Il legame tra cultura e biologia nell'ecosistema malga: riflessioni a partire da una ricerca nelle malghe giudicariesi

Roberta Raffaetà,

Alma Mater Università di Bologna,

Dip. Di Beni Culturali

Di cosa parleremo

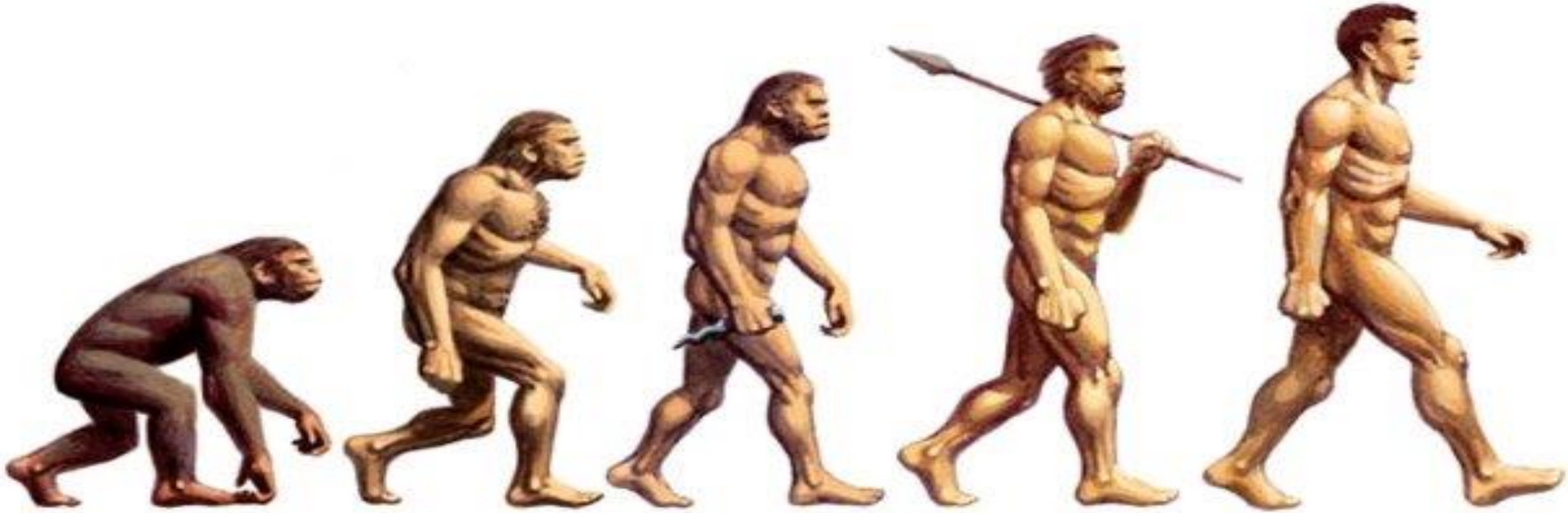
- Legame tra cultura e biologia

Di cosa parleremo

- Legame tra cultura e biologia
- Tipicità? Identità, folklore, autenticità, altro…?
- Ricerca antropologica in ca. 10 malghe della Giudicarie, estate 2019

«COSA SIGNIFICA ‘ESSERE UMANI’»

Antropologia



O stiamo in quel mondo lì, o altrimenti non c'è molto senso a fare il formaggio come una volta. Ma essere in quel mondo lì vuol dire tutta una serie di cose a partire dall' avere le stalle basse (una volta le malghe erano basse perché l'animale col fiato riusciva a scaldarle e le finestre erano piccole (difatti si andava nella malga a fare filò, raccontarsela la sera perché era il punto più caldo). Le stalle avevano il soffitto fatto di travi una vicino all'altra e sopra c'era il fienile e quando tu camminavi sul fieno scendeva un certo pulviscolo. Poi il latte veniva filtrato per non far entrare i peli della vacca con le dase... E queste perdevano resine, fermenti batterici che davano una certa connotazione al latte. Poi il latte veniva cotto al fuoco dentro il pentolone e c'era il fumo come antibatterico che sterilizzava tutto. Ora si disinfetta il capezzolo pre-mungitura e anche post-mungitura, ci sono le mungitrici che sono tubi di gomma che passano nell'acciaio e poi vanno a finire nella refrigeratrice che è lavata con detergenti. Prima il latte aveva molta carica batterica: 3 miliardi di batteri (contro i meno di 100. 000 prescritti dalla legge) e faceva parte di un ecosistema malga per cui il latte che portavi a caserare aveva un suo equilibrio batterico capace di fronteggiare anche patogeni. Ora il latte che arriva nel paiolo è una pagina bianca, una terra di nessuno che può più facilmente venire colonizzata da batteri pericolosi.

