame era l'indispensabile completamento della piccola proprietà coltivata, in quanto forniva il concime, la lana, il latte e la carne.

Solo alcuni pastori che avevano più capi di bestiame praticavano la transumanza,



Frontespizio del Codice degli Statuti di Vallo di Nera del 1563



Gregge al pascolo sui monti della Valnerina

sia nella Campagna Romana che nelle pianure umbre, dove, dopo l'ultimo taglio estivo, i prati di leguminose venivano affittati per breve tempo.

I villaggi prossimi agli oliveti, sul versante orientale della valle di Spoleto, ricercavano volentieri i greggi, talvolta contesi dagli stessi proprietari terrieri che, se non ottenevano di farli pascere sui propri terreni, acquistavano il letame nei vicini ovili. Questi legami tradizionali fra l'allevamento ovino, la montagna e l'olivicoltura specializzata oggi non sono più in essere, ma sono stati per lungo tempo molto stretti e hanno dato luogo a numerose migrazioni e scambi locali. L'abbandono della mezzadria e il moltiplicarsi degli incolti hanno comportato un diverso sfruttamento dei terreni, così, grandi proprietari terrieri che da tempo avevano abbandonato l'allevamento delle pecore, di recente sono tornati a praticarlo. Generalmente per la conduzione, essi fanno ricorso a pastori originari della montagna di Norcia o a manodopera di origine slava o sarda. Sono inoltre i pastori di origine sarda, che hanno acquistato dei poderi in Umbria, ad essere i maggiori proprietari delle aziende ovine umbre.

Le razze ovine

Esaminando un gregge, si notano subito quei caratteri somatici che distinguono una razza dall'altra e che forniscono utili criteri per valutare e riconoscere la differente triplice attitudine alla lana, al latte e alla carne della razza stessa. Le qualità fisiche del gregge hanno quindi una stretta relazione con le funzioni economiche e con la particolarità dell'allevamento.

La pecora transumante si distingue a colpo d'occhio dalla pecora stanziale: la prima è scheletricamente più sviluppata, più robusta e quindi più adatta ad essere sempre in movimento ed inoltre è coperta di lana di migliore qualità che non le altre, questo perché il sistema di allevamento brado, cioè all'aperto, espone gli animali a tutte le intemperie e li costringe a percorrere lunghi tragitti.

La disponibilità di estesi pascoli ed altri fattori ambientali hanno fatto sì che le pecore che pascolavano nella campagna umbra, attraverso gli incroci e le selezioni praticate nel passato, si sono adattate al territorio. Un tempo la razza che predominava sui greggi locali era la *sopravvissana*, pecora transumante per eccellenza, prevalente su ogni altra razza in Umbria, essendo originaria dei luoghi. In grande quantità anche la *vissana*, antica razza locale, dalla quale attraverso incroci e selezioni con arieti *merinos ramboillet*, durante il secolo XIX, è discesa la *sopravvissana*.



Pecore di razza sopravvissana tipiche del territorio presso l'azienda silvo-pastorale di Valle Oblita di Preci

Altre razze presenti erano: la *sarda*, la *teramana*, la *merinos*, chiamata anche *foggiana* o *gentile di Puglia*, la *lucchese*, l'*alpina*, la *massese*, la *siciliana*, la *pisana*, la *sassarese*, la *cigolana*, la *filettinese* ed altre razze che sono oggi quasi scomparse.

Circa il colore del mantello, è da notare che in passato venivano allevati alcuni esemplari di arieti dal mantello nero, i quali venivano immessi nei branchi delle pecore durante l'estate, dopo aver tolto i montoni bianchi. La giustificazione della sostituzione di montoni neri a quelli bianchi, era data dal fatto che le pecore fecondate nell'estate partorivano d'inverno a stagione inoltrata e gli agnelli, prodotto dei razzatori neri, nascevano più vestiti, cioè coperti di più fitta peluria e perciò più resistenti al freddo e alle intemperie. Oggi quest'usanza non si pratica più e i velli neri, un tempo ricercatissimi per l'industria delle pelliccerie, sono casuali oppure prodotti dall'allevamento della pecora *karakul*, che si alleva a sistema stallino.

Nel gregge va tenuto presente che il pastore chiama con diversi nomi i capi di bestiame ad esso affidati; fino ad un mese di vita i giovani nati si chiamano *agnelli* e *agnelle*, mentre prendono altre denominazioni col crescere dell'età e in relazione al sesso. I maschi e le femmine dai venti ai trenta giorni di età, si chiamano indifferentemente *abbacchi*, ossia capi che possono essere abbacchiati, cioè uccisi, non essendo ritenuti dal pastore utili all'allevamento, mentre vengono selezionati i capi migliori per il normale avvicendamento.

Agnelli e *agnelle*, considerata la stagione o i mesi di nascita, vengono chiamati: *primarecci* o *primarecce*, se nati tra settembre e novembre, *mezzarecci* o *mezzarecce*, se nati da novembre a gennaio, *cordeschi* o *cordesche* se nati tra febbraio e maggio.

In relazione all'età invece i maschi si distinguono in: *agnello d'alleva*, da 30 a 70 giorni; *castrato* o *sementino*, da 71 giorni fino ad un anno di età, a seconda se destinato alla mattazione e quindi castrato per ingrassare meglio o alla riproduzione; *ciavarro*, raggiunto un anno di età; *follato*, fino a due anni di età; *montone*, quando diviene atto alla monta e alla riproduzione e va dai due agli otto anni; *serrone* o *zurrone*, il montone castrato all'età di otto anni, cioè divenuto vecchio e sfruttato e che, castrato anch'esso per farlo meglio ingrassare, è poi venduto come carne da macello.



Andrea Nardi di Avendita e il suo gregge. Foto di Paolo Emilio Coppi.

Sempre in relazione all'età le femmine si suddividono in: *agnella*, detta anche *recchia* o *recchiarella*, da un mese ad un anno, la quale ha tutti i denti da latte; *ciavarra*, da un anno a due anni, periodo in cui viene fecondata per la prima volta e viene chiamata anche *terzina* o *terzenga*; *follata*, da due anni fino a quando ha tutti i denti d'adulto e viene chiamata anche *apparata*; *matricina*, da cinque anni in su fino al momento in cui viene scartata, per essere ingrassata e venduta al macello, a questo punto viene anche chiamata *pecora vecchia*.

Ognuna di queste categorie si distingue in ottima, buona e scadente, sia per i maschi che per le femmine in base al loro aspetto fisico.

Eccettuate le *agnelle* e le *pecore vecchie*, le altre categorie di pecore, ossia *ciavarre*, *follate* e *matricine*, sono tutte potenzialmente atte a produrre latte.

Al fine della produzione del latte le pecore sono distinte in: *soda*, quella che non ha partorito e quindi non dà latte durante la stagione; *lunara* o *mula*, quella che avendo avuto contatto col montone, non partorisce; *lattara*, la *matricina* che dà il latte dopo la sbacchiatura, cioè dopo che è stata "smammata", ossia dopo che gli è stato tolto l'agnello; *sterpata* o *streppata*, la *matricina* che cessa di dare il latte prima delle altre e sempre dopo poco tempo che le è stato tolto

l'agnello; *zenca*, quella che non produce latte per atrofia della ghiandola mammaria, conseguenza per lo più di una malattia contagiosa. Le pecore *lattare* si riuniscono in branco e, mattina e sera dopo il pascolo, sono condotte ad un luogo adatto per la mungitura; un tempo esisteva il "vato", una sorta di stecato dove le pecore erano obbligate a passare ad una ad una per essere munte dal pastore seduto su una "banchetta", spesso arpionandole con un bastone dall'estremità ricurva chiamato "uncinu". Giunta la primavera, si sceglievano le pecore da scartare e destinare al macello, per sottoporle a un regime di pascolo che serviva a renderle più pregevoli, ingrassandole.

La transumanza

La transumanza degli ovini si esplicava essenzialmente sotto forma di spostamenti stagionali tra l'Appennino Umbro-Marchigiano e la Maremma o Campagna Romana. L'utilizzazione alterna dei pascoli di pianura in inverno e di quelli di montagna in estate, sembrava rispondere perfettamente alle influenze delle condizioni naturali. Può forse sorprendere che la montagna umbra, non molto elevata e ben abitata, abbia concesso le proprie risorse pascolive ai grandi greggi delle pianure litoranee spopolate, ma ciò ha costituito per secoli il sistema di vita di queste zone.



Gregge transumante nei pressi di Amelia.

Paul Scheuermeier, *Parole e cose dell'Umbria contadina*, Foligno Editoriale Umbra, 2000, p. 102

I Romani del tempo di Varrone e di Columella conobbero la transumanza; lo sviluppo del latifondismo negli ultimi tempi della Repubblica e sotto l'Impero Romano fu certamente favorevole a tale pratica, ma il frazionamento politico dell'Alto Medio Evo e dell'era Comunale dovette frenare di molto le migrazioni pastorali a lunga distanza. Fu soltanto alla fine del Medio Evo che in Umbria, con il progressivo consolidarsi del Governo Pontificio, la transumanza poté riprendere vigore e rafforzarsi, data la stabilità politica del territorio. Essa fu protetta e ben organizzata da un'istituzione analoga alla "Mesta castigliana" spagnola o alla "Dogana della Mena" delle pecore del Tavoliere delle Puglie.

