

STORIA, CULTURA E SOCIETÀ

3

LA CIVILTÀ DEL LATTE

Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento

STORIA, CULTURA E SOCIETÀ
collana diretta da Gabriele Archetti e Angelo Baronio

© Fondazione Civiltà Bresciana
Tutti i diritti riservati
ISBN 978-88-559-0038-6

Brescia 2011

LA CIVILTÀ DEL LATTE

Fonti, simboli e prodotti
dal Tardoantico al Novecento

Atti dell'incontro nazionale di studio
(Brescia, 29-31 maggio 2008)

a cura di
Gabriele Archetti e Angelo Baronio



GABRIELE ARCHETTI*

La civiltà del latte

Note introduttive, risultati e prospettive

Parlare di latte genera normalmente una serie di sensazioni positive, non solo e non tanto per la sua componente alimentare, ma per il rimando immediato alla prima infanzia di ciascuno, al candore delle origini rappresentate dal colore e alla bontà senza pari che assicura come nutrimento. Parlare di formaggio invece, pur venendo meno il connotato della freschezza primordiale propria del latte, implica la capacità umana di trasformare un prodotto animale per i propri bisogni e appare, già nelle considerazioni di Plinio, un segno di civiltà rispetto a quei popoli che ignoravano i segreti dell'arte casearia. Se l'immagine del latte dunque è all'origine della vita, la sua manipolazione diventa archetipo della società pastorale, immortalata dalla poesia omerica, povera e semplice ma artefice del suo destino. Per questo è complesso parlare di "latte e formaggio", perché significa raccontare nella sua interezza un'esperienza di civiltà che va molto al di là delle componenti strettamente economico-produttive – allevamento, trasformazione, commercio, alimentazione, ecc. – per investire il mondo della cultura, l'immaginario simbolico e religioso, le relazioni tra i gruppi fino alla visione delle cose propria di ogni comunità.

Nell'ultimo trentennio gli studi lattiero-caseari hanno fatto significativi passi in avanti e quella "perifericità" denunciata dallo storico Maurice Aymard, ancora nei primi anni Ottanta del Novecento, non è più tale¹. Il lavoro di costante ap-

¹ Scriveva lo studioso francese nel convegno del 1983 che il formaggio è «un prodotto meno conosciuto e meno studiato fra tutti i prodotti alimentari da parte degli storici [...], studiato come un sostituto, come un complemento, come un personaggio minore e marginale, mai come un personaggio maggiore» (M. AYMARD, *Conoscenza ed incertezze sui consumi di formaggio in Francia ed in Italia tra il XIV e il XVIII secolo*, in *Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi*. Atti del convegno internazionale, Bologna 14-15 aprile 1983, [s.l.] 1985, p. 27). Per un più recente aggiornamento storiografico

profondimento, infatti, messo in atto dagli storici dell'agricoltura, seguiti da quelli dell'alimentazione – si pensi alla “scuola bolognese” animata da Massimo Montanari, a quella “piemontese” guidata da Anna Maria Nada Patrone, Rinaldo Comba e Irma Naso, a quella “toscana” diretta da Giovanni Cherubini o ai seminari di storia agraria di Montalcino promossi da Alfio Cortonesi, per rimanere nell'ambito di ricerca italiano –, ha richiamato l'attenzione su di un aspetto che, dall'età antica ad oggi, interessa trasversalmente le società umane nelle molteplici componenti popolari e aristocratiche, laiche e religiose che le compongono nel corso del tempo, sia pure con differente intensità. Questa è la convinzione che, con il fattivo sostegno dell'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Brescia, ha portato all'Incontro nazionale di studio intitolato “De lacte et caseo. Latte e formaggio. Il bianco colore delle terre di Lombardia”, svoltosi a Brescia alla fine di maggio del 2008, di cui la Fondazione Civiltà Bresciana col presente volume riunisce gli atti e i risultati scientifici². Non un'indagine diretta a valorizzare semplicemente un'importante “filiera produttiva”, certo anche questo, ma soprattutto per spiegare come il latte e i suoi derivati hanno segnato le vicende umane dell'Europa cristiana medievale e moderna a cominciare dall'Italia padana.

La riflessione si è mossa su due direttrici principali: quella di lungo periodo, per delineare le premesse e gli esiti dei fenomeni, e quella dello scavo ad amplissimo raggio di fonti molto eterogenee, interrogate però in modo convergente e con comuni obiettivi nell'interdisciplinarietà dei diversi approcci metodologici. Ciò ha comportato qualche inevitabile ripresa tematica a felice conferma dei traguardi conseguiti, insieme al moltiplicarsi straordinario e senza precedenti delle prospettive di lavoro, rafforzando il concetto di *civilisation* da cui si è partiti. Era necessario innanzitutto fare il punto sul panorama degli studi, problema a cui ha cercato di dare una prima risposta la sezione iniziale del volume – “Latte e formaggio: temi e percorsi storiografici” –, investigando anche laddove i contributi

co, invece, cfr. I. NASO, “*Biblioteca casearia*”. *Saggio bibliografico della ricerca storica sul latte e i suoi derivati*, in *Il latte. Storia, lessici, fonti*, a cura di M. Tozzi Fontana, M. Montanari, Bologna 2000, pp. 43-61, la quale scriveva: «dal punto di vista della ricerca storica si deve rilevare che a un modestissimo numero di studi specifici fanno riscontro molteplici riferimenti reperibili in pubblicazioni di storia agraria, storia economica, storia dell'alimentazione, senza contare che il tema è stato oggetto di curiosità erudite e di interessi culturali assai variegati» (*ivi*, p. 43).

² Tenutosi tra la sede dell'Università Cattolica e della Fondazione Civiltà Bresciana il 29 e 30 maggio 2008, l'incontro è stato patrocinato anche dalla Regione Lombardia, dal Comune di Brescia, dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, dal Centro studi per la Storia dell'alimentazione e della cultura materiale (CeSa) e da numerosi altri enti.

di base restavano (e restano) ancora da fare. Ciò ha conferito alla dialettica congressuale contenuti di assoluta novità, ma ha pure evidenziato il persistere di una lacuna storiografica segnalata da molti autori, i quali hanno dato qui una robusta risposta conoscitiva a tali carenze, aprendo con le loro ricerche ignorati quanto originali itinerari di approfondimento.

Un sicuro punto di avvio è stato il quadro d'insieme offerto in apertura da Massimo Montanari che, in uno spaccato ampio e lineare, ripercorre la parabola della percezione e del consumo caseario dalla classicità all'evo moderno³. Poeti, trattatisti, medici sono concordi nell'attestare un diffuso impiego alimentare del formaggio – comunissimo sulle mense contadine e ornamento di pregio per quelle nobiliari –, anche se poi discordano nel giudizio circa la sua salubrità, ritenendolo nocivo se preso in dosi eccessive. I processi chimici della coagulazione restano misteriosi e la contrapposizione tra gli stili alimentari basati su cibi semplici, come la carne e il latte, diventa un indice del modo di vivere “barbarico”, al contrario della capacità di preparare pietanze più elaborate, secondo la triade mediterranea (frumento, olio e vino), che riassume la “superiorità” della civiltà romana. È durante il medioevo, tuttavia, che si registra un percorso di graduale nobilitazione del formaggio, che ne modifica lentamente l'immagine sociale e culturale, grazie soprattutto alla mediazione del mondo monastico, che, se da una parte rinuncia alla carne, dall'altra trova in pesce, uova e formaggi un valido surrogato. Carlo Magno mangia volentieri formaggi freschi e la dispensa dell'abbazia di Montecassino è piena di cacio stagionato.