Dario, casaro

Mi sono trovato in mezzo ai prati con un bachét in mano a guardare le mucche e ho capito che fino ad allora non avevo capito niente della vita. … Il bosco, l'acqua, il prato, il profumo della malga, i cani che lavorano, i ritmi che ti dà, le campanelle e i pascoli

Alessio, gestore di malga, pastore e casaro

Non è che vai a lavorare poi stacchi e finalmente te ne vai a casa.

Sei qui e rimani qui.

Non hai bisogno dell'orologio - solo per quei 20 minuti della cagliata - ma altrimenti segue il ritmo delle mucche.

Quando sono stanche che c'è caldo, si siedono qua all'ombra e poi si alzano e vanno al pascolo E tu le segui.

Alessio

Variabilità Tipica

Il prodotto di malga è di per sé stesso molto variabile, però la variabilità di un prodotto a latte e caglio, senza starter, *è quella che io chiamo variabilità occasionale, cioè tu non governi le variabili quindi hai punte di eccellenza ma anche ciofeche. Il Fermalga riduce questa variabilità occasionale ma produce la variabilità tipica cioè un formaggio che tende a tagliare le code in termini di difettosità o fortissima espressione aromatica e che però ti dà un'identificabilità sulla malga e tra le malghe.*

Francesco Gubert

Non è un fermento che uccide o ferma gli altri ceppi batterici ma è un fermento che aiuta gli altri a lavorare meglio. Non è fortissimo e lo devi sapere gestire e indirizzare. In realtà il formaggio buono non lo fa il Fermalga Ma lo fai tu - e io ho 11 anni di esperienza. Tutto parte da come allevi le mucche, le mie qui stanno di puro godimento, cosa dai loro da mangiare, come le mungi…Io mi posso permettere il lusso di mungere a mano, seduto davanti al Brenta senza il rumore del generatore. Questo ti dà la qualità del latte e poi tutto il resto è esperienza…

Paolo, gestore malga e casaro

Fermalga fa esprimere i microbi di montagna che sono nel latte crudo. Questi [occhi nel formaggio] vengono dalla montagna! Sono tipici di quei batteri che non aiutano più di tanto l'acidificazione ma danno il sapore, e quelli li arrivano dalla montagna, che sono nella flora batterica della malga e si esprimono attraverso il latte.

Gianni, casaro

Tipicità?

La tipicità uguale a sé stessa non può esistere perché il mondo cambia

Tipicità?

La tipicità uguale a sé stessa non può esistere perché il mondo cambia

Ma la tipicità non è semplicemente ‘reinventare’ o ‘tradurre’ la tradizione

PIUTTOSTO

Tipicità?

La tipicità uguale a sé stessa non può esistere perché il mondo cambia

Ma la tipicità non è semplicemente ‘reinventare’ o ‘tradurre’ la tradizione

PIUTTOSTO

E’ la capacità di decentrare, cambiare e moltiplicare i punti di vista convenzionali (variabilità tipica – lascia esprimere ciò che non è standardizzato)

Come?

Attraverso la cura del territorio e della comunità

Come?

Attraverso la cura del territorio e della comunità

E attraverso un continuo dialogo tra passato/presente/futuro
perché siamo un prodotto storico che vive nella contemporaneità.

Tempo circolare vs tempo lineare

GRAZIE!