La "Dogana pecudum", istituita da Bonifacio IX nel 1402, ordinava che fosse concesso il libero passaggio dei greggi in tutto il territorio dello Stato Pontificio, ma faceva pagare una tassa di salvacondotto che divenne una preziosa fonte di guadagni per la Camera Apostolica. La Dogana rimase attiva fino al 4 ottobre 1828, anche se numerose discordie avevano contrassegnato i rapporti tra gli allevatori di bestiame e le popolazioni rurali dell'Umbria; infatti non mancarono violenze tra contadini, pastori e doganieri, nonché vari furti di greggi. Alcuni Comuni protestarono contro i privilegi dei transumanti che, per concessione della Camera Apostolica, potevano sostare tre giorni in ogni Comune della pianura, con grande danno per le varie colture.

L'allevamento transumante ha il suo pieno sviluppo nel secolo XVI, epoca di forte crescita demografica per la montagna umbra, anche se il fenomeno della transumanza è difficile da rappresentare numericamente; infatti la mobilità dei greggi, le frequenti variazioni della loro consistenza e la commistione di forme diverse, rendevano azzardata qualsiasi valutazione quantitativa. Tuttavia le migrazioni pastorali tra l'Appennino Umbro-Marchigiano ed il Lazio non raggiunsero mai, a quanto sembra, l'entità degli spostamenti di greggi che si ebbero fra gli Abruzzi e le Puglie; una valutazione cinquecentesca è quella fornita dall'ispezione del commissario apostolico Mons. Innocenzo Malvasia (1587), il quale stima che nella pianura di Castelluccio di Norcia, nel Piano Grande e nei monti circostanti, pascolavano 40.000 ovini della Campagna Romana.

Alla vigilia della sua soppressione, la Dogana esigeva ancora il libero passaggio dei greggi e il libero pascolo per 44 metri, ossia 20 "canne", su entrambi i lati delle strade doganali e mandava gendarmi a difesa delle masserie durante

i loro trasferimenti. I privilegi della Dogana hanno senza dubbio ritardato lo sviluppo dell'agricoltura intensiva nella parte meridionale dell'Umbria, luogo ove passavano le masserie ed è nella zona di Spoleto che si è mantenuto più a lungo il sistema della "maggese", ossia lasciare le terre a riposo da maggio fino alla semina, per cui in questa zona le colture foraggere si sono diffuse tra le più grandi difficoltà. Comunque tali privilegi devono essere considerati come uno dei fattori essenziali dello sviluppo della transumanza nell'Appennino Umbro-Marchigiano.

La transumanza si è perpetuata per lungo tempo anche dopo la soppressione dei privilegi concessi dalla Dogana, infatti secondo lo studioso locale ed imprenditore agricolo Giuseppe Angelini-Rota ⁽³⁾, all'inizio del XX secolo arrivavano in Valnerina parecchie centinaia di migliaia di pecore, mentre nel 1954 ne arrivavano solo a Norcia 26.000 e nel 1964 un numero di capi pari a 12.000. Oggi il fenomeno è quasi inesistente, ma non scomparso del tutto e tuttora rappresenta l'unica forma razionale di utilizzazione dei pascoli appenninici.



Gregge di pecore di razza sopravvissanna nei pressi di Monte Maggiore. Foto di Lamberto Gentili

La transumanza si manifesta in modalità molto diverse, se ne possono distinguere almeno tre tipi: la grande transumanza, la piccola transumanza inversa e la transumanza locale.

La prima ha dominato per secoli su tutte le migrazioni pastorali, con le masserie di 1.000-5.000 capi che i grandi proprietari del Lazio mandavano sulle cime dell'Appennino Umbro-Marchigiano dall'8 maggio al 29 settembre, quindi tra le due festività di San Michele Arcangelo.

La transumanza inversa era invece praticata dai piccoli proprietari della montagna; nei tempi passati sembra aver occupato un posto assai modesto al confronto della grande transumanza dei mercanti, ma oggi è, in sostanza, la sola che resti, essa era praticata soprattutto da allevatori - contadini, la cui famiglia restava al villaggio e coltivava i terreni a frumento, segala, lupinella, lenticchie e patate, mentre gli uomini validi si trasferivano insieme alle greggi in Maremma o sempre più spesso nelle pianure umbre.

Le semplici migrazioni locali di bestiame tra la montagna e le pianure, che vanno comunemente sotto il nome di transumanza locale o verticale e che non hanno nulla a che vedere con l'estivazione tipica delle regioni alpine, sono la terza modalità di pratica transumante. In effetti si tratta di greggi che gli abitanti della valle conducono sui pascoli d'altitudine in estate o che abitanti di montagna in inverno conducono in pianura. Si può parlare di una transumanza locale che non oltrepassa i limiti della regione, tranne nei casi degli allevatori della Valnerina che tuttora conducono le pecore sulle colline marchigiane.

La gerarchia nelle funzioni della pastorizia

I branchi degli animali transumanti erano diretti da una gerarchia di pastori salariati, con a capo il *vergaro*, reclutati per la maggior parte in montagna, dove l'arte della pastorizia era ereditaria per eccellenza. Questa attività si tramandava di padre in figlio e impegnava molti uomini e giovani della montagna, ognuno con l'aspirazione di raggiungere il più alto grado della gerarchia, divenire cioè intenditore di ogni ramo dell'azienda, tanto da riscuotere la fiducia del padrone, comandare sugli altri e guadagnare in modo da potere, a sua volta, divenir proprietario di pecore. Il *vergaro* dirigeva il lavoro del personale dipendente, aveva tutte le responsabilità dell'azienda armentizia, vigilava e co-



Pastore a guardia del proprio gregge nei pressi di Monte Maggiore. Foto di Lamberto Gentili

ordinava tutti i servizi e rispondeva direttamente al padrone di cui era fiduciario. In genere abitava insieme con la propria famiglia in una capanna presso la *masseria*. La tipica cavalcatura che usava era la mula, con comoda “bardella” e “bisacce” ai lati.

Il *caciario* era il pastore più importante dopo il *vergaro*; a lui era affidata, oltre alla manipolazione del latte, per farne pecorino e ricotta, la direzione del primo branco delle pecore lattare. Era lui che di buon mattino provvedeva alla sveglia del personale dell'azienda battendo su un secchio ritmicamente (*battisecchio*), era lui che sostituiva il *vergaro* nei momenti di riposo e di assenza e che ne prendeva il posto nel periodo della transumanza.

I *pecorari* sovrintendevano alla custodia e all'allevamento delle altre pecore che avevano partorito, distinte in tanti branchi composti, usualmente, ciascuno di circa 350 capi. L'*agnellaro* aveva in custodia le agnelle di allevo, cioè le giovani ovine che dovevano col tempo sostituire le madri divenute da scarto. Il *montonaro* aveva in custodia i montoni o arieti. Il *lattarolo* aveva in custodia le pecore che dovevano partorire. Il *sodaro* aveva in custodia le agnelle sode e le

pecore che avevano abortito. Lo *scartarellaro* custodiva le pecore da scartare, le ammalate, le figliate di recente, ecc.

Il *biscino* o *pecoraretto*, di giovane età, coadiuvava i grandi in mille modi, col correre qua e là appresso alle pecore che sbrancavano, col richiamarle col fischio, col guardarle e rigirarle, occorrendo, con lancio di sassi. Il *biscino* costituiva un aiuto fondamentale del *pecoraro*, così come lo era, sotto altri aspetti, tanto il “cane di guardia”, che il “manzo”, detto pure “guidarello o manziero”, ossia il montone castrato che fungeva da capobranco.

Il *buttero* o *portaspese* aveva funzioni di collegamento tra l'azienda e il *mercante di campagna* che era il proprietario della masseria. Era il capo dei *bagaglioni* ed era lui che smerciava i prodotti, trasportando il formaggio e la ricotta dal “pizzicarolo”, gli abbacchi dal macellaio, le pelli chiamate anche “bassette” dal pellarlo, e così altri servizi.



Festa rurale con preparazione del formaggio, San Pellegrino di Norcia



Operazioni di tosatura del gregge, Acera di Campello sul Clitunno. Foto di Lamberto Gentili

Nelle grandi aziende vi era anche il *sottobuttero* o *secondo buttero* che coadiuvava il primo, specie nel periodo del trasferimento del gregge. Questa funzione poteva anche essere svolta da uno dei *bagaglioni*, per lo più dal *mularo*, addetto a fare il guardiano delle bestie da soma.

Al *buttero* erano sottoposti i *bagaglioni*, cioè il personale di fatica: il *mularo*, il *capannaro* addetto alle costruzioni, il *guardiano* che provvedeva a turno con altro compagno alla vigilanza notturna dell'azienda.

Mularo, *capannaro* e *guardiano* coadiuvavano infine a mettere, togliere e spostare le reti, per il ricovero del gregge, costruivano e riparavano le staccionate, le recinzioni e le riserve, andavano a far la legna e a prendere l'acqua, accendevano e mantenevano il fuoco nella capanna, pronto per le varie necessità.

Per ultimo veniva il *sogliardo* che era il ragazzo alle dipendenze del *bagaglione*, così come il *biscino* lo era del *pecoraro*. Il *sogliardo* pertanto non si occupava di custodia o di allevamento di pecore, ma solo dei servizi, quali andare con

gli asini al fontanile per riempire le “cupelle acquerecce”, svolgere mansioni di fatica, alimentazione, trasporti nell’ambito della tenuta, sempre come aiuto, seguendo le direttive della persona matura da cui dipendeva.

