

RELAZIONE STORICA

Caciottone di Norcia



Benché non sia possibile risalire con precisione all'epoca di origine del formaggio, certo è che si tratta di un alimento antichissimo conosciuto e prodotto presso diverse popolazioni nel Vicino-Medio Oriente ed in Europa, ancor prima dei greci e dei romani. Probabilmente la fabbricazione del formaggio si sviluppò di pari passo alla diffusione della pastorizia, che tra Mesolitico e Neolitico incominciò ad interessare le attività di sostentamento delle comunità umane esistenti¹.

Già gli Egiziani pare ricavassero burro e formaggi dal latte degli animali che allevavano, come documentano i resti ritrovati in vasi di albastro nelle tombe della I dinastia Abido². Ma ancor prima pare che i Sumeri conoscessero le tecniche di caseificazione, di cui se ne trova una descrizione nel cosiddetto "Fregio della Latteria", un bassorilievo risalente al 3000 a. C., oggi conservato presso il Museo di Baghdad.

Nutrimiento di dèi e atleti nell'Antica Grecia l'uso di latte e formaggio, attestato sin dai poemi omerici³, viene ad essere associato alla semplice alimentazione contadina dagli autori comici del IV-V secolo a. C., primo fra tutti Aristofane particolarmente attento a segnalare le differenze città-campagna, anche attraverso i costumi alimentari⁴. Una simile connotazione popolare sarà destinata ad accompagnare a lungo i formaggi che, come si preoccupava di precisare in epoca romana Columella «*pare servissero a nutrire i contadini*» e solo ad adornare «*le mense eleganti*» [Columella, *De re rustica*: VII, 2, 1].

Ad ogni modo, gli autori classici (da Catone allo stesso Columella; da Varrone a Plinio; da Virgilio a Marziale,...) non mancarono di esprimere apprezzamenti nei confronti dei vari tipi di *caseus*, allora derivati per lo più da latte ovino, caprino e vaccino a seconda della zona di provenienza, soffermandosi ora sulle tecniche di caseificazione (preparazione) ora sull'impiego culinario ora su pregi e difetti dell'alimento⁵.

In base ad ipotesi interpretative, sembra addirittura si possa retrodatare al II°-I° sec. a. C. la prima informazione concernente l'uso del formaggio in Umbria. Il prodotto caseario

¹ HEICHELHEIM, 1972; PERLÈS, 1997: 22-23.

² BRESCIANI, 1997:42; MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, 1987: 21

³ OMERO, *Odisea*: lib. IX

⁴ CANTARELLA 1954; AMORETTI, 1997:106-107; GALLO, 1989: 213-230.

⁵ Catone, *De agricultura*; Columella *De re rustica*; Plinio, *Naturalis Historia*; Virgilio, *Georgiche*: libro III; Marziale, *Xenia*: XIII, 124

pare infatti costituisca uno degli ingredienti della *vestiça*⁶, un cibo devozionale indicato nelle Tavole Eugubine contenenti la descrizione dei riti religiosi connessi a particolari occasioni cerimoniali (le Bimestrali e le Cereali) [Fregni, 1897; Giuseppetti, 1999]

Ad ogni modo, l'antica produzione casearia umbra annoverava formaggi stimati e ricercati oltre i confini regionali già in epoca romana, come testimonia Plinio il Vecchio nel I secolo d. C. inserendo l'umbro *sarsinate* tra i formaggi più valorizzati nella capitale: «*il formaggio più apprezzato a Roma, ove si giudicano di prima mano i prodotti di tutti i paesi, è quello della regione di Nimes, della Lozère e dei villaggi del Gèvaudan, ma il suo pregio dura poco e deve essere consumato fresco. I pascoli delle Alpi si fanno apprezzare per due tipi : le Alpi Dalmate mandano il docleate e le Ceutronie il vatusico: L'Appennino è più ricco di formaggi: invia dalla Liguria il formaggio di Ceva, fatto soprattutto con latte di pecora, e dall'Umbria il sarsinate; dalla frontiera tra Etruria e Liguria il formaggio di Luni, notevole per la sua grossezza, dal momento che ciascuna forma arriva a pesare mille libbre;...*» [Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*: libro XI, 241-243].

