

Il "matusc" di Albaredo



CASEUS
36

Un'accurata ricerca storica ed etimologica sul "Matusc", un caratteristico "formaggio magro" ancora diffuso nelle valli del Bitto

*di Luigi Paolo Canale
foto di Giuliano Bora*

Una delle caratteristiche del mondo contadino è quella per cui ogni comunità rurale ha sviluppato con il tempo modi propri, a volte molto originali, di vivere e di usare le risorse ambientali e umane a disposizione. Ancora adesso visitando i piccoli borghi abitati, soprattutto al di fuori dei circuiti turistici classici, ad un occhio attento non può di certo sfuggire la bellezza di paesaggi in cui ogni prato ed ogni bosco possiede un proprio nome.

A proposito di nomi, qualche anno fa durante uno spettacolo di Marco Paolini, Bestiario Veneto, trasmesso su RAI TRE, mi colpì molto un passaggio che pressappoco diceva - [...] una lingua non è solo un modo di chiamare le cose: sono le cose¹ -; benché l'opera prendesse spunto dalle trasformazioni in corso nel mondo rurale veneto, mi venne subito in mente il *matusc* caratteristico "formaggio magro", ancora diffuso nelle valli del Bitto e in particolare nei maggenghi della zona di Albaredo (SO)², gli stessi luoghi in cui da sempre trascorro gran parte delle mie vacanze estive.

Prima di parlare nello specifico del *matusc* mi sembra doveroso

il formaggio **dei maggenghi**

sottolineare, in ossequio al formaggio *bitto*, la particolare vocazione casearia del territorio delle Valli del Bitto. Su questo argomento esistono numerosi documenti che storicamente attestano la qualità eccelsa dei formaggi di quest'area valtellinese, e tra le opere più interessanti³, se non altro per l'auto-revolezza dell'autore, riportiamo un brano tratto dalle *Memorie relative al Dipartimento dell'Adda* pubblicate nel 1813 dal professor Ambrogio Del Majno, dove leggiamo⁴: «I soli cantoni di Sondrio, Morbegno e Ponte abbondano di formaggi e butirri. Le qualità migliori dei primi sono somministrate dalle loro vallate secondarie, come dalla Valle del Bitto [...] dalle quali è diffuso nella Bergamasca e Milanese, ed assai poco se ne smercia nel dipartimento. Ovunque poi si fanno dei formaggi così detti magri di puro latte di vacca spannato, o misto ancora con quello di pecora e capra che servono in massima parte ai contadini».

Rifacendoci al lavoro del Majno, occorre rilevare che tuttora formaggi magri - in Albaredo - sono realizzati un pò ovunque, dove per "ovunque" intendo i maggenghi della zona, ossia i nuclei di baite sui versanti di mezza montagna in cui, esattamente come secoli fa, molta gente del paese trascorre i mesi caldi dell'anno, quindi per essere rigorosi, come esiste il formaggio di alpeggio, nel caso del *matusc* si dovrebbe parlare di formaggio di maggengo.

L'ORIGINE DEL NOME *MATUSC*

Per quanto riguarda l'origine di questo nome va detto che accanto ad interpretazioni che ne attribuiscono un'origine celtica, vedi l'importante articolo di J.U.Hubschmied¹², va considerato come ci spiega il Bianchini¹³ che esiste un certo numero di voci riguardanti la lavorazione del latte tra cui il francese *maton*, il catalano *matò*, il tedesco *matte* e *matze* fino al *bettelmatte* piemontese - che si raggruppano sotto la base latina *matta/natta* panno, coperta.

A tal proposito, nell'*Etymologisches wörterbuch der deutschen sprache* di Friedrich Kluge leggiamo: «*Kretschmer 1918 Wortgeogr. 561 spiega che il formaggio chiamato matte prende il nome dal telo impiegato per estrarre la cagliata e avvolgere il formaggio, in modo che il siero possa separarsi durante il processo di asciugatura*».