La retribuzione del personale della masseria era costituita, oltre che dalla modesta paga, risparmiata per la famiglia, da prodotti alimentari quali un chilo di pane al giorno, un litro di olio al mese e qualche chilogrammo di pasta, farina di granturco, patate, legumi e sale, con in più la facoltà di coltivare un piccolo orto.

In situazioni particolari, quali la “tosatura” e le principali feste natalizie e pasquali, venivano distribuiti anche formaggio, vino e carne di pecora, quest’ultima specialmente se ne moriva qualche capo, inoltre ogni mattina il pastore aveva diritto ad una scodella di siero e ricotta chiamata “scotta”, che costituiva il pasto quotidiano del personale della masseria. Classico era anche un piatto denominato “acquacotta del pecoraro” a base di pane raffermo e brodo di patate, legumi o erbe aromatiche.

Ancora oggi un detto popolare riassume brevemente l’alimentazione tradizionale a cui faceva ricorso il pastore: “acqua cotta, ricotta e pecora morta”.

Il santo protettore dei pastori è san Pasquale Baylon, un frate francescano spagnolo del sec. XVI che prima di diventare religioso svolgeva il mestiere di pastore e rinunciò anche a diventare proprietario di un gregge pur di essere accolto tra i seguaci di san Francesco. Egli è sempre raffigurato con delle pecore intorno, anche se, essendo molto devoto dell’eucaristia, è considerato patrono di tutte le opere eucaristiche. L’immagine del santo è presente in diverse chiese della Val-



San Pasquale Baylon, Chiesa di S. Maria di Costantinopoli, Cerreto di Spoleto. Particolare

nerina, soprattutto quelle un tempo officiate dai frati minori osservanti, come per esempio a Santa Maria di Costantinopoli e a Santa Maria di Montesanto. Il culto è venuto meno con l'allontanamento dei frati dalla zona.

Altri santi collegati all'attività pastorizia sono anche san Michele Arcangelo, tra le cui festività si svolgeva la transumanza in montagna, sant'Antonio di Padova, nella cui ricorrenza i pastori usano ancora distribuire a chi non ha pecore la "giuncata", ossia latte cagliato spolverato con zucchero e cannella e a volte arricchito con mistrà, alchermes o rum, e sant'Antonio Abate in quanto protettore degli animali e di tutto il mondo contadino.

L'allevamento caprino

L'allevamento della capra in Italia ha sempre mostrato una forte discontinuità in termini numerici e di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori.

In epoca romana la capra era tenuta in grande considerazione e i suoi prodotti (carne, latte e pelle) molto apprezzati, più che quelli vaccini ed ovini. Durante questo periodo, l'attento sistema di allevamento di questa specie, ha portato a modificazioni nella morfologia della capra, che assume una taglia maggiore. Già però nel periodo romano si assiste ad uno spostamento dell'attenzione dalla capra alla pecora, per il ruolo assunto dalla lana nel sistema economico e produttivo. Con la caduta dell'Impero romano (476 d.C.), si assiste ad una forte diminuzione dell'allevamento caprino e le capre vengono in genere allevate insieme ai greggi di pecore. Con le invasioni barbariche questa situazione peggiora ancor di



Gregge di capre lungo il percorso della ex ferrovia Spoleto - Norcia

più, a causa dell'insicurezza negli spostamenti che non consentiva di praticare la transumanza, il sistema di allevamento allora più diffuso. Nel basso Medioevo (sec.li XI-XV) e negli anni successivi, si assiste ad una messa a coltura delle campagne, con aumento dei seminativi, dei pascoli erbacei e delle bonifiche. In questo periodo, la produzione della lana riacquista la sua importanza e la transumanza viene regolamentata e tutelata, con aumento delle terre dedicate al pascolo, a scapito dell'agricoltura. La capra quindi non viene più considerata di utilità sociale e si assiste ad una graduale riduzione dello spazio disponibile per il suo allevamento.

Se da una parte si spinge la capra nel bosco per destinare i pascoli alle pecore, dall'altra si attuano leggi contro la capra, rea di distruggere i boschi. Tuttavia nelle aree marginali e poco redditizie la capra viene tenuta in considerazione data la sua frugalità nell'alimentazione e la qualità dei prodotti che riusciva a fornire. Quasi ogni famiglia quindi possedeva una o più capre, spesso mandate al pascolo con gli altri animali dell'azienda e si utilizzava il latte fresco oppure caseificato insieme con quello degli altri animali.

Nei primi anni del XIX secolo è iniziata quella che viene poi definita "guerra alle capre". L'inizio dell'ottocento vede forti cambiamenti a livello sociale ed economico, a vantaggio dello sviluppo della proprietà privata e della nascente industria. L'allevamento caprino subisce in questo periodo una forte contrazione numerica, per favorire l'allevamento più redditizio di bovini e ovini. La capra viene inoltre ancora una volta accusata di rovinare siepi, campi, giardini e orti, di facilitare le frane, di distruggere i boschi, di trasmettere all'uomo malattie. La guerra alle capre si acuisce durante il ventennio fascista, con l'emissione di due provvedimenti: il primo prevedeva l'esclusione delle capre dal pascolo di tutte le aree boschive, anche di proprietà dell'allevatore, il secondo introduceva la "tassa sulle capre", una tassa onerosa per ogni capo posseduto. Queste misure avevano lo scopo di limitare fenomeni di degrado ambientale, quali erosione, disboscamento e riduzione delle risorse idrauliche, nell'area mediterranea, ma vennero applicati anche nelle zone montane dove l'allevamento caprino era utile e più limitato. Durante la Seconda Guerra Mondiale e nell'immediato dopoguerra, l'allevamento caprino ha visto una leggera ripresa, ma all'inizio degli anni '60 (boom



Gregge di capre con in primo piano la capra facciuta, antica razza locale, presso l'Azienda Agricola Pompili, Ponte di Cerreto di Spoleto

economico ed esodo rurale) si è avuto un nuovo forte crollo di questo tipo di allevamento. Dagli anni '70 del secolo passato si assiste ad una graduale e costante ripresa e aumento del numero di allevamenti e di capre allevate; il mutamento è dovuto alla riscoperta delle potenzialità di questo tipo di allevamento, che può essere condotto sia in modo estensivo in aree montane o caratterizzate da pascoli poveri, sia in modo intensivo con razze altamente selezionate.

Uno degli strenui difensori dell'allevamento delle capre è stato il pastore poeta Luigi Salvatori (1874-1960) di Trivio di Monteleone di Spoleto, che negli anni '30 del secolo scorso ha composto una lunga poesia in ottava rima, una sorta di supplica al mantenimento nelle montagne di questo prezioso animale. Arguto, tecnico, sagace, il suo verso critica e ammonisce, precludendo i pericoli dello spopolamento montano.

La capra

*L'Italia è andata in Africa Orientale
per poter conquistar quanto più puole:
se gli viene in possesso un animale
siamo contenti a dirlo in due parole.
Però qua dentro a l'Italo Stivale
si fa uccidere il nostro e a noi ci duole,
poiché a uccider la Capra é un atto vile:
l'animale fruttifero e gentile.*

*I tempi andati io ricordar vorrei
quando di capre ce n'erano assai;
questo l'ho visto io cò l'occhi miei,
davano il latte a Roma li caprai
e per quanto riscontrar potei
tubercolosi non ve n'era mai,
perché le capre, cari cittadini,
mangiano stracciabrache, ruchi e spini!*

*Non dico ai tempi ritornar sovente
quando di capre ce n'erano tante,
quando ogni proprietario certamente
ne possedeva un numero ben grande;
ma a disfarle tutte interamente
mi sembra un atto troppo stravagante
e non farne tener due o tre a famiglia
mi sembra imposizione da canaglia.*

*Se guardate dò fecero le "Zone"
per tené strette le capre montane
sequestrando l'accetta a l'occasione,
dò stavano le capre a pascolane*

*un albero divenne ogni macchione
come ancor oggi si potria osservare.
E se andassero larghe, certamente,
ben si capisce: non fariano niente!*

*Iddio nell'ordinare alla natura
seminar d'animali tutta la terra
ordine diede per la capra pura
poiché prima di questo essa non c'era!
Or chi vorrà disfar questa fattura
e levarla dal mondo tutta intera
credo per certo che fa un grande errore
e va contro natura e il suo Fattore.*

*Or io vorrei pregare l'Italiani:
cari fratelli, miei concittadini,
non esser con le capre tanto strani,
che maggior parte mangiano li spini;
ogni triste pensiero s'allontani
pria che la Patria nostra si rovini
che chi siano le capre lor non sanno
né che dan frutto nove mesi all'anno.*

*E voi, cari fratelli, capirete,
de questi monti cosa ve ne fate?
Credo che molto poco prenderete
se coi pascoli voi non li sfruttate.
Quanto carbone, infine, ci farete?
Le macchie ogni vent'anni van tagliate.
E per far qualche balla di carbone
deve perde miliardi la Nazione?*

*E senza che le capre più abbassate,
lo stesso lo carbone lo farete!
Fatele guardà bene le tagliate,
che in tutto questo qua ragione avete!
Dove le macchie sò ripristinate
a pascolo le capre manderete,
e non crediate, poi, ch'io vi canzoni:
pigliate cò 'na fava due piccioni!*