È opportuno ricordare come fino al Tardo Medioevo, l'allevamento bovino ebbe un ruolo piuttosto marginale ai fini alimentari, per cui di gran lunga preponderante era la pastorizia di ovini e capre. Bovini ed equini erano infatti utilizzati soprattutto per alleviare la fatica dell'uomo, mentre- come chiarisce Isidoro di Siviglia (570-636) - ovini e i suini servivano per nutrirlo [ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*: XII, I; MONTANARI, 1988:41].

Sebbene già allora esistesse una produzione di formaggi preparati con latte di vacca oppure misti, di cui particolarmente lodati erano, come abbiamo visto, quelli provenienti dalle Alpi e dalla Francia, la preferenza era comunque in genere accordata a quelli ovini e caprini, per lungo tempo elogiati e ricercati su tutti gli altri come dimostra la trattatistica agronomica medievale⁷.

Bisognerà infatti attendere il pieno Medioevo, per assistere all'ascesa del formaggio vaccino e misto che inizia rapidamente a guadagnare terreno, sminuendo la supremazia di

⁶ Farina di farro, uova e strutto si pensa potessero essere gli altri ingredienti.

⁷ Pier De Crescenzi, autore di preziosissimo scritto agrario del XIII secolo, non si risparmia nel tessere le lodi del formaggio ovino di cui sostiene una bontà superiore a qualsiasi altro prodotto caseario [De Crescenzi, 1561: Libro III].

quello ovino, soprattutto nell'Italia padana dove l'allevamento bovino subisce un notevole incremento favorito dall'abbondante produzione di foraggi [Naso,1990: 46].

Ad elevare la fama del cacio bovino fu soprattutto il parmigiano che già nel 1351 costituiva la montagna da cui rotolavano maccheroni e ravioli nel fantomatico Paese di Bengodi descritto dal Boccaccio [Boccaccio, *Decameron*, VIII, 3]. Intorno alla metà del XV secolo, l'umanista cremonese Bartolomeo Sacchi detto il Platina ne decretò il grande pregio gastronomico, affiancandolo al toscano marzolino nella contesa dell'assoluto primato: «*attualmente due sono le varietà di formaggio che si contendono il primato: il "marzolino" come lo chiamano i toscani, che si fa in Toscana nel mese di marzo; e il parmigiano delle regioni cisalpine, che si può chiamare anche maggengo dal mese di maggio*» [Platina, 1985: 51]. L'affermazione pare contenga un'implicita ripartizione geografica delle aree di produzione che vede assegnare il formaggio di pecora all'Italia Centro-Meridionale⁸ e quello di vacca all'Italia Settentrionale. La grande diversità paesaggistica e climatica della Penisola rende infatti ogni zona particolarmente vocata a specifiche tipologie casearie.

«Del resto tra Medioevo e Rinascimento, la tendenza prevalente nell'Italia Settentrionale e nelle regioni Transalpine era appunto quella di fruire del latte di mucca, mentre nell'Italia peninsulare e insulare si preferiva quello di pecora e di capra» [Naso, 1990: 46].

Risulta dunque davvero difficile rintracciare nelle fonti medievali e rinascimentali attinenti l'Umbria la presenza di formaggi vaccini e/o misti, questi ultimi in particolare pare non avessero comunque alcuna tradizione anche in ambito nazionale, poiché all'epoca si dava preferenza ai formaggi puri, deplorando in genere ogni "taglio" e/o mescolanza tra i diversi tipi di latte. È quanto si osserva ad esempio nella *Summa Lacticinorum* (1447-1448), la prima opera della storia dedicata interamente ai latticini, dove l'autore Pantaleone da Confienza tende ad esaltare la purezza dei formaggi prodotti nell'Italia Padana [Pantaleone da Confienza, 2001: II, I-X]

⁸ Con l'eccezione del Napoletano dove nella caseificazione domina il latte di bufala.

Ad ogni modo, data la necessità, è assodata l'esistenza di un tipo di formaggio "misto" fabbricato con ogni genere di latte a disposizione in ambito popolare contadino e con ogni probabilità diffuso in tutta Italia [Sacchi De Angelis, 1986: 139].