Nella dieta medievale dei *potentes*, però, i latticini pur essendo presenti non appaiono quali elementi portanti, mentre i ricettari del XIII e XIV secolo riflettono una tale realtà: latte e derivati figurano in cucina come ingredienti di salse, torte e farciture ma faticano ad essere valorizzati per se stessi. Il discorso non può però essere recepito in forma così netta e le fonti italiane, più di altri contesti regionali, attenuano gli esiti di una simile contrapposizione. È un medico vercellese, del resto, Pantaleone da Confienza, a pubblicare nel 1477 il primo trattato sui latticini, in cui i molti aspetti ambientali, economici, varietali, igienici, organolettici e gastronomici della produzione di latte, burro e formaggi trovano una

³ Cfr. M. MONTANARI, *Prodotti e simboli alimentari: latte e formaggio tra economia e cultura*, di seguito pp. 3-14, dove l'autore riprende parte dei concetti contenuti in ID., *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma-Bari 2008, pp. 23-46; inoltre, la versione digitale di ID., *Ruolo del latte e dei formaggi nel medioevo*, in www.mondimedievali.net/pre-testi/montanari.htm, e i classici riferimenti all'economia rurale in *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979 (Nuovo medioevo, 11), pp. 248-250 del medesimo studioso.

loro ordinata disanima scientifica⁴. L'autore descrive i principali prodotti caseari italiani, francesi, tedeschi, inglesi, bretoni, fiamminghi, che dice di aver assaggiato di persona, tratteggiando così la prima “carta dei formaggi” tardomedievale di enorme interesse. La constatazione diretta, poi, dell'uso comune di bere latte e mangiare formaggio lo porta a temperare il giudizio negativo della scienza medica sui latticini, anche se giudica preferibile l'abbinamento dei diversi prodotti caseari al temperamento di ognuno. L'attestazione infine di formaggi di “qualità” sin dal XII secolo, provenienti da particolari zone territoriali e ottenuti secondo precise tecniche di fabbricazione, contribuisce a modificare l'atteggiamento culturale nei confronti dei derivati del latte che la letteratura, l'arte, la scienza e i trattati di cucina celebrano ormai senza timore, mentre i donativi di apprezzate forme di grana, o di altri rinomati caci regionali, abbondano nelle carte signorili e nei registri di spesa delle corti principesche.

Nel mondo antico la lavorazione casearia è documentata tra i sumeri in Mesopotamia, i latticini sono annoverati nella Bibbia fra i doni preziosi dati da Dio all'umanità e il latte figura nelle offerte votive di molti popoli, compreso quello indiano, mentre la poesia bucolica greca e latina lo celebra con nostalgia in riferimento ad uno stadio di vita primitivo, fatto di innocenza e spontaneità, rispetto alla complessità delle relazioni sociali più evolute. Ma latte, burro e formaggio connotano anche la realtà frugale delle campagne, sono una costante sulla tavola dei contadini e l'indicatore di un contesto sociale poco sviluppato: mangiatori di burro sono detti nel IV secolo a.C. gli abitanti della Tracia, come lo sono i montanari della penisola iberica due secoli dopo. Si rafforza, pertanto, la distinzione – destinata a diventare un *topos* alimentare – tra le regioni euroasiatiche del nord, che usano il burro, e quelle mediterranee che privilegiano l'olio d'oliva. Plinio parla,

⁴ Si tratta di Pantaleone da Confienza, la cui opera è stata studiata da I. NASO, *Formaggi del medioevo. La “Summa lacticianorum” di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, la quale se ne era già occupata, cfr. EAD., *La produzione casearia europea in un trattato del tardo medioevo*, in *Cultura e società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, II, Roma 1988, pp. 585-604, ed è poi tornata a più riprese sull'argomento: *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999, pp. 61-90; *Università e sapere medico nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*, Cuneo-Vercelli 2000; *L'uso terapeutico del latte nella cultura medica tra medioevo ed età moderna*, in *Giovanni Costeo. Sulla natura del latte*, a cura di M. Montanari, Torino 2001, pp. 12-15; *La produzione lattiero-casearia nell'Italia del tardo medioevo*, in *La pastorizia nel Mediterraneo. Storia, diritto e prospettive*. Convegno internazionale, Alghero 8-11 novembre 2006 (in corso di stampa). Una traduzione in lingua italiana del testo latino del medico piemontese è stata invece proposta da Slow Food: PANTALEONE DA CONFIENTZA, *Trattato dei latticini*, a cura di E. Faccioli, Bra 2001, con saggio introduttivo della stessa I. NASO, *L'avventura di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei formaggi*, pp. 7-17.

infatti, del burro come dell'alimento «più raffinato dei popoli barbarici, che distingue i ricchi dai poveri»⁵, ne descrive la fabbricazione, gli usi terapeutici nella farmacopea popolare e specialistica, ricordando però come a Roma fosse apprezzato come medicinale ma aborrito quale condimento, al contrario del formaggio che, pur compreso in molte ricette, era sconsigliato nelle diete dimagranti.

Su questi temi, sulla tradizione lessicale e le sue varianti linguistiche, fino alle suggestioni aristotelico-galileiane della *Via Lattea* e al cammino iacopeo verso Compostella, si muovono diversi autori – Gabriella Amiotti, Gian Enrico Manzoni, Claudio Azzara, Arianna Bonnini e Pierluigi Pizzamiglio –, che dal contesto mitologico, lirico, agricolo, storico-produttivo e medico-dietetico spaziano dall'antichità al pieno medioevo e oltre⁶. Varrone nel *De rustica* è attentissimo all'aspetto economico e rimarca i proventi ottenuti dalla vendita di lana, latte e derivati; elenca inoltre i vari tipi di latte (pecora, capra, mucca, cavalla, asina) e rileva come la sua qualità dipenda dal tipo di pascolo, dalla natura degli animali e dalle modalità della mungitura; quindi descrive i processi di cagliatura, la preparazione di formaggi – freschi e stagionati – e precisa che i più nutrienti sono quelli di mucca, anche se difficili da digerire, seguiti da quelli di pecora e capra, mentre il cacio ben stagionato resiste nel tempo e sopporta anche lunghi tragitti. Un aspetto, questo del commercio caseario su vasta scala, confermato da Plinio, che parla di un grande mercato “globalizzato” nel circuito dell'orbe romano, di cui indica la diversità qualitativa sulla base del luogo d'origine e della tecnica di fabbricazione, e ricorda l'esistenza di formaggi contrassegnati da un marchio di riconoscimento, come il cacio di Luni. Ciò conferma che i latticini non erano soltanto il cibo della gente di campagna, come nota Columella, ma anche un alimento raffinato diffuso sulle mense dei ricchi: è il caso del cacio *vatusico* delle alpi Graie, menzionato da Galeno, o del *caseum alpinum* attestato nella *Vita* dell'imperatore Antonino Pio.

Di sicuro, l'allevamento di bestiame per la produzione di alimenti ricavati dal latte, destinati al consumo e al commercio in città e in campagna, ha rappresentato uno dei cardini dell'economia alpina e di pianura, come hanno rilevato An-

⁵ PLINIO, *Naturalis historia* 28, 35.

⁶ I diversi contributi sono distribuiti tra la prima e la terza parte del volume, cfr. in ordine G. AMIOTTI, *Produzione, commercio e uso del formaggio nell'antica Roma*, pp. 15-21; P. PIZZAMIGLIO, *La Via Lattea, in cielo e in terra*, pp. 197-206; G.E. MANZONI, *Poesia bucolica e realtà nel mondo antico*, pp. 209-215; G. AMIOTTI, *Il burro: un particolare tipo di formaggio*, pp. 459-465; C. AZZARA, A. BONNINI, *Il latte e il formaggio dei barbari*, pp. 467-474.



Trento,
Castello del Buonconsiglio,
Torre dell'Aquila; *Giugno* (particolare),
inizio del XV secolo.



Venezia,
Basilica di San Marco,
portale maggiore,
Lattieri o venditori di formaggio,
1240 circa.



Ferrara,
Museo della cattedrale,
Maestro dei Mesi,
Fanciullo allattato da una capra,
fine XII secolo.