*Nessun pastore si può far più vanto
davé la capra e vivere contento
e ripeter dovrà di tanto in tanto:
"non posso più tenerla? Me la vendo!"
Io senza denti e da malanni affranto
contro mia volontà taccio e acconsento:
non avendo più latte, oh cosa amara!
devo il pane 'nzuppà nell'acqua chiara!*

*Ci siamo tante gente situate
fra questi monti, dò non c'è la vite,
non c'è l'ulivo e voglio che sappiate
che le nostre sostanze sò finite
se le bestie da frutto ce levate:
pé la miseria attaccheremo lite,
o pé poté sfuggì questa fattura
caleremo a abità ne la pianura.*

*Finora avemo avuta 'na gran tigna
a volé rimané qui alla montagna
senza badar che non c'è la vigna
ma con diverse bestie da campagna.
Se chi pé fà carbone ora designa
de distrugge 'l bestiame e lo scompagna*

*ce farà calà giù pé lo risveglio:
se non se ne può più, si cerca meglio!*

*Cià Montilione Pisura e Porvaro,
monti che son vicini all'abituro,
tutti rocciosi e brulli: il fatto è chiaro
che il carbone viè tardi, ve lo giuro.
Sarebbe meglio mettere un capraro
che produrrebbe un frutto più sicuro,
senza guardare a quelle due fonnette
dove la bestia fiacca se rimette.*

*Su le Coste, a Femaso e all'Aprilone
se una persona ce ripensa bene
cosa se pò sperà cò lo carbone
s'è tutto scoglio e la macchia non vene?
E Ripa e Pago, dietro a Montilione,
a tenelli a quel modo non conviene!
Tutti fossacci so, tutti canali,
postacci proprio pé questi animali.*

*Vi son tante famiglie, poverette,
vecchi, malati, che non hanno latte!
Fategliele tené quattro caprette,
che a tal bisogno sono proprio adatte.
A Ripa, a Pago, là pé le Scogliette,
le carbonare mai sò state fatte!
Mannate capre, come è vecchia usanza!
Non levate al paese l'abbonnanza!*

*Dissi, col tanto chiacchierà ch'io feci:
non sò le capre le più distruggitrici,
ma che l'accetta i boschi manna preci!*

*Onde per questo io conoscer feci
a quelli che si trovan negli Uffici
che mo spiace vedere apertamente
rinvestire di colpa un innocente!*

*Spero esser da tutti perdonato,
di tanti errori miei scusa vi chiedo.*

*Se volete sapé dove sò nato
in frazione di Trivio, come credo...
povero paesello abbandonato
sotto Montelione di Spoleto.
Pé le capre ha impetrato li favori
il Poeta.....Luigi SALVATORI.*

Questa composizione fu perfino inviata a Benito Mussolini, capo del Governo, che rispose anche al poeta: la poesia era molto bella, ma le capre dovevano essere eliminate.

L'allevamento bovino

Fino all'epoca della meccanizzazione del lavoro, in buona parte la forza motrice era esercitata da animali domestici, cavalli, asini, muli, buoi e vacche. I bovini in particolare venivano utilizzati per i lavori agricoli, specialmente per arare e coltivare i campi. Le caratteristiche che si privilegiavano in questi animali erano la forza e la resistenza, infatti solo marginalmente l'allevamento bovino era rivolto alla produzione di latte e carne. La presenza di questi animali era pertanto estremamente diffusa, anche se non esistevano in pratica degli allevamenti specializzati. La modernità e l'introduzione dei mezzi meccanici in agricoltura a partire dal motore a vapore ha cambiato completamente il panorama della zootecnia.

Le migliorate condizioni economiche complessive hanno fatto sì che aumentasse la richiesta di carni e latte creando per conseguenza le condizioni per una straordinaria tendenza all'allevamento bovino a scapito degli altri allevamenti, in particolar modo di quello ovino. In questa ottica è stata messa in atto una selezione per migliorare negli animali la resa di latte e carne. Questo fenomeno ha avuto un particolare sviluppo a partire dal secondo dopoguerra con profonde modificazioni strutturali ed organizzative, rivoluzionando di fatto un sistema di allevamento presente sin dalla preistoria.

L'Umbria, come il resto della dorsale appenninica, ha seguito questi processi di cambiamento: infatti agli inizi del secolo passato l'economia era prevalentemente di tipo agricolo e più del 40% della popolazione attiva operava in questo



Mucche da lavoro, Acera di Campello sul Clitunno. *Foto di Lamberto Gentili*

settore, per cui nelle campagne della regione erano sparse una moltitudine di piccole aziende dove vivevano una o più famiglie contadine che lavoravano piccoli poderi, talvolta di loro proprietà, ma più spesso conducendoli in affitto o con contratto di mezzadria. In ognuna di queste aziende era presente una stalla dove venivano allevate alcune vacche da lavoro, altre per la riproduzione e raramente per la produzione del latte, che veniva distribuito nell'immediato circondario.

Non esisteva quindi in tale periodo un allevamento organizzato e specifico per la produzione del latte e della carne, spesso però si utilizzava il latte per la caseificazione e si ingrassavano i vitelli, i quali raggiunto un certo peso venivano venduti a qualche commerciante o al macellaio del paese.

Con gli anni Sessanta inizia in Umbria, come nel resto d'Italia, un progressivo processo di industrializzazione delle periferie delle principali città, che indusse



Moderno allevamento di bovini da latte

molte famiglie contadine ad abbandonare in massa le campagne e migrare verso i nuovi poli industriali alla ricerca di un lavoro sicuro e di condizioni di vita più agiate. Questo fenomeno provocò un notevole incremento della domanda di latte, formaggi e carni di ogni genere, e fu questo senza dubbio lo stimolo che ha indotto la zootecnia italiana a specializzarsi e a dare inizio ad una produzione selezionata di animali in funzione di queste mutate esigenze. Il tutto fu favorito anche dalla comparsa in tutto il territorio nazionale di caseifici e di catene di distribuzione alimentari, che acquistavano le merci in grosse partite. In Valnerina la realizzazione dei primi caseifici si ha agli inizi degli anni '70 del novecento e di conseguenza anche la specializzazione dell'allevamento che si è indirizzato verso la produzione del latte, facendo nascere numerosi impianti di stabulazione fissa.

In epoca recente si è però assistito ad una diminuzione di allevamenti per la produzione del latte, a causa della poca redditività, dovuta in parte alla importazione del prodotto estero, e quindi ad una riconversione degli allevamenti per la produzione di bovini da carne.

Questo fenomeno inarrestabile ha fatto sì che si perdesse una diffusa produzione casearia artigianale che vedeva una miriade di varianti nella fattura di formaggi legate molto spesso a tradizioni famigliari.

LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO

Il formaggio

Il formaggio è un alimento descritto e lodato da molti autori classici che ne apprezzarono i diversi tipi provenienti dalla Gallia, dalle Alpi Graie, dalla Liguria, dalla Dalmazia, dagli Abruzzi e dall'Umbria ed erano generalmente formaggi misti di latte di vacca, di pecora e di capra.

Che il formaggio pecorino fosse conosciuto ed apprezzato sin dall'antichità viene confermato da molti autori classici, quali Aristotele, Varrone, Virgilio, Plinio e Columella, che ne parlano dettagliatamente. Varrone descrive il pecorino come un formaggio assai nutriente, la cui fabbricazione avveniva in primavera e in estate; Plinio come un prodotto molto apprezzato particolarmente a Roma; notizie relative all'esportazione di tale prodotto ci vengono fornite da Columella nella sua opera "De re rustica", con la quale ci fa conoscere anche il



La premitura del pecorino

modo di fabbricazione del formaggio pecorino, il quale si ricavava con il latte fresco di pecora, a cui si aggiungeva il caglio di agnello o di capretto, e fornisce inoltre anche un'ampia descrizione della lavorazione.

Interessante è quanto dice Columella circa il sapore che può essere dato al formaggio a seconda dei gusti, aggiungendo diversi condimenti; ottimo era il cacio rappreso con rametti di fico e lo stesso autore precisa che era certamente migliore il formaggio che aveva poco caglio.

Columella tratta a lungo anche del "cacio manu pressum", cioè che si spremeva e si foggia a mano e che acquistava un sapore gradevole se si faceva indurire in salamoia, provvedendo successivamente alla sua colorazione con fumo di paglia o di legno di melo⁽⁴⁾. L'autore parla ancora del formaggio fresco che si fabbricava con minor impegno di quello atto alla stagionatura, tanto che bastava immergere la pasta in un bagno di sale o di salamoia dopo averla tolta dalle fiscelle e lasciata asciugare un po' al sole.

Pietro de Crescenzi, il maggiore agronomo del medioevo, in un suo scritto agrario⁽⁵⁾, il "Liber cultus ruris", sottolinea che nessun formaggio è più buono di quello ottenuto con il latte di pecora.

Comunque la più antica esplicita citazione del formaggio pecorino in Umbria ci proviene direttamente dalla Storia Naturale di Plinio il Vecchio (I° sec. D.C.) il quale parlando della qualità e della provenienza dei vari formaggi conosciuti a Roma, cita quello umbro con l'appellativo di "sarsinate"⁽⁶⁾.