Altrettanto vale anche per la montagna Umbra, dove pare esista una tradizione orale attestante una produzione domestica di cacio misto: *«del formaggio misto di latte di pecora con quello di altri animali non si trovano invece citazioni bibliografiche e soltanto la tradizione orale ne parla come di un prodotto realizzato con il recupero del latte delle diverse e poche bestie elevate in ogni famiglia sia essa di piccoli proprietari che di mezzadri»* [Cedrav, 1996:25].

Ad ogni modo, ancora alla fine dell'Ottocento non si parla di mirati sfruttamenti dell'allevamento bovino nella produzione lattiero-casearia umbra, come facilmente si può desumere dall'Inchiesta Jacini, in cui si segnala il grande ritardo della regione in questo settore: *«si comprende facilmente che è cosa molto difficile cavar burro e buon formaggio da questo bestiame che più spesso non ha nemmeno il latte per il necessario alimento dei propri redi. Infatti dai bovini si ricava pochissimo latte, perché si desidera di avere buoni allevi e perché non è razza da latte, ed è anche perché le vacche nella generalità sono tutt'altro che buone lattaie, specialmente poi quelle allevate nelle alture, di razza nera»* [Caracciolo (cur), 1958, vol. XI, tomo II: 105].

È infatti solo a partire dalla fine del XIX secolo, che l'allevamento bovino in Umbria subisce un incremento vertiginoso⁹ (nel 1961 risulta triplicato rispetto ad inizio secolo), mentre si assiste- osserva Desplanques - ad una forte riduzione di quello ovino, che tende ad assumere per lo più forme stanziali: *«numerosi mezzadri o anche piccoli coltivatori che un tempo vivevano della vendita della lana e del pecorino si sono dedicati all'allevamento del bestiame grosso»* [Desplanques, 1975: 696]. Anche la produzione casearia risente di quest'inversione di tendenza, orientandosi verso il formaggio vaccino [Ibidem: 706].

Una produzione di formaggi vaccini esisteva in Valnerina anche prima della metà del secolo, se il Touring Club Italiano nella Guida Gastronomica d'Italia del 1931 segnalava l'elevata qualità del *«cacio fiore, formaggio vaccino fresco, grasso, delicato, aromatico,*

del quale è specialmente pregiato quello del Pian di Chiaváno» nel Comune di Cascia, come ricorda la stessa guida a proposito delle specialità casearie della zona di Norcia [Touring Club Italiano, 1931: 305, 307].

Sin dal 1933, nelle *Monografie di famiglie agricole*, pubblicate dall'INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria) relativamente all'area di Norcia, a seguito di più vaste indagini realizzate in quegli stessi anni sul territorio nazionale, si registra l'uso del latte bovino nell'ambito della caseificazione domestica: *«la popolazione bovina è costituita essenzialmente di femmine; i pochi maschi che esistono sono dei riproduttori. Alla femmina, oltre al lavoro e l'allevamento, si chiede spesso anche il latte. [...] Con il latte ottenuto si fabbrica, sul posto, del formaggio che viene in parte destinato al consumo familiare, in parte venuto»* [INEA, 1933: 107]. Data le condizioni di penuria che, all'epoca, caratterizzavano la vita contadina in quelle zone, non è dunque difficile dedurre l'eventualità di una produzione di formaggio misto che la stessa tradizione orale lo indica in origine quale prodotto derivato della necessità, anche in considerazione di una disponibilità di latte ovino che poteva facilmente integrare la più scarsa produzione di quello vaccino.

Le ricerche sulla produzione tradizionale del Caciottone di Norcia ha portato alla riscoperta di antiche ed interessantissime pratiche zootecniche-agronomiche correlate alla produzione del Caciottone di Norcia, frutto delle antiche metodiche locali di ottimizzare le risorse alimentari, e le strategie di conservazione degli alimenti.

Al fine di approfondire la produzione locale del Caciottone di Norcia, Coldiretti Umbria ha realizzato recentemente una ricerca storica attraverso l'intervista¹⁰ di vecchi produttori e artigiani caseari della Valnerina, facendo ritornare alla luce, grazie alla memoria storica, interessanti notizie sulle metodiche tradizionali.

Emerge infatti **la vera e propria ragione di essere del Caciottone di Norcia**, dalla sua natura di formaggio misto, alla caratteristica forma e dimensione, alle sue caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche nel suo contesto territoriale di Norcia.