Premettendo che chi scrive non è un linguista, a mio parere, il Kluge accostando l'origine della base *mat* al telo impiegato per l'estrazione della cagliata, ha il merito di fornirci un'interpretazione più lineare dell'etimologia di questo nome rispetto a quella che ci offre l'Hubschmied.

Il Kluge inoltre, sempre a proposito del termine *matte* ci spiega che: «*il termine Matte, 'Tappeto di giunco, paglia o altro', dal fenicio/punico, è imparentato con il termine ebraico mit-tah 'stuoia' (da nahah 'distendere'), tappeto impiegato da Sant'Agostino - in latino matta 'tappeto grossolano o di canna (e simili)'- accanto a questo c'è il termine latino natta [...]*».

Quello che sorprende è che secondo questa interpretazione l'origine dei termini riconducibili alla base latina *mat/*natta*, e quindi probabilmente anche il termine *matusc*, è collegabile ad influenze culturali del mediterraneo orientale, per cui almeno apparentemente, in antitesi all'interpretazione celtica dell'origine di questo termine.



La materia prima del *Matusc* è rappresentata da latte di più mungiture lasciato riposare anche 48 ore

IL FORMAGGIO MAGRO FATTO IN "CASA"

Per capire l'importanza del *matusc* e quanto questo prodotto sia fortemente radicato nella cultura del luogo va detto che ancora oggi, nel parlare comune della gente di Albaredo, esiste una precisa distinzione tra formaggio e *matusc*, il formaggio infatti è inteso come il prodotto ottenuto dalle mani di un casaro con metodi "professionali" e destinato alla vendita, mentre il *matusc* è il formaggio magro fatto in "casa" confezionato cioè dai contadini esclusivamente per il consumo in famiglia. Benché possa sembrare una forzatura, affermare che il *matusc* è ormai uno dei pochi formaggi italiani fatti in casa nasce esclusivamente dall'esigenza di definire un prodotto spesso confezionato da signore che, negli stessi locali in cui abitano e cucinano, nelle mattine tra maggio e giugno, preparano piccole formaggelle di *matusc* con la stessa naturalezza con cui una casalinga di Voghera cucina un piatto di pasta.

IL *MATUSC* : FORMAGGIO POVERO... DI GRASSI

Così come altri prodotti tradizionali, il *matusc*, ha sempre rivestito un ruolo insostituibile - almeno dal punto di vista del bilancio alimentare - per i ceti più umili della popolazione della bassa Valtellina. Per molto tempo, infatti, le produzioni che garantivano entrate monetarie alle famiglie dei montanari di questa regione alpina erano i soli prodotti nobili del panora-

LUOGO ED EPOCA DI PRODUZIONE

Il *matusc* è prodotto da fine aprile ai primi giorni di ottobre, in tutti i maggenghi della valle del Bitto di Albaredo.

ma caseario valtellinese ossia il burro, il formaggio d'alpe e, solo in seguito, con la nascita a metà '800 delle latterie sociali, il formaggio casera o di latteria.

In una cronaca della Valtellina di oltre cent'anni fa leggiamo: *Il latte che si ricava [...] si converte in burro, formaggio e ri-*

LE FASI DI PRODUZIONE

Al latte di più mungiture, lasciato riposare anche 48 ore, una volta separata la panna affiorata, è miscelato direttamente in caldaia il latte crudo dell'ultima mungitura; la coagulazione si ottiene aggiungendo il caglio (liquido o in polvere), al latte riscaldato a 35-36°C, in quantità tale da ottenere un coagulo fermo in circa 25-30 minuti.

Rotta alle dimensioni di chicco di frumento/riso, la cagliata, per circa una decina di minuti, è cotta alla temperatura di 38-40°C; ultimata la cottura e dopo una breve sosta, la cagliata è estratta o con la *pata* (telo) oppure con il *caròt*.