Le Tavole Eugubine⁽⁷⁾ (III° - I° sec. A.C.) ci forniscono un'al-



La ricotta, miniatura dal Tacuinum Sanitatis

tra informazione indiretta quando indicano nella “vestiça”, un cibo rituale composto con ogni probabilità di farina di farro, uova, formaggio e strutto.

In età più recente, Corniolo della Cornia⁽⁸⁾, agronomo vissuto in Umbria tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo, in “La Divina Villa”, ci descrive il modo di fare il formaggio in Umbria, che poco si differenziava da quello usato nell'antichità e già descritto da Columella: “A due cogni di puro lacte ci aggiungono di coagulo di grandeza di una oliva acciò che si strenga. E' meglio quello de le pecore, che quello dello agnello. El principale è di dasipo peroché medica alla solutione del ventre. Alcuni ci mectono per coagulo el lacte del ramo della fica et bagnanlo con lo aceto, altri la pelle del ventre de polli, altri li fiori del cardo agreste. Al quale lacte stretto se ne deve trarre tutto el siero, con strengnendolo anco con pesi; come è cominciato ad assodare si pone in loco obscuro et freddo et premuto altra volta aggiuntoci li contrappesi per acquistata sodeza, di trito et sciugato sale si deve spargere et già duro più fortemente priemere. Doppo alquanti dì che le forme già sono assodate, s'ordinino per le grate, in modo che non tochino l'una l'altra, ma sieno in loco chiuso, rimosso dal vento acciò che conservino la tenereza et la grasseza. Li vitii del cascio sono se è sciucto o spognoso o aspro, la qualcosa adviene per troppo o sale o caldo o per poco essere premuto. Nel conficere del cascio, alcuni pestono li noccioli verdi del pino et così misti al lacte el constrengono. Altri ci admisticano el timo pesto, spesso colato. Et anco, qualunque sapore vorrai li porrai dare, aggiuntoli el condimento che eleggerai o di pepe o di qualunque altra confectione”.

Del formaggio pecorino in Umbria parla anche l'avvocato Angelo Benucci⁽⁹⁾ che, nella sua relazione al Catasto Umbro della fine del '700, lo definisce come una delle principali e particolari risorse economiche della regione.

In Umbria, ancora agli inizi del Novecento, secondo fonti orali, le forme di pecorino venivano bagnate con olio e aceto o avvolte in un telo inzuppato di aceto, oppure unte con “morchia” d'olio mescolata con cenere e talvolta con farina di castagne, ma più facilmente immerse in un recipiente d'olio di oliva fino al momento del consumo. Una utilizzazione secondaria dell'olio adoperato per mantenere il formaggio morbido e quasi privo di corteccia, è quella che se ne faceva per l'illuminazione, usandolo come combustibile per lucerne.

Del formaggio misto di latte di pecora con quello di altri animali non si trova-

no invece citazioni storiche e soltanto la tradizione orale ne parla come di un prodotto realizzato con il recupero del latte delle diverse e poche bestie allevate in ogni famiglia, sia essa di piccoli proprietari che di mezzadri. Con tale mescolanza si ricava principalmente la caciotta, la cui varietà si differenzia a seconda delle specie e quantità del latte mescolato e delle tecniche di caseificazione.

Tecniche e strumenti di caseificazione

Sulle tecniche e strumenti di caseificazione, esiste una copiosa documentazione che illustra le varie fasi e i vari sistemi usati sia dai contadini di montagna che dai mezzadri di pianura per la produzione del formaggio.

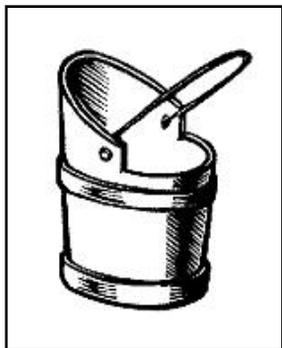
Le fonti orali, fanno ancora riferimento ai diversi metodi di cagliazione o coagulazione del latte, frantumazione della cagliata, compressione, premitura, sgocciolamento, scottatura e salatura a seconda del prodotto che si vuole ottenere, sia da mangiare fresco che da stagionare.

Il pecorino infatti si distingue in fresco e stagionato, rispettivamente detto in Umbria dolce e forte; il primo deve essere consumato poco dopo la fabbricazione perché non si deteriori, mentre quello da stagionare acquisisce sapore con il tempo.

La produzione casearia ovviamente si è sempre adeguata alle strutture aziendali; nel piccolo allevamento e in quello poderale la produzione del formaggio era realizzata in piccole quantità, era più curata e il prodotto veniva destinato all'autoconsumo e al piccolo commercio locale. Nel caso dell'allevamento in regime di mezzadria, il prodotto veniva ripartito con il proprietario del podere, ad eccezione della ricotta che rimaneva esclusivamente al mezzadro, a compenso dell'utilizzo dell'attrezzatura per la caseificazione, come risulta da diverse epoche coloniche della prima metà del nostro secolo.

Spesso a quest'arte erano dedite le donne "esperte" della famiglia, specialmente se la produzione era limitata, ma in alcuni casi era riservata alle giovani, che annoveravano tale arte tra le ricchezze della dote; per quanto riguarda invece le grandi greggi, la trasformazione del latte avveniva su scala più ampia, era operata da pastori specializzati all'interno della masseria ed il formaggio era destinato ad essere immesso nel mercato.

Romolo Trinchieri,⁽¹⁰⁾ appassionato studioso del mondo pastorale nell'opera

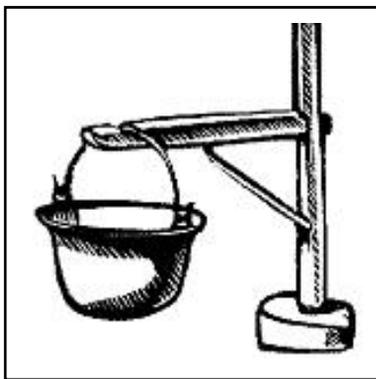


Secchia per la mungitura, da Paul Scheuermeier, Il lavoro dei contadini

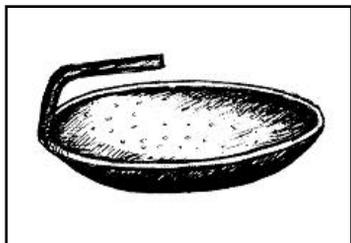
“Vita di pastori nella campagna romana”, pubblicato nel 1953, descrive accuratamente il metodo di fabbricare il formaggio, che è lo stesso tuttora utilizzato in Umbria nella produzione artigianale. Di seguito si riporta schematicamente il procedimento tradizionale.

Il latte, appena munto, dalle *secchie* passa, attraverso la *cola*, ossia una stoffa di canapa o un attrezzo a forma di imbuto con in fondo una reticella, nella *callara* di rame stagnato, la quale viene riempita e spostata senza alcuna fatica sulla fiamma, dove il latte comincia a scaldarsi, tramite il *somaru*, un arnese di legno a forma di L rovesciata girevole, che serve a mettere e a togliere la *callara* sul fuoco.

Temprato il latte, cioè arrivato alla temperatura di 32-35 gradi C., sempre con l’ausilio del *somaru*, la *callara* si scosta dal fuoco e vi si versa, disciolto in acqua calda, il caglio, che poi, con moto circolare e tracciando in ultimo un segno di croce, si mescola ben bene con il latte usando il *mistico* o *spinu*, affinché il liquido coagulante si diffonda uniformemente. Il caglio o “guajo” è composto da un pesto ricavato dallo stomaco dell’agnello affumicato, pane abbrustolito, sale ed erbe aromatiche, generalmente il timo o sarpullu, il tutto impastato con lo “scaciatu”, residuo ottenuto dopo aver tolta la cagliata, che viene poi conservato in un recipiente. Passati 15-20 minuti, il tempo necessario perché avvenga la coagulazione, il latte si trasforma in cagliata o giuncata; tale addensamento viene più volte provato con il dorso di un dito fino al punto da essere giudicato perfetto. Quindi, con lo *spinu* o la *lira*, altro attrezzo di legno a forma di pala bucata con in mezzo alcuni fili di ferro, si traccia un segno di croce sulla cagliata, rompendola e frantumandola



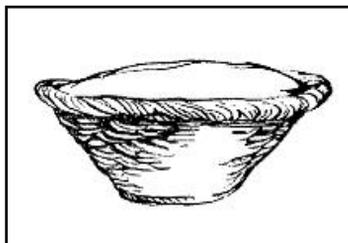
Somaru, da Paul Scheuermeier, Il lavoro dei contadini