⁹ Grazie all'intensivo sviluppo della coltura delle leguminose da foraggio.

¹⁰ Modello del questionario utilizzato nella ricerca in allegato.

Le testimonianze hanno chiarito l'origine del prodotto: infatti la produzione maggiore locale riguardava il formaggio pecorino, tuttavia veniva sfruttato al meglio anche il latte vaccino mischiato a quello di pecora proprio quando quest'ultimo tendeva a scarseggiare, soprattutto nel periodo di fine estate. In origine, a differenza della tradizione ormai consolidata da lungo tempo, il latte vaccino rispetto al latte di pecora era tra i due quello di quantità minore, questo per due ragioni di fondo: perché la zona non ha mai allevato vacche da latte in modo prevalente, almeno prima degli ultimi cinquanta anni, e perché il latte vaccino proveniva pressoché totalmente da vacche destinate al lavoro, geneticamente non vocate alla produzione di latte, benché si tratti di latte comunque più ricco e con rese ai fini caseari migliori. Date queste condizioni, gli allevatori della zona di Norcia usavano far partorire le vacche alla fine dell'estate, o nell'inverno durante la transumanza degli ovini, programmando le diverse produzioni in funzione dei picchi di intensità, quindi modulando la produzione vaccina in dati periodi dell'anno. La pratica tradizionale consisteva nello svezzare quanto prima il vitello *seccando la vacca* con la mungitura, ovvero accelerando la diminuzione della naturale tendenza a produrre latte, al fine di evitare un indebolimento o perdita di energia dell'animale, necessaria al lavoro, con la prolungata produzione del latte. In questo processo il latte in eccesso che non veniva destinato al vitello trovava una ottima collocazione nella produzione del Caciottone misto.

Questo processo della produzione del Caciottone di Norcia offriva anche vantaggi e una particolare differenziazione che ne ha aumentato il successo e il favore presso i consumatori. Il Caciottone di Norcia essendo un misto aveva pregi di palatabilità e delicatezza paragonabili alla caciotta di vacca, tuttavia con un ulteriore vantaggio di non poco conto, disponeva di un periodo di conservazione assai più lungo grazie all'aggiunta di latte di pecora. Tale vantaggio non è da sottovalutare soprattutto se riferito ai tempi passati in cui non si disponeva di un frigorifero e di poco sale.

Tradizionalmente la caciotta di solo latte di vacca, per ragioni di conservazione, ha sempre avuto dimensioni di scalzo e diametro piuttosto ridotte proprio per questa difficoltà di conservazione. Veniva consumata in fretta per mantenere la sua fragranza. Il Caciottone di Norcia invece poteva anche avere dimensioni maggiori, la sua caratteristica mista non solo accontentava meglio il gusto, sicuramente meno forte del pecorino, ma

dava la possibilità di aumentare il calibro delle forme, non comportando problemi relativi ai tempi di conservazione e stagionatura. La cultura casearia della montagna Norcina si è specializzata da tempo immemorabile nella produzione di formaggio misto, questa scelta degli abitanti della zona della montagna di Norcia è dovuta da una ragione storica particolare: la transumanza degli ovini verso le valli umbre e laziali nei mesi invernali comportava una ovvia carenza di latte di pecora in quella stagione. Durante questi periodi nelle stalle, soprattutto nelle zone più marginali come quella di Castelluccio, rimanevano solo una minima parte delle pecore, destinate a produrre carne e il latte per il sostentamento delle famiglie nei duri mesi invernali. In questi mesi si usava produrre il formaggio misto mescolando il ricco e nutriente latte delle chianine (le testimonianze parlano di presenza nel territorio anche delle razze Bruna e Podolica) con il latte delle poche pecore rimaste. Questo spiega perché il Caciottone di Norcia venga tradizionalmente prodotto con una prevalenza del latte di vacca (fino al 95% circa) rispetto al latte vaccino.

In sostanza il Caciottone di Norcia racchiude in sé i pregi di entrambe le tipologie casearie, cosa intuita ben presto dai consumatori anche fuori regione. Sono molte le testimonianze dirette riguardanti frequenti ordinativi e esportazioni da Norcia verso la zona della Capitale, commercio organizzato da numerosi commercianti del Lazio sin dal dopoguerra. Il Caciottone di Norcia era davvero in grado di soddisfare i gusti sia di chi amava il formaggio forte come il pecorino, sia di chi prediligeva sapori più tenui e dolci, essendo un prodotto ottimo anche se non stagionato.