Torre Canavese,
Cappella di San Martino al castello,
Madonna allattante,
prima metà del XV secolo.

gelo Baronio e Christian Bonazza per il lungo periodo medievale⁷. Viene approfondito così il quadro storiografico, in verità poco indagato, delle attività agrarie legate alla lavorazione e al mercato di prodotti caseari nei suoi aspetti economico-produttivi e socio-culturali tra Lombardia, Veneto e Trentino. L'esame, in particolare, dei patrimoni di grandi centri abbaziali – come San Benedetto di Leno, Santa Giulia di Brescia o San Colombano di Bobbio – consente ad Angelo Baronio di indagare taluni aspetti del funzionamento delle strutture curtensi nell'ambito dell'allevamento stabulare e transumante sin dall'alto medioevo, della circolazione casearia all'interno delle *curtes*, della tipologia dei formaggi la cui varietà, tecnica di confezionamento e stagionatura poteva diventare un'unità fiscale – in questo senso si spiega la preferenza del termine *formaticum* in luogo di quello classico di *caseum*, in prevalenza attestato significativamente nell'Italia settentrionale – e oggetto di scambi di discreto valore. In un secondo momento, le autorità comunali e valligiane attraverso la fiscalità disciplinano l'approvvigionamento urbano di latte e derivati, la regolarità delle fasi di mungitura, di pesatura del latte, di salatura e fabbricazione del cacio in ambito rurale e montano, toccando i settori annonari, fiscali, commerciali e tecnico-produttivi mediante le deliberazioni comunali e le carte di regola.

I dati ricavati dall'esame degli statuti cittadini confermano che i formaggi erano alimenti diffusi e comuni, ma usati anche alla stregua di cespiti censuari, di merci soggette a donazione e tributo; i latticini erano dunque beni di consumo facilmente accessibili ai diversi strati sociali: parte rilevante nella dieta delle classi popolari per il loro elevato contenuto lipidico-proteico, e corredo di prestigio per le mense signorili. Sono numerose, in effetti, le disposizioni normative che confermano la diffusione del latte, del cacio nostrano e della ricotta nell'alimentazione quotidiana, accanto a cui non mancavano prodotti di pregio distintivi delle mense aristocratiche o *status symbol* di quelle più esclusive, come i formaggi di importazione cretesi, sardi, lombardi o pugliesi. Poche sono tuttavia le notizie legislative riguardanti il latte, che, oltre ad essere destinato all'infanzia quale cibo assai nutriente, era apprezzato nella farmacopea, usato per la cura dei malati e nella profilassi riabilitativa. Pochissime nondimeno sono le indicazioni riguardanti la lavorazione casearia, la cui pratica non solo appare assai diffusa, ma caratterizzata da disciplinati usi consuetudinari, in genere non conflittuali, pur non

⁷ Si rimanda di seguito ai contributi di A. BARONIO, *Latte e formaggio tra produzione e scambi nell'economia delle corti medievali*, pp. 475-498; C. BONAZZA, *Economia e lavorazione dei prodotti lattiero-caseari negli statuti e nelle carte di regola tardo medievali*, pp. 499-540.

essendo codificata. Certo, non sono infrequenti le segnalazioni di furti o sconfiamenti nell'uso dei pascoli o degli alpeggi, ma – osserva Christian Bonazza – va registrato il tratto conservativo delle attività lattiero-casearie, le cui tecniche di produzione tendono a riproporsi senza profonde trasformazioni strutturali.

Sulla ricca varietà produttiva e su una solida tradizione culturale si basa il quadro caseario italico ed europeo successivo, che trova in ampi spaccati di approfondimento storiografico regionale le sue linee di sviluppo storico. A farsene carico sono Rinaldo Comba per l'Italia settentrionale, Angela Lanconelli per quella centrale, Alessandro di Muro per il Mezzogiorno ed Enrico Basso per l'area insulare e mediterranea⁸. In particolare Comba, partendo da alcuni importanti studi di geografia umana alpina del primo Novecento, riflette criticamente sulla diversificazione della produzione casearia, specie d'alpeggio, nell'ultimo mezzo millennio e risponde ad alcuni interrogativi posti dai ricercatori, anche di ambito socio-antropologico, sulla circolazione delle conoscenze naturalistiche e di cultura materiale nel contesto montano. A partire dal concetto di “genere di vita pastorale” elaborato dagli storici francesi, ma sostanzialmente assente nella storiografia italiana – che interpreta il “genere di vita” come l'insieme delle attività e dei comportamenti collettivi di un gruppo umano in rapporto al proprio ambiente per ricavarne i mezzi di sussistenza – pone attenzione alla diffusa sensibilità europea per l'economia alpestre, o *Alpwirtschaft*. Il riferimento è soprattutto agli studi pionieristici di Philippe Arbos, che, applicando il “genre de vie pastorale” all'allevamento di montagna, distingue tra grandi e piccoli alpeggi, dalla cui differente modalità di sfruttamento e fabbricazione deriverebbero i tipi di formaggio *gruyère* e *toma*. La tesi è stata oggetto di studi interdisciplinari, di discussioni e verifiche territoriali, come hanno fatto il geografo svedese John Frödin o l'etnologo svizzero Richard Weiss riguardo al modello di economia promosso dalle comunità walser e romanze nei Grigioni⁹.

⁸ Al riguardo si vedano di seguito: R. COMBA, *Alpeggi, saperi naturalistici e caseari, “natura” dei formaggi. Qualche riflessione storiografica su un secolo di ricerche*, pp. 23-40; A. LANCONELLI, *Il formaggio nel medioevo. Storiografia sull'Italia centrale*, pp. 41-53; A. DI MURO, *La terra dove scorre latte e miele. Per una storia delle produzioni di latte e formaggio nel Mezzogiorno medievale*, pp. 55-78; E. BASSO, *Circolazione e commercio dei prodotti caseari nel Mediterraneo (secoli XIII-XV)*, pp. 79-101.

⁹ Si vedano in particolare, P. ARBOS, *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Étude de géographie humaine*, Paris [1922]; J. FRÖDIN, *Zentraleuropas Alpwirtschaft*, 2 voll., Oslo 1940-1941; R. WEISS, *Das Alpwesen Graubündens. Wirtschaft, Sachkultur, Recht, Alplerarbeit und Alplerleben*, Erlenbach-Zürich 1941 e, sulla fortuna di quest'opera, v. J. MATHIEU, *Eine Agrargeschichte der inneren Alpen. Graubünden, Tessin, Wallis: 1500-1800*, Zürich 1992, pp. 234-251.

Le innumerevoli varietà casearie tradizionali, non soltanto alpine, sono costituite da due grandi categorie: i formaggi “acidi”, derivanti dallo sfruttamento di poche bovine e ovicaprine nei piccoli alpeggi tipici del medioevo, ed i formaggi “grassi e dolci” – come appunto il *gruyère* – prodotti nei grandi alpeggi grazie alla disponibilità di cospicue quantità giornaliere di latte fatto da un elevato numero di vacche. La loro diversità, pertanto, oltre che nella tecnica di fabbricazione, dipende dalla differente quantità di materia grassa del latte impiegata per produrli: nel primo caso, con latte parzialmente scremato usato per fare il burro, nell’altro con latte intero. Ebbene, questa seconda tipologia sostituisce la precedente, basata su burro e formaggio, solamente dal XVI secolo – benché in Pianura Padana questo avvenga molto prima – quando cresce l’allevamento bovino a scapito di quello caprino e ovino. Si ridimensiona così la tesi di Arbos, che mantiene però il pregio di aver individuato nei casari svizzeri i maggiori diffusori del *gruyère* e dell’*emmental* anche in Savoia, nel Giura e altrove. Assume perciò un rilievo fondamentale lo studio su base regionale delle difficoltà sul lungo periodo nella preparazione casaria, negli sforzi di aggiornamento e miglioramento per affrontare mercati più vasti, come nel caso della *fontina* valdostana a metà del Settecento. Le ricerche, inoltre, sui saperi naturalistici e sulla cultura materiale nella storia dello sfruttamento lattiero-caseario, trovano un valido ambito di indagine se la cosiddetta “copertura vegetale” delle aree alpine viene studiata come una realtà “archeologica”, nella quale si possono ancora leggere le tracce di assetti fito-botanici precedenti e di forme di uso pastorale o di sfruttamento agro-pastorale del passato.