Ramina

e separandola dal siero. Trascorsi poi altri 10 minuti, la *callara* si rimette di nuovo sul fuoco dove si prosegue la mesticatura, facendo salire la temperatura fino a circa 50 gradi C. con aumento della fiamma sotto il recipiente. Di tanto in tanto si immerge una mano o il braccio destro nella massa da caseare verificando se si è liberata dal siero, se si raggrinzisce,

se assume lo stato di coesione, ma principalmente per constatare che la temperatura non salga troppo oltre i 50 gradi C., punto in cui non si può più resistere a mano nuda. Finita questa operazione la pasta si è ormai formata, quindi si toglie la *callara* dal fuoco e si lavora pressandola con le mani, gradualmente, o nella *callara* stessa oppure sulla *presciarola* o *tavoletta de lo caciù*, che è una piccola tavola bordata, posta a scolo, dove si dispongono anche i *cascini* per formare le pizze di formaggio. Spremuta e separata sempre più dal siero, la pasta si distribuisce quindi nei *cascini* o *cerchi* di legno di faggio o di lamiera, in minori o maggiori quantità, che assumono la tradizionale forma circolare di pizza, per essere tali *cascini* pieghevoli su sé stessi e avvolgibili. Una cordicella terrà stretto il *cascino* al punto voluto e le eventuali iniziali del proprietario del formaggio, messe nell'interno del *cascino* in rilievo, si stamperanno, lasciando impresso nella parte laterale della forma il marchio. La forma del formaggio o cacio fresco, dopo averla fatta scolare per qualche ora, si trasporta nella *caciara*, dove avviene la stagionatura, un ambiente fresco, oscuro e poco areato, dove sono disposte delle scaffalature o semplicemente delle assi di legno di pioppo o "arbucciu", che non lascia odori. Dopo 2 o 3 giorni si provvede a salare ed aromizzare le forme del formaggio, secondo i gusti, successivamente vengono rigirate più volte, lavate, unte con olio e controllate di tanto in tanto per constatare che siano divenute più o meno stagionate e quindi pronte per il consumo. Dal residuo della cagliata si ricava poi la ricotta. Infatti, dopo avere estratto la pasta caseificia dalla *callara*, il liquido



Fuscella di vimini

rimasto, ossia lo “scaciatu”, ricco di albumina, si rimette di nuovo a scaldare sul fuoco fino a 90-100 gradi C. e dalla sua ebollizione se ne ricava, con la *ramina*, un piccolo utensile di rame a forma di grossa cucchiaina bucata con manico ricurvo, la ricotta.

Secondo un’antica tradizione, assai diffusa anche in molte zone dell’Umbria, fu lo stesso San Martino vescovo di Tour ad insegnare ai pastori a fare la ricotta con gli avanzi della lavorazione del formaggio, che prima andavano perduti.

La ricotta viene schiumata e versata nelle *fuscelle* di giunco, adatte perché vi si conservi fresca, le quali favoriscono anche lo scolo della “scotta”, una specie di cascame di siero, che si dà in pasto ai cani e ai maiali dell’azienda.

Attualmente le *fuscelle* della ricotta così come i *cerchi* del formaggio tradizionali sono stati abbandonati, per essere soppiantati da analoghe forme in plastica.

La ricotta a volte può essere messa anche in alcune piccole sacche di tela coniche, le quali permettono al siero di scolare in modo da far indurire la massa, che viene poi salata e consumata dopo la stagionatura.

Formata la ricotta, il residuo rimasto si sfruttava ancora, infatti agitando la massa con sbattimento se ne otteneva un sottoprodotto, il “butirro” o “oliaccio”, il quale serviva come surrogato dell’olio per le lucerne. Quest’ultimo prodotto aveva anche una qualche virtù medicamentosa e veniva usato sia come vescicatorio che per curare alcune lesioni traumatiche delle bestie grosse.

Il poeta Angelo Felice Maccheroni (1801-1882), nato a Leonessa, ai confini dell’Umbria, in due ottave della sua celebre opera “La Pastoral Siringa ossia le avventure dei pastori Dedicata ai Vergari, Direttori degli ovili”,⁽¹¹⁾ un poemetto in ottava rima che tratta del mondo pastorale, descrive sinteticamente, ma precisamente, anche il sistema della fabbricazione tradizionale del formaggio:

*Quindi per ultimar l'altre faccende
Riunito il latte dentro un vaso grande
Si condensa, si squaglia, indi si appende
Fra due staccioni, e molto ben si spande,
E sotto la caldaja il foco accende
Il focoliere senza far dimande;
Spesso in essa il cacier la mano infonde
Per sentire il calor se corrisponde*

*Giunto a quel grado di calor che basta,
Dal foco, ove era pria vien riposta
La caldaja, e il cacier tasta e ritasta,
Del cacio il masso in una parte accosta;
Ridotta in pezzi poi fa molle pasta
Nei cerchi preparati a bella posta
Vien messa al fine, e ognun di noi l'aggiusta
Stringe, ed allenta il cerchio, e non ne gusta.*

Gli strumenti tradizionali della caseificazione, con relativo nome dialettale usato in Valnerina, sono essenzialmente: *banchetta*, sgabello a tre zampe usato sia in stalla che all'aperto dal pastore per sedersi e mungere le pecore; *secchia*, secchio in legno o lamiera zincata o stagnata con lato rialzato, dove vengono diretti gli schizzi del latte, che viene usato nella mungitura; *cola*, colino costituito da un imbuto di latta con fondo di reticella metallica, dove viene versato il latte. La stessa operazione può essere eseguita anche utilizzando un telo di canapa; *callara*, grande caldaia di rame stagnato, usata per scaldare il latte sul fuoco, indispensabile per la produzione del formaggio e della ricotta; *somaru*, dispositivo meccanico di sospensione in legno a cui è appesa la caldaia e che permette di spostarla sul fuoco con relativa facilità; *spinu*, *piccarellu*, *misticu* o *scacciarellu*, bastone con una o più diramazioni, di acero o di ginepro scortecciato, usato per mesticare il latte nella caldaia, ma soprattutto per rompere la cagliata; *lira*, arnese in legno con fili di ferro che serve per frantumare la cagliata fino a ridurla in piccoli frammenti; *cerchiiu* o *cascinu*, sottile fascia di legno elastico, quasi sempre di faggio, o di lamiera zincata o stagnata, stretto da una cordicella, che serve per premere la cagliata; *spremitora* o *tavoletta de lo caciù*, tavoletta inclinata e bordata in modo da consentire la scolatura del siero, che



Caciara per la stagionatura del formaggio

serve per comprimere il formaggio; *ramina*, grossa cucchiara in rame o ferro stagnato o zincato che serviva per schiumare la ricotta dalla caldaia; *fuscella*, canestrello di giunco a forma cilindrica leggermente svasato verso l'alto, ormai soppiantato da analogo cestello in plastica, dove viene posta la ricotta appena formata; *caciara*, assi o scaffalature in legno di pioppo, poste all'interno di un locale, in genere fresco, dove vengono poste le forme di formaggio per asciugarle e conservarle.

Riti, pratiche e giochi

Il formaggio e la ricotta sono presenti anche in alcuni riti e tradizioni ancora vivi nelle montagne della Valnerina e dell'intera Dorsale Appenninica Umbra. Numerose distribuzioni rituali avvengono ancora oggi in occasione di momenti significativi del ciclo dell'anno quali Sant'Antonio Abate, Sant'Antonio da Padova, l'Ascensione ed interessano sia la cagliata che la ricotta. A Cascia, per il giorno della festa di Sant'Antonio Abate, patrono degli animali domestici, ven-



Gioco del ruzzolone con il formaggio a Vallo di Nera, in occasione della manifestazione "Fior di Cacio"



Frontespizio del libro del Barone Antonio Ancaiani sul commercio spoletino

gono distribuite in piazza, da parte dei santesi della Confraternita di Sant'Antonio, porzioni di ricotta fresca condita con liquore. In alcune frazioni, sempre del comune di Cascia, viene invece tuttora distribuita la cagliata o "giuncata" nei giorni di Sant'Antonio da Padova e dell'Ascensione da parte dei pastori a tutti gli abitanti del paese. Nei vari pellegrinaggi, che si compivano il Lunedì di Pasqua in alcuni santuari campestri della Valnerina, era immancabile la Pizza di Pasqua a base di formaggio pecorino. Anche il pranzo al sacco che si consumava presso il santuario di San Paterniano di Sellano nel giorno della sua festa, il 10 luglio, prevedeva il formaggio pecorino fresco.

Il formaggio pecorino viene tuttora utilizzato come premio in alcune gare di feste paesane ed estrazioni di tombole e lotterie, come per esempio ad Orsano di Sellano per la festa patronale. I prodotti della caseificazione sono assai utilizzati in alcune manifestazioni che si ripetono in diversi centri dell'Umbria come ad esempio a Ponte di Cerreto di Spoleto con la Festa dei Pastori, a Cupi di Visso con la Mostra delle razze ovine e caprine, a Montecavallo con la Sagra del Formaggio Pecorino e a Monte San Vito di Scheggino con la Sagra del Pecoraro. Inoltre "Fior di Cacio" un vero e proprio festival del formaggio che si svolge a Vallo di Nera nel mese di giugno.

Un gioco popolare molto diffuso in Umbria sin dal Medio Evo era quello del ruzzolone che in alcune località viene ancora oggi praticato: spesso un tempo al posto delle ruzzole di legno venivano usate delle forme di formaggio pecorino stagionato.

In alcuni Statuti comunali sono presenti degli articoli che proibiscono il chiasoso gioco della ruzzola ossia della “rotula caci” sulle vie pubbliche, come ad esempio nello Statuto comunale di Vallo del 1563.⁽¹²⁾

Nel sec. XVIII il barone spoletino Antonio Ancajani⁽¹³⁾ annotava che i pizzicarioli di Spoleto erano soliti fare provviste di cacio duro adatto al gioco.

All’inizio del sec. XIX il Comune di Spoleto emanava numerosi editti nei quali veniva regolamentato il gioco e venivano indicate le strade dove era consentito praticarlo senza disturbare la popolazione. Oggi questo gioco, dopo un periodo nel quale sembrava fosse stato definitivamente scacciato dalle strade, è tornato ad avere un buon numero di praticanti.