Dalla ricerca di archivio sono emerse numerose conferme. In allegato si riportano documenti fotografici della famosa Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna che si tiene a Norcia dalla fine degli anni '50. Una delle foto datata 1963 documenta l'esposizione dell'azienda agricola Consolini Domenico di Casali Serravalle di Norcia, allevatore specializzato in vacche da carne o lavoro (nella foto allegata si può facilmente riconoscere un toro di razza probabilmente chianina o marchigiana) a testimoniare la presenza e la pratica prevalente dell'allevamento dei bovini da carne sin da tempi immemorabili, a conferma delle pratiche che poi hanno portato alla tradizione del Ciaciottone di Norcia.

Altre foto della Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna del medesimo periodo mostrano proprio il Caciottone di Norcia; nell'edizione del 1963 il Caciottone di Norcia è ben visibile in una foto dello *stand* dell'azienda Tazza Raffaele. Questa foto è estremamente documentativa per ciò che riguarda le caratteristiche esteriori del Caciottone di Norcia, per diametro e scalzo rispetto agli altri formaggi vaccini.

Poi tale tradizione e la metodica di produzione, proprio grazie al successo e apprezzamento da parte dei consumatori dovuto alle caratteristiche peculiari e riconoscibili, è stata recepita non solo dai piccoli produttori caseari, ma anche dai locali caseifici con una organizzazione di tipo industriale come ad esempio Lanzi e il Caseificio Sociale di Norcia.

La ricerca ha fatto emergere interessanti notizie sul radicamento culturale del Caciottone di Norcia con il territorio, oltre a varie implicazioni tecniche ed economiche. Uno degli allevatori con più esperienza nella zona Luigi Severini Perla parla di una delle caratteristiche di riconoscibilità fisiche del Caciottone: “Una caratteristica del Caciottone di Norcia era anche il suo colore tendente al giallo”, altre notizie importanti sono state riportate da Agostino Cataldi direttore del Caseificio Sociale negli anni '80 e '90: “Si è sempre chiamato Caciottone, anche tra i piccoli con feritori, dato che era in forma da 3 kg (...) aveva i pregi del [formaggio di] latte di vacca, ma si conservava bene con una abbucciatura come quasi il pecorino”. Continua: “Era una norma per chi aveva mucche e pecore fare il Caciottone (...) la cui produzione costava meno [rispetto al pecorino] e portava più guadagno”, addirittura Cataldi racconta un aneddoto interessante: intorno al 1980 “Un socio [conferitore del Caseificio Sociale] venne espulso dato che non consegnava il latte di pecora durante il periodo estivo, quando c'è penuria, che invece serviva alla produzione del Caseificio per la produzione del Caciottone”, a dimostrazione della pratica ormai ciclica della produzione di questo formaggio misto.

Un altro punto storico interessante, emerso durante l'intervista di Severini Perla, è nella considerazione locale del Caciottone di Norcia, con un destino simile a tante produzioni locali inizialmente marginali e considerate meno pregiate, come Roveja e Farro, poi divenute produzioni di nicchia ad alto valore aggiunto e caratterizzanti il territorio: “Spesso il fatto di mischiare col vaccino si riteneva di *impovertire* la qualità *alta* del latte

di pecora, (...) Si racconta che nei tempi passati quando qualcuno produceva formaggio pecorino e aveva anche le vacche potesse *allungare* il latte, come dire: *fa il pecorino ma ha anche le vacche... mi sa che lo allunga* [con latte di vacca] per fare il formaggio. E questo era il misto, fino a quando è diventato esso stesso un prodotto ottimo e di punta”.