La scelta della *pata* piuttosto che del *caròt* è fatta in base alla massa della cagliata, i contadini infatti quando lavorano grandi volumi di latte impiegano il telo, destinando per lo più l'uso del *caròt* alle lavorazioni di fine estate quando i volumi di latte sono decisamente minori.

La cagliata, posta in fascera oppure lasciata nel *caròt*, subito dopo essere stata estratta, è sottoposta a pressatura per almeno 12 ore, trascorso questo periodo il formaggio è trasferito in cantina dove entro le prime 24 ore è salato manualmente, e sempre nelle stesse cantine il prodotto è conservato fino a completa stagionatura.



Büdelere (caselli del latte) costruiti in prossimità di torrenti o ruscelli, in passato queste strutture erano impiegate per la conservazione del latte e del burro

cotta. Solo che, siccome ogni contadino possiede pochi capi di bestiame, così è scarso il latte disponibile da lavorare, che si lascia quindi anche per diversi giorni e poi si lavora con istrumenti rozzi e primitivi.

[...] Il burro (benché) scadente e poco mercantile [...] si vende quasi tutto a prezzo di poco inferiore in media alle 2 lire al chilogrammo⁵.

Nella nostra epoca, fatta di eccedenze produttive e diete light, in cui solo gli attacchi terroristici hanno distolto l'attenzione dalla minaccia del colesterolo, appare difficile pensare che appena 60 anni fa, il prodotto di elezione dell'attività casearia alpina fosse il burro e che a inizio '900 quello prodotto in Valtellina, avendo un prezzo di circa il 30% superiore ad

un formaggio Bitto di buona qualità, era accessibile unicamente alle famiglie più ricche⁶, e, ancor di più sorprende che, grazie all'efficienza (non è uno scherzo) delle poste italiane, il burro valtellinese era commerciato addirittura in Sicilia⁷.

Fino al secolo scorso quindi, i prodotti quali *matusc* e *scimudin*, erano relegati al margine del settore economico valtellinese infatti, fintanto che le vacche non erano all'alpe, al latte prodotto, si cercava prima di tutto di togliere quanta più panna possibile, ciò allo scopo di massimizzare la resa in burro. Di conseguenza, data la conservazione spesso non ottimale della materia prima⁸, era praticamente inevitabile lo scadimento delle qualità del latte e dei prodotti da esso derivati, per cui non deve sorprendere se, nei trattati di agricoltura del passato, i formaggi fatti e consumati dai contadini non incontravano certo l'apprezzamento degli esperti del settore⁹.

LE MATERIE PRIME

Latte di vacca parzialmente scremato per affioramento spontaneo (processo protratto anche 48 ore), ottenuto da vacchine alimentate con essenze pabulari, affienate o no, dei prati prossimi ai maggenghi; negli'ultimi anni molti allevatori integrano la dieta a base di foraggio con alimenti concentrati (esclusivamente di origine vegetale), in quantità tale da influire solo marginalmente sulla produzione del latte.

Caglio di vitello liquido o in polvere. Il presame, in passato, era ottenuto miscelando con sale e aceto le pellettine di vitelli da latte asciugate al fuoco.

Sale marino, medio, per uso caseario.

IL PROFILO TECNICO-QUALITATIVO

Formaggio semigrasso (leggero) a pasta pressata e semicotta di forma cilindrica, presenta uno scalzo piano o al più leggermente bombato di altezza compresa tra i 7 e i 10 cm; la crosta sottile ed elastica, secondo le cure del produttore, può essere più o meno liscia.

La pasta, di colore bianco che tende a virare al paglierino con il protrarsi dell'invecchiamento, presenta un occhiatura molto fine, diffusa in modo uniforme.

A livello puramente indicativo, questo formaggio presenta un tenore in grasso del 30% s.s. e un'umidità a 60 giorni del 40%; stagionato fino a tre mesi, a volte anche oltre, in cantine fresche e moderatamente umide, non è raro che il consumo avvenga già dopo solo 30 gg. di maturazione.