Anche per l’Italia centrale sono cospicui i riferimenti produttivi che il variegato panorama storiografico, soprattutto tardo medievale – comprendente pure i consumi caseari –, mette a disposizione degli studiosi¹⁰. Vi si ravvisano alcuni tratti comuni: il ruolo occupato dalla montagna appenninica, la diffusa pratica della transumanza – anche a breve distanza, come nelle zone collinari e di pianura della Toscana podereale o dei casali della Campagna romana –, lo stretto rap-

¹⁰ «Nella produzione storiografica relativa all’Italia centrale nel medioevo, sia negli studi dedicati in maniera specifica all’allevamento, che in quelli di storia del commercio o dell’alimentazione, compaiono numerosi riferimenti alla produzione e al consumo del formaggio. Il quadro che ne emerge risulta articolato e complesso, anche se tutt’altro che omogeneo, sia dal punto di vista temporale, perché riguarda quasi esclusivamente il tardo medioevo, sia dal punto di vista della distribuzione territoriale degli studi; del resto non potrebbe essere diversamente visto che per l’età medievale le diverse zone dell’Italia centrale presentano sensibili differenze non solo per quanto concerne caratteri ambientali, rapporti di produzione e sviluppo dell’allevamento, ma anche in relazione alla natura e alla consistenza delle fonti» (LANCONELLI, *Il formaggio nel medioevo*, p. 41).

porto produttivo e di sistemi di approvvigionamento tra città e campagna, la presenza “imprenditoriale” di grandi enti monastici (Monte Oliveto Maggiore, Vallombrosa, Camaldoli, Sassovivo, Monte Amiata, ecc.), ecclesiastici (centri pievani, sedi cattedrali, basiliche romane, canoniche e prepositure), laici (come mostra la straordinaria documentazione pratese dell’Archivio Datini) e la circolazione di prodotti, sia in area adriatica che tirrenica, che vede sovente delle donne impegnate nella vendita diretta di latte e formaggi.

La dettagliata ricostruzione di Angela Lanconelli, incrociando studi e documenti, rileva come la percezione negativa medico-dietetica non era limitativa ai consumi – anche se il cacio di norma non veniva distribuito nell’ospedale senese di Santa Maria della Scala, come mostra in modo particolareggiato e con dati di prima mano Beatrice Sordini¹¹ – e il formaggio compare sulle mense delle persone modeste e su quelle dei ceti più abbienti. Nel primo caso è un alimento proteico a basso costo, sostitutivo della carne, costantemente presente nel vitto di operai e contadini, nel secondo un cibo distintivo del livello sociale, formato da prodotti locali (marzolino, raveggiolo, cacio di forma, bufalino, aretino, pisano, mozze senesi, provature laziali, ecc.) e d’importazione selezionati (cacio parmigiano, lombardo, robiole delle Langhe, pecorino sardo, calabrese, siciliano o cavallino, ecc.): un complemento nutrizionale da usare per piatti elaborati o da consumare fresco, stagionato, crudo, cotto o arrostito a fine pasto.

A differenza dell’Italia centrosettentrionale, per l’area meridionale mancano studi specifici su latte e formaggio e il robusto contributo di Alessandro di Muro è il primo tentativo, peraltro molto ben riuscito, di sondare le fonti riguardanti il Mezzogiorno¹². Questo nonostante il contesto ambientale sia da sempre favore-

¹¹ Oltre al saggio di M. BELLÌ, F. GRASSI, B. SORDINI, *La cucina di un ospedale del Trecento. Gli spazi, gli oggetti, il cibo nel Santa Maria della Scala di Siena*, Pisa 2004, si veda di seguito: B. SORDINI, *Formaggi, caci e mozze. Produzione, consumo e vendita di latticini all’ospedale di Santa Maria della Scala di Siena (secoli XIV-XV)*, pp. 583-595, in cui attraverso la documentazione dell’ospedale senese si mostra come l’approvvigionamento di cibo – dato in elemosina, usato per la cura degli infermi, ma soprattutto quale nutrimento del personale di servizio – sia un elemento fondamentale nell’attività polifunzionale dell’ente; dai registri economici si evidenzia, inoltre, come il formaggio provenga essenzialmente dalle tenute (*grange*) dell’ospedale, rappresenti una voce significativa del mercato – caci piccoli e grandi trasportati con ceste e stoccati su scansie in appositi locali, ricavati dal latte di pecora, di bufala e di vacca –, mentre il latte figura assai raramente e in rapporto all’alimentazione dei *gettatelli* affidati alle cure ospedaliere.

¹² «Più interessante – scrive l’autore – risulta considerare quale fosse l’atteggiamento delle varie componenti di quelle società di fronte a tali produzioni, tentando di inserirle nel contesto delle dinamiche insediative e della costruzione dei paesaggi medievali, indagare gli esiti dell’incidenza del consumo e della produzione del latte e dei suoi derivati sulle strutture economiche e culturali dei vari gruppi so-



Vienna, Österreichische Nationalbibliothek,
ms. Series Nova 2644, *Tacuinum sanitatis*,
particolari della mungitura delle pecore,
della preparazione della ricotta e del burro
e della vendita del formaggio stagionato.

vole all'allevamento, specie per il bestiame minuto su cui ha insistito la storiografia, tanto da essere una voce davvero rilevante nei patrimoni di grandi centri monastici come Montecassino, San Vincenzo al Volturno o Santa Sofia di Benevento, le cui greggi pascolavano fino in Capitanata e il "fiume di latte" che producevano rispondeva ai bisogni claustrali. Produzioni diffuse un po' ovunque, che, anche in questo caso, rientravano tra le opzioni alimentari delle popolazioni meridionali, occupando una posizione gerarchica intermedia nella gerarchia nutrizionale: meno pregiate di vino e carne, ma superiori ad acqua e verdure. All'assenza quasi assoluta, comunque, di menzioni di latte nelle carte o nelle cronache, spiegabile con i problemi di conservazione, si registra da parte dei possessori ecclesiastici e laici meridionali una esigua richiesta di censi caseari. Questo perché il latte e i suoi derivati stavano in una sorta di "zona franca" alla stregua dei prodotti dell'orto ed avevano una dimensione produttiva che consentiva al contadino-pastore, al contrario delle regioni settentrionali, di gestirle autonomamente dal controllo signorile. Ciò dipendeva – osserva Di Muro – probabilmente dalla grande disponibilità di animali da latte, «portato di un paesaggio ruralizzato e fortemente inselvaticito, dove la grande disponibilità di pascoli e di foraggi permetteva ai potenti di mantenere ampie greggi» e di «non gravare con ulteriori richieste sulle popolazioni rurali. In questo senso il latte e il formaggio costituivano davvero una copiosa fonte di sussistenza alimentare»¹³.

Una circostanza questa che non rispondeva certo ad una scarsa considerazione per il latte e i suoi derivati da parte delle classi più elevate, che dal XII secolo accrebbero la loro rilevanza nei circuiti commerciali regionali ed internazionali, mentre il cacio nelle sue varietà territoriali – compreso quello bufalino, ad esempio della Piana del Sele – si andò trasformando in una proficua fonte di sviluppo economico se esportato. La presenza, inoltre, di caseificatori specializzati sin dall'alto medioevo, menzionati già da Cassiodoro, conferma il ruolo non marginale del formaggio nelle società del Meridione e come la sua produzione permettesse talvolta il raggiungimento di una certa agiatezza, ma è soprattutto in piena età normanna che sono attestati allevatori specializzati detentori di beni cospicui, mentre in seguito il settore caseario diviene un punto di forza delle masserie regie. La scuola medica di Salerno, d'altra parte, sia dal punto di vista

ciali, anche per verificare se all'interno di un fenomeno di lunga durata per eccellenza quale l'allevamento di animali da latte, sia possibile individuare mutamenti e trasformazioni» (DI MURO, *La terra dove scorre latte e miele*, p. 56).