Come racconta Cataldi, con l'avvento della tecnologia agricola, le vacche chianine (o brune, marchigiane, podoliche), sono state utilizzate non più per il lavoro, quanto per la produzione di carne, ma soprattutto sono state poi quasi del tutto soppiantate dalle vacche da latte. Ad integrazione di questo ultimo dato è importante il contributo documentale di Giacinto Moschetti detto Ugo, anziano tecnico casaro del Caseificio Sociale e di Lanzi sin dal 1967. Oltre a ricordare il Caciottone di Norcia come sempre presente nella produzione casearia, ricorda l'incremento di successo presso il consumatore. Moschetti parla di una produzione locale con l'utilizzo di latte delle vacche chianine, marchigiane o brune alpine. Questo latte portava ad una produzione più elevata essendo più sostanzioso delle comuni vacche da latte “un latte forte e grasso che rendeva il doppio di quello di Terni, tale resa dipendeva dai marciti e dai pascoli locali molto nutrienti, con verde in pieno inverno!”. Anche Moschetti conferma la pezzatura del Caciottone di Norcia di 3 kg contro 1,2 kg della comune caciotta di vacca.

Altre conferme di tipo tecnico sulla tradizione del Caciottone di Norcia sono state documentate con il contributo di Pietro Tuccini, Dirigente ASL dell'area Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche: “Si è sempre chiamato Caciottone dato che la pezzatura era più grande, circa 3 kg, contenendo latte bovino stagionava meglio a livello anaerobico”. E ancora: “Si tendeva a svezzare il vitello presto perché l'allattamento *atterrava* la vacca, ovvero la indeboliva, togliendo proteine e zuccheri. (...) Era una pratica di recupero per non buttare il latte, poi creava un formaggio dolce rispetto al pecorino”.

Angelo Scarpellini, esperto casaro ex Dirigente del Caseificio Sociale fornisce una testimonianza particolare su una ulteriore qualità del Caciottone di Norcia: “Racconti di anziani parlavano [delle origini] di questo Caciottone misto di pecora fatto per eliminare l'acidità del latte ovino in estate”. Quest'ultima testimonianza evidenzia una ragione pratica artigianale del maggiore commercio del Caciottone di Norcia nel particolare

periodo estivo in cui il latte ovino oltre che perdere in quantità soffre di una ciclica depauperazione a livello organolettico, recuperata grazie al ricco e dolce latte delle vacche da lavoro.

Dal punto di vista della memoria storica è utile riportare il contributo di una coppia di anziani allevatori di vacche e pecore e artigiani casari: Lucia Cappelli detta Linda e Riccardo Testa. Raccontano che era una pratica normale anche prima della loro nascita (ovvero prima del 1927) mischiare il latte per fare il Caciottone di Norcia: “Si faceva in particolare in certi periodi dell’anno, quando le vacche lavoravano di meno, ovvero tra la fine di novembre e febbraio. La produzione di latte di vacche e pecore si compensava”, poi continua: “erano molti i commercianti che apprezzavano il Caciottone, da Ascoli, Foligno, Spello”. Dalla lettura dei contributi viene confermato come tradizionalmente il ciclo produttivo del Caciottone di Norcia non riguardava periodi stagionali fissi, bensì era la scelta dell’imprenditore che determinava la produzione in funzione di diverse variabili come la zona di stabulazione, il numero e tipologia di capi, le relazioni commerciali; infatti, come documentato, molti preferivano sfruttare il latte vaccino in estate per migliorare la resa organolettica del latte di pecora, altri invece preferivano produrlo in inverno per ragioni pratiche data la mancanza di pecore in stalla durante la transumanza verso le valli. Era infatti sufficiente programmare le gravidanze dei capi in funzione delle singole esigenze aziendali. Si delinea per il Caciottone di Norcia una funzione in grado di ottimizzare l’economia delle produzioni aziendali.

Come evidenziato da molti imprenditori dell’area la produzione di Caciottone di Norcia si è trasformata nel corso degli anni, da marginale e di economia di recupero a produzione di punta. Ugo Salvatori, anziano allevatore, spiega l’evoluzione di questo processo di miglioramento cominciato all’inizio del secolo: “Quaranta anni fa comprai 30 vacche brune alpine (...) la gente di città preferiva un sapore meno salato, più dolce e meno stagionato. [Tuttavia il Caciottone di Norcia] si è sempre fatto. A volte si faceva invecchiare un anno per fare tipo granella”. La tendenza a preferire il Caciottone di Norcia da parte dei consumatori in genere viene confermata anche da Giuseppe Onori, norcino classe 1940 ex produttore: “Il pecorino spesso rimaneva accumulato in magazzino e invenduto, invece il Caciottone si vendeva sempre nonostante la durata di

stagionatura minore “, quindi più soggetto a rischi nel caso di accumulo di stock per periodi prolungati rispetto a formaggi con tempi di stagionatura più gestibili.