QUANTITÀ PRODOTTE

Essendo impossibile una rilevazione puntuale delle quantità prodotte, si stima che le produzioni di *matusc* annuali siano di circa 50 quintali, corrispondenti ad un valore orientativo che si aggira su circa 1500 forme.

Chiusa questa parentesi, il *matusc*, è classificabile a livello tecnologico come un cacio povero semigrasso a pasta pressata, la cui stagionatura raramente supera i 6 mesi. Prodotto unicamente per l'autoconsumo famigliare, ancora oggi è realizzato con tecniche semplici, spesso rudimentali e assieme all'ottima pastura con cui si alimentano le vacche, costituita unicamente dalle essenze nate ed affinate nei prati della zona di Albaredo. L'elemento che a mio avviso contribuisce a caratterizzare il prodotto è la lunga sosta a cui, come già detto, è sottoposto il latte prima di essere lavorato; non è raro infatti che il latte sostenga ancora, nei *canivel*¹⁰ e nelle *büdülere*¹¹ della zona anche 48 ore prima di essere lavorato.

note

¹ M. Paolini, Bestiario Veneto. Pordenone, 1999, p. 60

² È singolare notare che diversi autori si siano occupati del significato e della diffusione del termine *matusc*, P. Scheuermeier, nella sua indagine, compilata per conto dell'ALS, sugli usi e costumi dei contadini italiani e della Svizzera italiana assegna questa voce alla bassa Valtellina e in modo specifico al comune di Mello. Scheuermeier P, ALS Sprach und Sachatlas italiens und SüdSchweiz. Zurigo, 1920, 1215 p.225. Mentre lo Stampa, nell'inchiesta personale pubblicata nel 1937 con il titolo Contributo al lessico preromano dei dialetti lombardo-alpini e romanic, segnala questo termine diffuso nei comuni di: (2) Delebio; (4) Cosio; (14) Roncaglia; (20) Gerola Alta; (24) Masino; (40) Caiolo; (42) Albosaggia; (8) Dubino ecc.;



restringendo quindi alla bassa e ad alcuni punti della media Valtellina la zona di uso comune in cui il nome *matusc* è diffuso. R. Stampa, Contributo al lessico preromano dei dialetti lombardo-alpini e romanic. Zurigo, 1937, p. 95

³ Sfogliando i manoscritti conservati nel fondo Gioia, presso la biblioteca nazionale Braidense di Milano, assieme a lettere datate 1794, ne scopriamo una in particolare in cui si legge che: «I formaggi più celebri sono prodotti nei pascoli del versante del Bitto e dalle alpi vicine i formaggi più prelibati». Relazione Angiolini e Ferranti, presso la Biblioteca Nazionale Braidense, fondo Gioia AF XIV III. Lo Czöernig scrive che: «I migliori pascoli alpini trovansi nelle vallate del Bitto, Tartano, Masino, di Cervia, Venina, ove fabbricansi i migliori formaggi grassi, paragonabili se non forse migliori degli svizzeri». K. Czöernig, Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi 1835-1839. Milano, 1986 p. 721. Sempre con lo stesso tono, il Prof. L. Manetti, nella rassegna quindicinale di agricoltura, commercio e industria descrive i prodotti caseari delle valli del Bitto con le seguenti parole: «ottimi e squisitissimi formaggi nelle vallate del Bitto, Albaredo [...]». L. Manetti, Il raccoglitore, anno I numero 3 del 1 febbraio 1881. Milano.