¹³ *Ibidem*, p. 64.

dietetico che medico-scientifico, si fa carico di promuovere il positivo recupero dei latticini – molto prima della quattrocentesca *Summa lacticiniorum* di Pantaleone da Confienza – e nell’anonimo trattatello *De flore dietarum*, compilato sulla scia dei *Particulares dietarum* del monaco archiatra cassinese Costantino Africano, si parla delle qualità del latte, giudicandolo un «cibo molto nutriente» e sano alla stregua dei migliori vini¹⁴.

Alimento buono ma facilmente deperibile, se trasformato in formaggio, il latte poteva essere conservato, anche a lungo, ed essere trasportato senza difficoltà in “forme” – quadrate o circolari – più o meno uniformi. La sua ampia circolazione nel bacino del Mediterraneo è un dato acquisito, come lo è la sua costante presenza tra i cibi di marinai, viaggiatori, pellegrini di basso e alto rango. Mancano però studi specifici in proposito, come rileva Enrico Basso, il quale sulla scorta delle fonti notarili mette in luce gli esempi specifici delle città marinare di Genova, Barcellona e Venezia, evidenziando le dinamiche di mercati e commerci, che – per quantitativi stoccati, rilevanza economica, varietà produttiva, incidenza annonaria e serialità documentaria – appaiono di tutto rispetto. Un panorama che si integra inevitabilmente con quello dei consumi urbani nei maggiori centri europei indagato da Giovanni Cherubini, che compie un poderoso sforzo di sintesi per gli ultimi secoli del medioevo, da Roberto Greci, che punta l’attenzione su alcuni aspetti normativi del periodo comunale sul commercio alimentare in varie città padane (in particolare Bologna, Parma e Piacenza), da Federico Bauce, che indaga l’attività e il peso economico della corporazione dei formaggiai a Brescia sulla base delle imbreviature notarili, e da Ennio Ferraglio che ricostruisce un puntuale profilo conoscitivo sulla scorta dei saperi medico-dietetici e agronomici di età moderna¹⁵.

¹⁴ Il *De flore dietarum* è un trattatello anonimo, poco noto, composto intorno al XII secolo in ambito salernitano, che fornisce utili indicazioni sul ruolo del latte nel Mezzogiorno; è pubblicato con traduzione italiana da P. CANTALUPO, *De flore dietarum. Trattatello medievale salernitano sull'alimentazione*, Acciaroli 1992 (Annali cilentani, 2). Per la citazione, invece, cfr. *Flos medicinae Scholae Salerni*, in *Collectio Salernitana, ossia documenti inediti e trattati di medicina appartenenti alla scuola medica salernitana*, raccolti e illustrati da G. e T. Henschel, C. Darenberg e S. De Renzi, I, Napoli 1852 (rist. anast. con una *Premessa* di A. Garzya, Napoli 2001), p. 454, cap. I.

¹⁵ Cfr. di seguito nel volume: G. CHERUBINI, *I consumi di latte e formaggio in città*, pp. 565-582; R. GRECI, *I mestieri dell'alimentazione. Norme corporative e potere pubblico*, pp. 541-563; F. BAUCE, *Corporazioni e mondo del lavoro. Il caso dei formaggiai bresciani nel Cinquecento*, pp. 651-668; E. FERRAGLIO, *Latte e formaggio nella trattatistica medica e agronomica di età moderna*, pp. 183-195; inoltre, B. LAURIOUX, *Du brébémont et d'autres fromages renommés au XV^e siècle*, in *Scrivere il medioevo. Lo spazio, la sanità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, a cura di B. Laurieux e L. Moulinier-Brogi, Roma 2001, pp. 319-336.

Tutte le realtà urbane sembrano accomunate da preoccupazioni costanti: assicurare ai loro residenti un approvvigionamento sufficiente ai bisogni alimentari, vietare se necessario la vendita al di fuori del distretto comunale, vigilare sulla pratica di prezzi ragionevoli, sorvegliare sull'igiene dei prodotti e la loro adeguata conservazione, prevenire o reprimere le frodi mediante il controllo delle corporazioni di mestiere. Si tratta di una prassi abituale, attestata però in modo disomogeneo, che si illumina soprattutto quando riguarda l'attività associativa e il funzionamento dei gruppi di lavoro, come appunto l'arte o società dei formaggiai. Per altro verso, alcune regioni – quali la Toscana nel tardo medioevo – sono particolarmente ricche di fonti, nelle quali tuttavia il ruolo dei latticini non occupa un posto di rilievo, restando assai più contenuto rispetto a quello dei cereali per la panificazione, della carne o del vino. Latte e burro di produzione domestica – essendo prodotti freschi – restano comunque distinti dai formaggi, che potevano invece essere esportati ed importati, mentre la loro registrazione documentaria offre per i singoli ambiti geografici italiani ed europei uno spaccato delle tipologie casearie più note e consumate.

Una dimostrazione concreta, tanto più rilevante per l'istituzione a cui si riferisce, è data dai consumi della mensa pontificia, di cui si comincia ad avere notizia dalla fine del Duecento come nota Simona Iaria¹⁶. La mensa del papa tra XIII e XV secolo riflette quella società di corte la cui ricchezza si misurava anche nella quantità di grano e di carni fresche che dilapidava, non però dei latticini che pure erano presenti e venivano mangiati, ma per i quali gli impegni di spesa non sembra superassero il 2-3% del totale. Va poi notato che, se nelle registrazioni contabili il latte appare un elemento secondario nell'alimentazione – semplicemente perché figura poco nei conti domestici (circostanza che non significa però che non fosse regolarmente consumato, ma solo che aveva scarsa rilevanza mercatile e nelle carte contabili) – ed ebbe in genere un ruolo soprattutto terapeutico, il formaggio fu sempre presente e il suo peso – anche in ambito culinario – crebbe insieme alla ricotta nei primi decenni del Quattrocento, sia come dono esclusivo, sia per compensare il menù dei giorni di magro, sia quale ingrediente di cucina (specie per la preparazione di torte). Il burro, invece, oltre ad essere cibo attribuito di norma ai malati, segnò uno scarto tra XIII e XIV secolo per assumere

¹⁶ Cfr. di seguito, S. IARIA, *Latte e formaggio sulla mensa del papa: tra dono e pratica culinaria nei secoli XIV-XV*, pp. 597-607. Per le abitudini alimentari della curia pontificia, cfr. A. PARAVICINI BAGLIANI, *La vita quotidiana alla corte dei Papi nel Duecento*, Bari 1996, pp. 153 sgg.; inoltre, A. CORTONESI, *Le spese "in victualibus" della Domus Helemosine Sancti Petri di Roma*, «Archeologia medievale», 8 (1981), pp. 193-225.

una vigorosa ripresa in quello successivo come alimento signorile e della corte pontificia, grazie all'internazionalizzazione della curia. L'aumento di burro e cacao – fresco, a pasta filata, stagionato, nelle varietà locali e d'importazione – diventa sulla mensa papale una significativa testimonianza dell'evolversi del gusto alla fine del XV secolo.