Il formaggio viene inoltre usato anche in alcune applicazioni o pozioni della medicina popolare, che spesso sono tuttora in vigore in alcuni centri dell’Appennino. In particolar modo il formaggio e alcuni prodotti ad esso collegati come il caglio venivano usati come rimedio contro la sterilità femminile e contro gli avvelenamenti causati per ingestione di cibi avariati.

Il pecorino lo troviamo anche citato in molti proverbi e modi di dire del mondo contadino, nonché in diversi stornelli e sonetti di diverse zone dell’Umbria.

Una pasquarella, canto rituale dell’epifania così recita:

*li pori pastori
chi ‘n po’ de caciotta
chi abbacchi e ricotta
je viengu a portà⁽¹⁴⁾*

Infine il formaggio e la ricotta, in alcuni usi e consuetudini del mondo contadino e pastorale umbro, sono ancora usati come oggetto di scambio, di pagamento di affitti e pasci-pascoli e regalie varie.

La tradizione gastronomica

Sia dalla Inchiesta agraria di Jacini (1884), che in numerosi altri lavori che trattano le condizioni economiche e sociali dei contadini, mezzadri e pastori, si rileva che il formaggio era alimento abituale. Veniva consumato sia fresco, come companatico nei diversi pasti della giornata, che stagionato e grattugiato per condire pastasciutte e minestre. Inoltre nei menù adottati in occasione della mietitura e della trebbiatura, ossia nelle più importanti lavorazioni estive della

campagna umbra, il formaggio era sempre contemplato. Non veniva menzionato invece nei menù che riguardavano le lavorazioni della vendemmia e ciò è dovuto al fatto che in tale periodo il formaggio non era presente nell'azienda in quanto l'autunno è poco adatto alla produzione del formaggio e gli animali si trovano spesso in stato di gravidanza.

Nella guida gastronomica d'Italia del T.C.I. del 1931, sotto la voce Umbria, vengono indicate alcune località dove viene prodotto il formaggio.

La zona di Cascia è segnalata per i suoi latticini: caciotte, formaggelle fresche di pecorino; formaggio pecorino piccante, da grattugiare; cacio fiore, formaggio vaccino fresco, grasso, delicato, aromatico, del quale è specialmente pregiato quello del Pian di Chiavano; ricotta dolce e salata; giuncate di latte rappreso, che si vendono in canestrelli di giunco e si mangiano con zucchero e cannella polverata.

Sia nell'arte culinaria che nella cucina tradizionale umbra, si trovano spesso citati i prodotti caseari, utilizzati nella stragrande maggioranza dei primi piatti e anche in pietanze di portata e di dessert, in forme talora molto elaborate. Inoltre il pecorino viene ancora oggi comunemente ritenuto un afrodisiaco soprattutto maschile come documentano molti proverbi, modi di dire, sonetti e stornelli.

*te lo vojo canta' fiore de pepe
che lo tuo amore m'è venuto a ceciu
come su li maccheroni sta lo caciù.*⁽¹⁵⁾

L'uso del formaggio pecorino è inoltre presente in diverse ricette tradizionali quali la pizza di Pasqua, la torta grassa e vari sformati, nonché utilizzato fritto o arrosto.

Una curiosità è costituita dall'arrostire le scorze del formaggio secco che sul fuoco riacquistano una certa morbidezza; un'altra variante è quella di farle bollire in sughi e minestre.

La ricotta ha un largo uso nella cucina tradizionale umbra e costituisce la base di diversi piatti quali: la zuppa con siero e ricotta; la pasta con la ricotta; la fagliata ossia uno strudel ripieno di erba e ricotta; i ravioli salati o dolci e mangiati sia bolliti che arrosto o fritti; la ricotta condita e la crostata con la ricotta.

Un piatto tipico diffuso in alcuni ambienti contadini umbri nel periodo dei morti è inoltre costituito da maccheroni dolci conditi con zucchero, cacao e ricotta, una variante dei più diffusi maccheroni dolci con le noci, utilizzati per il Natale.

L'uso del formaggio pecorino nella cucina attuale è ancora molto frequente anche se i gusti sono alquanto cambiati nel corso degli anni e si preferisce usare oggi un formaggio dal sapore più dolce e meno piccante di quello di un tempo. Quindi nel mercato si sta facendo sempre più strada la caciotta, tipico formaggio fresco di latte di pecora mescolato a quello vaccino, il quale occupa oggi un posto preminente fra i diversi tipi di formaggio di più largo uso.

Il pecorino stagionato viene comunque prevalentemente utilizzato in cucina soprattutto come condimento grattugiato per pastasciutte, minestre e torte.

Anche la ricotta è molto presente nell'uso alimentare comune, generalmente fresca, ma è molto ricercata anche quella stagionata salata, che ultimamente si è creata un suo spazio di mercato.



Il pastore Sestilio Paglialunga mentre fa colazione con un piatto caldo di pane, siero e ricotta. Cerreto di Spoleto. *Foto di Lamberto Gentili*

NOTE

- 1 - ASBUC (Amministrazione Separata dei Beni di Uso Civico) di Vallo di Nera, *Regolamento per l'uso di pascolo nel territorio di Vallo di Nera di spettanza comune*, 1909
- 2 - Volumnia Statutorum Communis Castri Valli Vallis Narci, 1563, Biblioteca del Senato della Repubblica, Roma
- 3 - Angelini Rota Giuseppe, *Spoletto e dintorni*, Spoleto, 1905
- 4 - Columella, *De Re Rustica*, VII
- 5 - De Crescenzi Pietro, *Trattato della agricoltura*, Verona, 1852
- 6 - Plinio il Vecchio, *Naturalis historia*, XXXI, Torino, 1986
- 7 - Prosdocimi Aldo, *Le tavole iguvine*, Firenze, 1984
- 8 - Della Cornia Corniolo, *La divina villa*, Perugia 2003
- 9 - Benucci Angelo, *Relazione del Catasto Umbro*, manoscritto, 1783
- 10 - Trinchieri Romolo, *Vita di pastori nella campagna romana*, Roma, 1953
- 11 - Maccheroni Angelo Felice, *La pastoral siringa, ossia le avventure dei pastori dedicata ai Vergari, Direttori degli ovili*, Roma, 1964
- 12 - Volumnia Statutorum Communis Castri Valli Vallis Narci, 1563, Biblioteca del Senato della Repubblica, Roma
- 13 - Ancaiani Antonio, *Commercio attivo e passivo della Città di Spoleto e del suo territorio*, Spoleto 1741
- 14 - Zocchi Don Elio, *Pasquarelle in Valnerina*, Terni, 1973
- 15 - Archivio di stornelli tradizionali del Cedrav

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., *Ambiente e società pastorale nella Montagna Maceratese*, Macerata, 1987
- AA. VV., *Animali e loro prodotti*, in Relazioni preparatorie Inchiesta Jacini
- AA. VV., *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*, Roma, 1987
- AA. VV., *Atlante dei prodotti tipici I Formaggi*, a cura di Barberis C., Roma, 1990
- AA. VV., *Bestiami e loro prodotti*, in Relazioni preparatorie Inchiesta Jacini
- AA. VV., *Castelli Terre Gente della Montagna*, a cura del Comune di Sellano, Città di Castello, 1998
- AA. VV., *Divisione dei prodotti*, in Apoche coloniche
- AA. VV., *Dizionario Enciclopedico dei Formaggi*, a cura di Barberis C., Milano, 2008
- AA. VV., *Formaggi d'Europa storia, modi di produzione, caratteristiche*, a cura di Sardo P., Bra, 1997
- AA. VV., *Formaggi d'Italia. Guida alla scoperta e alla conoscenza. 200 tipologie tradizionali*, Bra, 1999
- AA. VV., *Guida all'Italia gastronomica*, Milano, 1984
- AA. VV., *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, 1931
- AA. VV., *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, 1969
- AA. VV., *Guida illustrata all'Italia dei Formaggi*, Novara, 2003
- AA. VV., *Industrie agrarie. Fattori della produzione agraria*, in Relazioni preparatorie Inchiesta Jacini
- AA. VV., *Industrie derivanti dagli animali. Caseificio e sua importanza*, in Relazioni preparatorie Inchiesta Jacini
- AA. VV., *La Provincia dell'Umbria nella relazione Benucci (1781 - 1783)*, a cura di Cordella R. e Chiaverini R., Perugia, 2013
- AA. VV., *L'archivio storico della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Perugia*, Perugia, 1988
- AA. VV., *La Valnerina*, Spoleto, 1987