⁴ In Annali dell'agricoltura del regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re, tomo XVIII aprile-maggio-giugno 1813. Milano, p. 233

⁵ E. Bassi, La Valtellina. Milano 1890, p. 104

⁶ Nella Storia naturale di Plinio leggiamo che: «Tra i vari derivati del latte, da sempre il più pregiato e ricercato è il burro. Dal latte si ricava anche il burro, l'alimento più raffinato dei popoli barbari e che distingue i ricchi dai poveri. La maggior parte del burro si fa con il latte di mucca e questo spiega il suo nome (Effettivamente *boùtyros* o *boútyros* o *boútyrum* (dal latino *boútyrum*) è formato da *boús* = bove e *tyros* = formaggio NdT)». Plinio Secundus Gaius. Storia naturale, trad. e note di A. Borghini e altri. Torino, 1977, Vol. IV p.129

⁷ Riferito alla latteria di Livigno si legge: «Il ricavo principale è il burro, in proporzioni di chg. 3 al quintale di latte, burro di qualità, che quell'attivo presidente sig. Filippo Silvestri spedisce da diversi anni con pacchi postali in tutta Italia specialmente in Sicilia e cioè all'estremità del regno». E. Bassi, *op.cit.* p. 111

⁸ Negli atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini leggiamo: «Per migliorare la sua fabbricazione occorrerebbe innanzi tutto affidarla alle sole persone dell'arte; adattare meglio le cascine che alle volte sono addirittura indecenti, ed acquistare gli opportuni e moderni attrezzi caseari. Ciò sarà molto difficile ottenere sino a tanto che le alpi saranno così malamente sfruttate da comunisti e comproprietari facenti ognuno per sé. Allorquando il godimento delle alpi così sfruttate sarà regolato da buone associazioni tra gli utenti, necessariamente e a tosto sarà migliorata anche la lavorazione del latte. Dove si è fatto qualche passo verso l'usufruzione razionale dei pascoli alpini, vediamo appunto migliorata la fabbricazione dei latticini come conseguente effetto primo, immediato. Quivi il latte d'ogni alpe è tutto riunito in ambienti adatti, e razionalmente manipolato da casari di professione». I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese, Società agraria di Lombardia, vol. I. Milano, 1902, p. 208

⁹ Francesco Visconti Venosta dice: «[...] si fa un pessimo formaggio detto Scimuda non mangiabile che dai poveri», F. Visconti Venosta., La Valtellina nel 1844. A cura di D. Benetti. Sondrio, 1986. p.73. Nel già citato lavoro del Bassi troviamo: «[...] sono formaggelle magre, dette *matusc*, che si consumano in famiglia e non sono mercantili». Bassi E. *op. cit.* p.105.

¹⁰ Cantine.

¹¹ Caselli del latte, sono strutture prossime a luoghi freschi, in cui in passato erano conservati latte e burro.

¹² J.U. Hubschmied, Ausdrücke der Milchwirtschaft galliischen Ursprung: dt. Senn, Ziger, lomb. Mascarpa, masoka, matüs, comparso nel 1936 sulla rivista *vox romanica*- si legge: «[...] il valtelinese *matüs* o *makko- o *mapo-tukki(Il gallico *u* > *u* come in *juppo- > valtelinese *dSüp* ginepro (s. oben S. 102, Anm.) e altre parole, s. oben S. 99, Anm. 2. Ibidem.) [...] con il primitivo significato di 'figlio del caglio' = 'prodotto del caglio', in VR1.88-102, p.102

¹³ G. Bianchini, R. Bracchi, Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano, a cura di IDEVV. Sondrio, 2003 p.659.

Le foto pubblicate fanno parte di una mostra intitolata: *Matusc "L'arte delle Alpi"*. La mostra è visitabile presso il centro "Porta del Parco delle Orobie Valtellinesi" nel comune di Albaredo per San Marco (So) - Tel. 0342616444

Si ringrazia il comune di Albaredo in modo speciale il sindaco P. Del Nero, la Coldiretti di Morbegno e in particolare E. Del Nero; inoltre si vuole ringraziare per la grande disponibilità Alfredo Mazzoni, il professore M. Corti, la dottoressa R. Lodi del C.N.R. (centro studi latte di Milano), il dottor. D. Pozzi del consorzio di Tutela Bitto e Casera, E. Salvadori e tutti i contadini della Valle del Bitto.