Qualcosa di analogo avviene in ambito nobiliare tra medioevo ed età moderna, come evidenziano Paolo Bianchi e Piercarlo Morandi¹⁷. Latte e formaggio, anche qui, pur nella variabilità documentaria degli impieghi familiari, appaiono costantemente nei consumi aristocratici senza tuttavia rivestire mai un ruolo primario alla stregua di pane, carne o vino; alimenti complementari, dunque, consumati da soli o per la preparazione di piatti particolari, condimenti, pasticci e torte; maggiore è il loro ruolo nella dieta delle classi popolari per il contenuto nutrizionale particolarmente importante in una dieta povera di proteine animali, fatta di cereali, legumi, uova, verdura e frutti spontanei. Dal XIII secolo è significativa la circolazione di prodotti caseari nelle castellanie sabaude e nelle altre corti signorili e principesche (Visconti, Scaligeri, Gonzaga, Estensi, ecc.) che ne favoriscono lo sviluppo e il controllo commerciale; le fonti relative ai banchetti nobiliari e a quelli deliberati dai consigli dei comuni rurali per il ricevimento di funzionari regi o personalità di rango elevato rivestono grande interesse per la produzione, i consumi e le costumanze locali, ben verificati pure da Oliviero Franzoni per la Valcamonica¹⁸. I registri di spesa di due gruppi gentilizi bresciani, infine, le famiglie Gambara e Porcellaga, comprovano non solo il menù giornaliero, ma anche le lavorazioni e quelle grandi forme di *formazzo* grana divenute a tal punto famose, sin dal XV secolo, da essere apprezzate nei donativi e nelle relazioni diplomatiche.

La seconda parte del volume è dedicata all'immaginario religioso e simbolico. Prende le mosse dal mondo classico e si articola intorno ad un complesso di fonti molto diverse, percorrendo sentieri di ricerca per lo più inediti, strutturati in un primo compatto nucleo di contributi originali – di Simona Gavinelli, Gabriele Archetti, Stefano Parenti, Nicolangelo D'Acunto e Roberto Bellini¹⁹ –, se-

¹⁷ Si vedano di seguito: P. BIANCHI, *Prodotti caseari e latticini in ambito aristocratico. Note quantitative sui consumi domestici*, pp. 631-650; P. MORANDI, *Latte e formaggi nei consumi nobiliari. L'esempio di due famiglie aristocratiche bresciane (secoli XVI-XVIII)*, pp. 677-689.

¹⁸ Cfr. di seguito O. FRANZONI, *Alpeggio e produzioni alpine camune (secoli XV-XVIII)*, pp. 669-676.

¹⁹ Si vedano di seguito i saggi di S. GAVINELLI, *Latte e formaggio. Simboli, fonti, testimonianze*, pp. 217-248; G. ARCHETTI, *Vas optimo lacte plenum. Latte e formaggio nel mondo monastico*, pp. 249-278; S. PARENTI,

guito da uno successivo più ristretto, ma altrettanto interessante – con i saggi di Giuseppe Fusari, Paola Castellini, Anna Dattolo e Francesca Stroppa²⁰ –, incentrato sulla documentazione storico-artistica.

Il latte come totale appagamento dei bisogni nutritivi legati alla maternità, è sempre stato associato all'abbondanza dell'età dell'oro e della biblica “terra promessa” di Canaan, a cui il bianco colore aggiunge la dimensione della purezza e dell'innocenza. Nelle liturgie cristiane, però – a differenza del pane, del vino, dell'olio o dell'acqua –, non si prevede un uso sacramentale anche se una coppa benedetta di “latte e miele” arricchisce la simbologia del rito battesimale e viene data ai neofiti (con esclusione della Siria)²¹. La Sacra Scrittura è paragonata al latte che viene offerta dalla Chiesa ai fedeli: cibo dolce e semplice per i principianti (*latte*), cibo solido e duro di contenuti teologici per gli altri credenti (*cacio*), ma anche immagine dell'Antico Testamento che coagulando si completa nel Nuovo o dell'interpretazione letterale dei testi sacri che trova compimento in quella allegorico-spirituale elaborata in seno alla Chiesa. Meno connotato sul piano simbolico appare invece il formaggio che nelle fonti narrative, al di fuori della produzione bucolica, viene per lo più considerato nella sua valenza nutrizionale, terapeutica ed economico-produttività. Poco presente nella Bibbia, come ben rileva Simona Gavinelli, trova nel passo di Giobbe: *mi hai munto come il latte e mi hai reso duro come il formaggio* (10, 10) e poi nella sua interpretazione patristica una precisa descrizione, benché nel complesso resti poco flessibile ai tropismi esegetici medievali e si riduca spesso a semplici ricognizioni di tipo alimentare e dietetico.

Senza addentrarci nella foresta rigogliosa della letteratura medievale, delle allegorie testuali e delle spiegazioni dottrinali, si può ricordare che la setta eretica degli *artotyriti*, ricordata anche dal vescovo di Brescia Filastrio nel trattato sulle eresie, ce-

Il formaggio nella liturgia e nelle consuetudini monastiche bizantine, pp. 279-294; N. D'ACUNTO, *Qualche osservazione sul latte nell'immaginario religioso del medioevo occidentale*, pp. 295-308; R. BELLINI, *Il latte e il formaggio nei testi penitenziali e nelle fonti canonistiche*, pp. 309-366.

²⁰ Si rimanda di seguito a G. FUSARI, *Beatus venter qui te portavit et ubera quae suxisti. Elementi per un'iconografia*, pp. 367-381; P. CASTELLINI, *La Lactatio mistica di san Bernardo. Un percorso nella storia critica e nell'iconografia*, pp. 383-409; A. DATTALO, *San Nicola rifiuta il latte materno. Origine, sviluppo e diffusione di un tema iconografico*, pp. 411-436; F. STROPPA, *Lac et caseum nelle fonti artistiche tra età medievale e moderna*, pp. 103-182.

²¹ Nella simbologia battesimale del primo cristianesimo «il pasto sacro dei fedeli – che progressivamente si sarebbe orientato verso il consumo rituale di pane e vino – comprendeva talora il latte (associato al pane o al miele) in alternativa al vino», che «a un certo punto rileva la funzione del latte nell'immaginario culturale e religioso» (M. MONTANARI, *Il latte e i suoi derivati nella tradizione alimentare italiana*, in *Il latte. Storia, lessici, fonti*, p. 10).





Dall'alto in basso:
Cremona, Vincenzo Campi,
Mangiaricotta,
1585 circa
(collezione privata).



Amsterdam, Rijksmuseum,
Floris Claesz van Dijck,
Natura morta con formaggio,
1615-20.



Madrid, Museo Nacional
del Prado,
Luis Egidio Meléndez,
*Natura morta con frutta
e formaggio*, 1771.

Nella pagina precedente:
Siena, Pellegrinaio
dell'ospedale
di Santa Maria della Scala,
Domenico di Bartolo,
Balia che allatta un trovatello
(particolare), 1441-1442.

lebrava l'eucaristica con pane e formaggio rifacendosi alla tradizione di offrire alle divinità i più semplici frutti della terra e dell'allevamento, mentre nella liturgia bizantina si tiene una speciale "settimana del formaggio", per rendere graduale il passaggio ai rigori quaresimali, e si conclude con la domenica di chiusura del consumo caseario. Ma nella società bizantina, secondo Stefano Parenti, l'assunzione o il rifiuto del latte può manifestare la predilezione divina, la rinuncia a posizioni ereticali o una forma di contestazione ecclesiale: il piccolo san Nicola di Mira rifiuta il latte dalla più tenera età, limitandosi nei giorni di digiuno ad una sola poppata, e la leggendaria Filotea di Temnik lo ripudia del tutto, mentre nella Russia moderna del XVI secolo i "molocani" (cioè, bevitori di latte) – che non ammettevano il sacrificio eucaristico, né il culto dei santi e traevano l'unica fonte di dottrina dall'interpretazione della Bibbia – rigettavano le disposizioni della Chiesa ortodossa in materia di digiuno facendo uso dei latticini quando questa ne ordinava l'esclusione.