- AA. VV., *Le forme del latte manuale per conoscere il formaggio*, a cura di Gambera A. Surra E., Bra, 2005
- AA. VV., *L'Italia dei formaggi*, Milano, 2002
- AA. VV., *L'Italia dei formaggi DOC un grande patrimonio*, Milano, 1992
- AA. VV., *L'Umbria Manuali per il Territorio - La Valnerina Il Nursino Il Casciano*, Roma, 1977
- AA. VV., *L'Umbria Manuali per il Territorio - Spoleto*, Roma, 1978
- AA. VV., *Pastori sardi nella provincia di Perugia: un nuovo aspetto della utilizzazione delle campagne*, Perugia, 1975
- AA. VV., *Premiazione di alcuni prodotti alimentari*, in Esposizioni dell'Umbria, fine secolo XIX
- AA. VV., *Razza Vissana e Sopravvissana*, in Atlante Etnografico delle popolazioni ovine e caprine allevate in Italia, 1983
- AA. VV., *Regolamentazione del pascolo*, in Statuti dell'Università di Rocchetta e Nortosce ossia capitoli, 1723
- AA. VV., *Spina e il suo territorio*, a cura Pro Loco Spina di Campello, Perugia, 2013
- Abbozzo P.**, *Monografia di un'azienda a indirizzo silvo-pastorale dell'Umbria*, in Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, Perugia, 1963
- Amicizia G.**, *Condizioni igieniche e sanitarie dei coloni*, in Notizie e dati statistici sull'agricoltura Tifernate del 1893, Citta di Castello, 1893
- Ancaiani A.**, *Commercio attivo e passivo della Città di Spoleto e del suo territorio*, Spoleto, 1741
- Angelini Rota G.**, *Spoleto e dintorni*, Spoleto, 1905
- ASBUC (Amministrazione Separata dei Beni di Uso Civico) di Vallo di Nera**, *Regolamento per l'uso di pascolo nel territorio di Vallo di Nera di spettanza comune*, 1909
- Bartoletti D.**, *Sigillo dell'Umbria*, Sigillo, 1965
- Bellini L.**, *Scritti scelti*, a cura di L. Tittarelli, Perugia, 1986
- Benucci A.**, *Relazione del Catasto Umbro*, manoscritto, 1783
- Bergonzini E.**, *Il piccolo allevamento poderale in Umbria*, 1959
- Bonelli Conenna L.**, *La divina villa di Corniolo della Cornia*, in Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo, Siena, 1982

- Braccini P.**, *Contributo allo studio delle pecore Sopravvissane e Vissane*, in Nuovi Annali di agricoltura, Roma, 1932
- Casagrande G.**, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Foligno, 1988
- Caselli V.**, *Relazione in merito all'abolizione dei diritti d'uso nel territorio di Vallo in comune di Vallo di Nera*, 1896
- Castore D.**, *De bonitade et vitio alimentorum...*, 1565
- Catone M.**, *De agri cultura*, Milano, 2000, (ristampa)
- Cavalletti S.**, *L'allevamento della pecora nell'appennino umbro*, Norcia, 1926
- CEDRAV**, *Studio del legame fra prodotto tipico e territorio dal punto di vista storico, degli usi locali e della tradizione gastronomica umbra*, Perugia, 1996
- Cervesato A.**, *Latina Tellus - La Campagna Romana*, Roma, 1910
- Cogliani Arano L.**, *Tacuinum Sanitatis*, Milano, 1973
- Columella L.**, *De Re Rustica*, Torino, 1992, (ristampa)
- Cordella R. - Lollini P.**, *Castelluccio di Norcia - il tetto dell'Umbria*, Castelluccio, 1988
- De Crescenzi P.**, *Trattato della agricoltura*, Verona, 1852, (ristampa)
- Della Cornia C.**, *La divina villa*, Perugia, 2003, (ristampa)
- Desplanques H.**, *Campagnes ombriennes*, Paris, 1969
- Faccioli E.**, *L'arte della cucina in Italia - libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, 1987
- Faina E.**, *Dei guadagni e dei consumi dei contadini nei paesi di mezzadria*, Perugia, 1905
- Falcinelli**, *Torgiano*, S. Maria degli Angeli, 1977
- Felicetti S.**, *Aspetti e rivolti di vita quotidiana in un Monastero perugino riformato, Monteluca secolo XV*, Roma, 1995
- Fiori G.**, *Formaggi Italiani*, Novara, 1999
- Francolini F.**, *La valle spoletina e le sue condizioni economiche - agricole*, Savona, 1908
- Gentili L.**, *Pastori d'Acera: racconto in versi ove si tratta della fine della pastorizia in un paese dell'Appennino umbro*, Spoleto, 2002
- INEA**, *Monografie di famiglie agricole. V, Mezzadri e piccoli proprietari colti-*

vatori in Umbria, Roma, 1933

IRRES, *Il sistema agro-alimentare umbro. Latte, vino, olio, carne*, Perugia, 1987

Jacini S., *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1884

Maccheroni A.F., *La pastoral siringa, ossia le avventure dei pastori dedicata ai Vergari, Direttori degli ovili*, Roma, 1964

Maire Vigueur J.C., *Les pâturages de l'Église et la douane du bétail dans la province du patrimoine (XIV - XV siècles)*, Roma, 1981

Malenotti I., *Manuale del pecoraio*, Napoli, 1837

Marcomini A., *Il talent scout del formaggio*, Roma, 2002

Marinangeli P., *Regolamentazione allevamento bestiame per fuoco e gioco del ruzzolone*, in Codice degli Statuti di Vallo, 1563

Metalli E., *Usi e costumi della campagna romana*, Roma, 1923

Montanari M., *Il Formaggio con le pere*, Bari, 2008

Nobili-Vitelleschi F., *Relazione sulla quinta circoscrizione (Province di Roma, Grosseto, Perugia, Ascoli Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro)*, Roma, 1884

Omero, *Odissea*, Milano, 1994, (ristampa)

Ovidio P., *Fasti*, Bologna, 1993, (ristampa)

Paolini D., *Guida agli itinerari dei formaggi d'Italia*, Milano, 2002

Papa C., *Dove sono molte braccia è molto pane*, Citta di Castello, 1985

Papa C., *Famiglia, residenza, patrimonio: quali modelli?*, in *La ricerca folklorica* n. 27, Brescia, 1993

Passarini G., *Stato e prodotti delle campagne di Norcia Cascia e Preci negli anni 1871 e 1872*, in *Bollettino Scientifico Agrario*, Perugia, 1873

Passarini G., *Il formaggio pecorino in armonia alle esigenze del commercio*, Norcia, 1897

Peppoloni V., *Na vorda era cusci*, Spello, 1981

Perco D., *La pastorizia transumante del Feltrino*, Feltre, 1982

Plinio S. G., *Storia Naturale*, Torino, 1995, (ristampa)

Preziotti A., *I consumi del contadino nel Comune di Cannara (Umbria)*, in *La Riforma Sociale*, Roma-Torino, 1906

- Priore G.O.**, *Una famiglia di mezzadri nella Media Valle del Tevere*, in *La Riforma Sociale*, Roma-Torino, 1906
- Promocamera - Unioncamere Umbria**, *L'Umbria dei Formaggi*, Perugia, 2013
- Proni G.**, *Mezzadri e contadini*, in *Monografie di famiglie dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria*, Roma, 1931
- Prosdocimi A.**, *Le tavole iguvine*, Firenze, 1984
- Pullé G.**, *La pastorizia transumante nell'appennino Umbro-Marchigiano*, in *L'Universo*, 1937
- Rinaldi N.**, *Il pastore e l'armento del Vissano*, in *Studi Maceratesi* 20, Macerata, 1987
- Sacchi De Angelis M.E.**, *I formaggi dell'Italia Centrale: il caso del pecorino*, in *Quaderni dell'Istituto Policattedra di Geografia*, Perugia, 1986
- Sella E.**, *Le monografie di famiglia e le condizioni economiche dei contadini nell'Umbria*, in *La Riforma Sociale*, Roma-Torino, 1906
- Scheuermeier P.**, *La produzione del latte e la produzione del formaggio e della ricotta*, in *Il lavoro dei contadini*, Milano, 1943
- Spada E.**, *La transumanza*, *Quaderni del CEDRAV*, Norcia, 2002
- Spada E.**, *La transumanza nella provincia di Perugia*, Perugia, 2005
- Trinchieri R.**, *Vita di pastori nella campagna romana*, Roma, 1953
- Varrone P.**, *De lingua latina*, Torino, 1979 (ristampa)
- Virgilio P.**, *Bucoliche*, Milano, 1955, (ristampa)
- Virgilio P.**, *Georgiche*, Roma, 1859, (ristampa)
- Zanetti Z.**, *La medicina delle nostre donne*, Foligno, 1978
- Zocchi E.**, *Pasquarelle in Valnerina*, Terni, 1973

INDICE

L'ALLEVAMENTO

L'allevamento ovino	pag.	5
Le razze ovine	pag.	8
La transumanza	pag.	11
La gerarchia nelle funzioni della pastorizia	pag.	14
L'allevamento caprino	pag.	19
L'allevamento bovino	pag.	24

IL FORMAGGIO

Il formaggio	pag.	27
Tecniche e strumenti di caseificazione	pag.	30
Riti, pratiche e giochi	pag.	35
La tradizione gastronomica	pag.	37

NOTE	pag.	41
----------------	------	----

BIBLIOGRAFIA	pag.	42
------------------------	------	----



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE

L'Europa investe nelle zone rurali



REPUBBLICA
ITALIANA



GAL
VALLE UMBRA E SIBILLINI



REGIONE
UMBRIA



APPROCCIO
LEADER

Publicazione realizzata dal Consorzio BIM nell'ambito del Programma di Iniziativa Comunitaria
Approccio Leader PSL "Le Valli di Qualità" Misura 421 "Cooperazione interterritoriale"

Azione A - Gal Valle Umbra e Sibillini - CODICE SIAN 421.0009.0002

Ente capofila: Gal Baldo - Lessinia, Piazza Borgo 52 - 37021 Bosco Chiesanuova (VR)

www.baldolessinia.it