Il tema penitenziale si apre sia alle disposizioni canoniche che all'ascesi monastica. Fare penitenza significa "digiunare", ossia limitarsi ad un solo pasto serale giornaliero in determinati periodi dell'anno liturgico secondo una dieta rigorosa, che nel medioevo, se teniamo conto di tutti i giorni di digiuno (mercoledì e venerdì) e della Quaresima, poteva giungere fino a 150 giorni l'anno di regime vegetariano. A questo si aggiunge la penitenza stabilita nei penitenziali e nelle leggi ecclesiastiche per le colpe commesse, in cui l'astinenza dai latticini come prassi espiatoria è assai frequente. Ma le norme canoniche, come mostra il denso saggio di Roberto Bellini, offrono pure informazioni preziose sull'importanza socio-economica dei latticini: vi si dà conto della cura igienica necessaria al loro approntamento, della fiscalità che ne investiva la produzione, degli usi liturgici o dei donativi religiosi, delle deviazioni ereticali, della tradizione folklorica – ad esempio nel mondo dei germani o dei celti il latte godeva di una considerazione speciale –, delle connessioni con l'agiografia e così via. Ai latticini però si può rinunciare per scelta o per virtù come facevano i monaci, che, con maggiore rigore in Oriente rispetto all'Occidente, se ne privavano pur potendo cibarsene. Latte, burro e formaggio non rientrano tra gli elementi distintivi dell'ascesi claustrale o della solitudine eremitica – i monaci, anzi, ne sono produttori e consumatori –, ma vengono consentiti per la loro semplicità, per l'apporto nutritivo importante – specie in una dieta priva di carne, anche se ci si interroga sulla loro liceità per via dell'origine animale – e per la carica di contenuti simbolici, allegorici o tropologici connessi con l'esegesi delle Sacre Scritture.

Si può quindi notare che i termini "lac", "caseus", "formaticus" e "butyrum" sono quasi del tutto assenti nelle principali regole, come raramente si tro-

vano nelle *Vitae Patrum* – o lo sono con un significato prevalentemente spirituale –, mentre figurano con una certa frequenza nelle *consuetudines*, nei racconti agiografici, nell’omiletica e nelle carte patrimoniali. Prati, boschi e alpeggi, infatti, facevano parte della dotazione normale di piccole e grandi abbazie, per le quali i monaci si impegnavano a trasformare l’allevamento – transumante e stabulare, soprattutto ovino – in una risorsa economica di grande valore. La gestione di tutto il processo produttivo, di norma, era demandata a personale laico e a conversi, anche se sono numerose le attestazioni di monaci alla guida di greggi e armenti, specie durante l’alpeggio estivo, o chiamati a sovrintendere tali attività. Nel monastero tedesco di Kastl era un converso ad occuparsi della preparazione delle pelli ovine e della loro conservazione, mentre nelle consuetudini certosine del priore Guigo spettava al *magister pastorum* sovrintendere le attività di allevamento, controllare attrezzi e strutture per la cura degli animali, gestire la compravendita del bestiame e dei prodotti, custodire l’*arcella*, ossia la *domus* in cui si produceva e conservava il formaggio; nelle *consuetudines* tardo medievali dell’abate riformatore Ottone Nortweiner, invece, spettava al *magister pastorum* il controllo dei pascoli, del mercato di animali e di pelli, fare il formaggio, togliere la muffa dalle forme e girarle, vigilare sulla mungitura per evitare la sottrazione illecita di latte.

La ricchezza di prodotti caseari, freschi e stagionati, sulle tavole monastiche è davvero sorprendente, insieme alla varietà dei cibi, dei preparati e dei condimenti in cui i latticini finivano per essere impiegati. Questa inedita “carta dei formaggi” medievali – evidentemente non solo monastica, come attestano gli interessanti ritrovamenti di Chiari²² – trova una significativa conferma nella puntuale rassegna iconografica che Francesca Stroppa delinea attraverso la rappresentazione dei mesi, la scultura di capitelli e portali, le miniature, le pitture conviviali sacre e profane in cui latte e formaggio con alterne fortune appaiono come una significativa testimonianza artistica dall’età tardoantica alla prima età moderna. Il latte, tuttavia, ha sempre goduto di maggiore favore, raffigurato non solo nelle scene pastorali, ma per simboleggiare la felicità ultraterrena, il nutrimento spirituale dell’anima, la purezza delle virtù e così via; il formaggio invece appare più collegato con

²² Gli scavi recenti condotti nel centro dell’abitato di Chiari, nella media pianura occidentale bresciana, hanno portato alla luce i resti di un insediamento del secolo VII ad economia policolturale, in cui sono stati rinvenuti – caso piuttosto raro per l’alto medioevo – frammenti di recipienti e di utensili destinati all’attività casearia: un secchio di legno cerchiato di ferro, rametti intrecciati di nocciolo (cestino, colino, setaccio?), una forma di cacio carbonizzato, del tessuto per la cagliata (cfr. di seguito, A. BREDÀ, I. VENTURINI, E. CASTIGLIONI, M. COTTINI, *Cereali, legumi, formaggio e attrezzi agricoli. Uno spaccato di vita quotidiana nel villaggio longobardo di Chiari*, pp. 611-630).

la sua funzione alimentare e viene variamente riprodotto: nei cicli romanici e gotici dei mesi, nei libri d'ore trecenteschi, nei *tacuinum sanitatis*, nelle scene di banchetti e nell'iconografia di santi protettori degli alpeggi, come san Lucio o san Glisente, fino ad avere spazio autonomo nelle moderne nature morte.

Tre importanti approfondimenti sostanziano questi rilievi. Innanzitutto la *Madonna del latte*, di cui Giuseppe Fusari – e con qualche rilievo pure D'Acunto – segue la vicenda iconografica, sviluppatasi in modo distinto e autonomo in Oriente ed in Occidente, fino a diventare l'immagine protettrice della maternità e dispensatrice di ogni grazia. Nei Padri antichi il seno di Maria diviene simbolo della Chiesa generatrice di fedeli in Cristo, il cui latte è paragonato al battesimo o al dono della fede. Questa lettura ecclesiologica continua nel medioevo e i due seni rimandano ai due Testamenti o alla Chiesa primitiva composta di ebrei e pagani, mentre la contrapposizione tra latte e vino simboleggia la dolcezza del nuovo rispetto al vecchio Testamento e, di conseguenza, la preminenza della legge dell'amore – connessa alla dolcezza del latte – rispetto all'asprezza della legge mosaica espressa dal vino. D'altra parte, dal mistico latte stillato miracolosamente dal grembo di Maria si alimenta la sapienza spirituale di Bernardo di Chiaravalle, il *doctor mellifluus* che magistralmente seppe cantare le lodi della Vergine. Di questo racconto leggendario, del suo sviluppo letterario ed iconografico, come pure della sua diffusione nel contesto europeo discute Paola Castellini, mentre la vicenda agiografica del miracolo di san Nicola che rifiuta il latte materno, la presenza dell'episodio nelle prime biografie del santo e il suo recepimento in ambito artistico, soprattutto all'interno del mondo cenobitico quale *memento ieiunare*, viene indagato da Anna Dattalo.

Il tema dell'allattamento mariano, che in Occidente perde i caratteri di sacralità ed assume quelli più umanizzati e sentimentali della quotidianità – e grande fortuna avrà nell'arte e nella devozione popolare tra XII e XVI secolo –, diventa archetipo della maternità e dei suoi problemi con cui si apre la terza parte del volume: "Latte e formaggio tra storia, diritto e consumi". Il bel contributo di Carmelina Urso, infatti, dall'esempio della madre di san Bernardo – che rifugge dall'affidare i figli a nutrici, quasi che col latte si trasmettessero il carattere e le virtù familiari, per evitare ogni contaminazione estranea –, illustra le nozioni della scienza medica sulla maternità, sull'allattamento e sullo svezzamento²³. Per il neonato il latte materno costituisce il nutrimento naturale così come lo è il sangue mestruale per il feto, anzi si tratta della stessa sostanza che, dopo il concepimento, risale fino alle mammelle della puerpera per diventare liquido bianco e

²³ Si veda di seguito C. URSO, *Imago lactis. Maternità e allattamento nel medioevo*, pp. 439-458.

dolce, grazie alla “forte cottura” assicurata dalla vicinanza al cuore. Ciò rafforza il legame tra la madre e il figlio, «tanto più che la natura, non certo a caso, aveva posto i seni vicino al cuore in una posizione tale da permettere alla donna di tenere stretto a sé, fra le braccia, il piccolo lattante»²⁴. Preservare dunque le virtù del latte materno da corruzioni era importante, come lo era il dovere dell’allattamento, anche se si poteva ricorrere a nutrici quando ciò serviva alla sopravvivenza del bambino, mentre la diffusione del baliatico – specie in ambito aristocratico – divenne un fenomeno sociale diffuso solo alla fine del medioevo.

L’ultima parte del volume riguarda il contesto lombardo e bresciano in particolare, dove dall’inizio dell’800 ad oggi il settore lattiero-caseario ha conosciuto uno sviluppo senza precedenti, al punto che il 40% della produzione nazionale odierna di latte si colloca entro le province di Brescia, Cremona, Mantova, Bergamo e Lodi. A farsi carico di questa realtà sono due giovani storici dell’economia, Paolo Tedeschi e Stefanella Stranieri, che prendono in esame dapprima l’arco cronologico compreso tra l’età napoleonica e l’imposizione delle quote produttive stabilite dalla Politica Agricola Comune europea (PAC). Ciò viene svolto in rapporto alle trasformazioni zootecniche, dei sistemi di lavorazione e distribuzione del latte e dei suoi derivati, del progressivo affrancarsi delle produzioni lombarde, all’interno delle quali hanno preso avvio le prime grandi aziende lattiero-casearie. Si mette perciò in luce come il latte, il burro e il formaggio siano passati dal ruolo di produzioni complementari, rispetto a quelle del seminativo e dell’arboreo, a volano per l’agricoltura e ad attività principali di numerose aziende della pianura padana. L’attenzione si focalizza poi sugli ultimi tre decenni segnati dalle modifiche del settore negli anni Ottanta, anche a seguito delle disposizioni della PAC, e sulle prospettive di un ambito che, nonostante le difficoltà, mostra un dinamismo sorprendente.

Si tratta di un periodo in cui, a fronte dei tagli negli incentivi comunitari e delle sanzioni per le eccedenze produttive, i produttori lattiero-caseari hanno operato per la creazione di una “filiera produttiva” sempre più efficiente e riconoscibile, che è divenuta un modello di riferimento per gli altri paesi europei, sostenendo modalità distributive rivolte a consumatori sempre più orientati verso prodotti di qualità certificata sin dall’origine. “Dalla stalla alla tavola”, verrebbe da dire per usare uno slogan che sintetizza bene questi sforzi senza precedenti in cui trovano il loro esito storico-produttivo le trasformazioni che dal “casello”

²⁴ URSO, *Imago lactis*, p. 440.



Parma,
Galleria Nazionale,
Cletofonte Preti,
Lattante, 1865.



ottocentesco sono passate al caseificio industriale, attraverso le latterie sociali, la “carta del latte” fascista fino alle odierne Centrali del latte, esemplarmente studiate sulla base di quella bresciana legata al comune cittadino. Sicurezza alimentare, qualità e innovazione dei prodotti, valorizzazione di una filiera saldamente ancorata al territorio di origine – il latte fresco della Centrale del latte di Brescia, ad esempio, viene ottenuto da una cinquantina di stalle selezionatissime sparse per il territorio provinciale – sembra essere la nuova frontiera e il grado di valore aggiunto superiore per un settore produttivo che sa trovare uno spazio crescente all’interno di un sistema economico sempre più globalizzato. Lo apprezzano i consumatori che danno fiducia a queste aziende ad alto valore qualitativo, lo capiscono le grandi multinazionali, chiamate a confrontarsi con consumatori via via più esigenti, e lo hanno compreso le potenti catene di distribuzione che di questi prodotti vanno facendo il loro punto di forza nei loro spazi di vendita.

Il tema della civiltà del latte, dunque, di cui Irma Naso con rara competenza traccia le linee di sviluppo nelle sue *Considerazioni conclusive* – naturalmente aperte e prospettiche come richiede ogni importante lavoro di ricerca che si rispetti²⁵ –, ha permesso di esplorare un settore troppo a lungo marginale nell’ambito degli studi di storia agraria. Nonostante la ristrettezza delle indagini, però, l’amplessissima e straordinariamente vasta quantità di fonti compulsate ha dato i risultati sperati e le risposte alle domande poste, delineando un quadro conoscitivo davvero senza eguali, in larga parte originale e di notevolissimo respiro. Un semplice sguardo agli indici tematici finali permette di percepire subito la mole imponente di dati, criticamente vagliati, che è stato possibile raccogliere, studiare e verificare. Non tutto è stato fatto, naturalmente – in particolare meriterebbe un’indagine più articolata il versante delle fonti patristiche e di quelle omiletiche, che pure non è mancato nel volume, mentre è stato solo parzialmente scandagliato quello dei testi agiografici –, ma le basi di un discorso sulla civiltà delle comunità europee imperniato su un prodotto primario ed universalmente apprezzato come il latte, sono state saldamente poste.

E, se il latte è un alimento che per sua natura deperisce in fretta, essendo il terreno ideale per la crescita di microorganismi, la sua trasformazione con la coagulazione in prodotti caseari diventa il processo chimico-biologico per renderlo igienicamente sano, resistente nel tempo e salutare, traducendolo in un

²⁵ Si rimanda alle note di sintesi del convegno, tratteggiate dalla studiosa piemontese, di seguito nel volume alle pp. 759-768.

aspetto peculiare di storia delle civiltà. Ripercorrere gli scenari millenari, infatti, che hanno visto l'uomo allevare animali e ingegnarsi per ottenere il latte, trattarlo per prolungarne la salubrità e operare perché i prodotti caseari divenissero fattore di sviluppo socio-economico e culturale, consente di far fronte al bisogno conoscitivo primario di ogni comunità e di spiegare come la natura e l'uomo hanno di volta in volta trovato forme giuste di integrazione. Un cammino che non si è esaurito, al contrario persiste nelle forme dei consumi, delle varietà produttive e dei messaggi promozionali che ciascuno sperimenta ogni giorno, consentendoci di guardare al passato con domande sempre nuove, come hanno fatto gli autori di questo poderoso volume.

La storia appartiene alla vicenda umana e permette di spiegare, tra l'altro, perché si continua a produrre latte, a fabbricare formaggi, a inventare nuovi lavorati adatti al mutare dei gusti. Non è certo una novità, è sempre accaduto; quello che conta però è poterlo documentare, raccontando ad esempio perché in un determinato luogo e tempo – la pianura lombarda o l'area alpina – ciò è avvenuto in continuazione per millenni. In questo senso, allora, la storia del latte e dei suoi derivati diventa un punto di osservazione privilegiato per guardare alla molteplicità delle interazioni sociali, delle credenze religiose, delle pratiche culturali, delle tradizioni culturali, delle relazioni commerciali e politiche, delle trasformazioni ambientali e tecnologiche che hanno segnato il continente europeo e la penisola italiana dall'antichità ad oggi. Un patrimonio di civiltà dai legami profondissimi che continua ad irrorare dei suoi contenuti alimentari, culturali e simbolici le società odierne per nutrire con la sua dolcezza ed il candore anche quelle di domani. Ma questo bianco fiume di latte, proprio come in passato, non è soltanto cibo buono e sano fin dall'infanzia, ma anche prefigurazione simbolica nell'immagine biblica della “terra promessa” a cui ogni popolo da sempre aspira.