Un apporto decisivo alla ricerca è stato fornito dal contributo documentale di Agostino Lucidi Ricercatore del CEDRAV (Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e Dorsale Appenninica Umbra) testimone diretto della tradizione casearia del Caciottone di Norcia in quanto nato e cresciuto in Valnerina: “La diffusione di tale prodotto era talmente diffusa che i fatti e i momenti particolari di cui sono stato testimone diretto sia nella produzione che nella consumazione sono veramente tanti (...), in quanto sia la produzione che l’uso erano fino a non molto tempo fa veramente comuni a tutte le famiglie contadine dell’areale di produzione”.

Riguardo a dettagli sul radicamento culturale del Caciottone di Norcia nel tessuto sociale si possono menzionare diversi aspetti. Infatti il Caciottone di Norcia proprio per la sua forma e dimensioni dopo un prolungato ed eccessivo invecchiamento veniva utilizzato per il gioco del “ruzzicone” (o ruzzolone, ruzzola), attività ludica popolare assai praticata nell’Appennino Umbro.

Esistevano poi delle vere e proprie ricette basate ispirate dal Caciottone di Norcia, come racconta Elena Patrizi, classe 1924: “la *quagliatella* [in questo caso un sottoprodotto] consisteva nel latte quagliato e subito dopo veniva messo nel piatto e consumato con fette di pane”. Invece un utilizzo diretto e più elaborato del Caciottone di Norcia diverso dal taglio era il *casciu cottu*, ovvero la cottura in forno su terrine del Caciottone di Norcia sopra a del pane.

Sugli abbinamenti con altri prodotti locali viene chiamato spesso in causa il vitigno allora più diffuso nell’area, il cosiddetto *Pecorino*¹¹. La signora Elena Patrizi racconta: “Usualmente il Caciottone veniva con un vitigno chiamato *pecorino* e *trebbiano* e *tintarolo* tipici della zona di Norcia.

Vale infine la pena riportare un altro aspetto della cultura popolare legato al Caciottone di Norcia, i detti popolari. Soprattutto la fama del Caciottone di Norcia era dovuta alle sue

¹¹ La ragione per cui questo vitigno condivide il nome con il formaggio omonimo rimane incerta, ragionevolmente può essere dovuta ai movimenti stagionali dei pastori e greggi, che tradizionalmente avvengono nelle regioni dell’Appennino Centrale dove appunto si trova il vitigno Pecorino.

caratteristiche più evidenti: la dolcezza e il leggero gusto piccantino, caratteristiche alla cui combinazione si attribuivano proprietà afrodisiache. Racconta Pietro Tuccini: “Il Caciottone mette pace in famiglia, perché era delicato ma anche piccantino, quindi, si diceva, con effetti afrodisiaci”. Marco D’annunzio, pastore classe 1930, ricorda il detto: “cinquanta grammi al giorno rinvigorisce il fisico e se gli dai retta ti fa fare un figlio l’anno”.

È comunque dagli anni cinquanta che la mescolanza dei diversi tipi di latte (ovino-bovino) incomincia a diventare conosciuta al pubblico più ampio dei consumatori, diventando stabilmente una tecnica casearia finalizzata all’ottenimento di un ben determinato prodotto la *caciotta mista*. I dati forniti dall’Ente di Sviluppo Agricolo per l’Umbria nel 1985 confermano infatti una riduzione della produzione di pecorino rapportabile in parte ad un incremento dell’impiego di latte ovino nella fabbricazione del formaggio misto: *«la limitata produzione di pecorino è dovuta anche al fatto che sia nelle aziende private che in quelle a livello cooperativo si procede alla fabbricazione di questo formaggio utilizzando solo metà del latte ovino disponibile, destinando l’altra metà alla produzione del misto»* [cfr. Sacchi De Angelis, 1986: 155-156]. Una produzione che pare trovi buona collocazione soprattutto sul mercato extraregionale, come si sostiene nel rapporto stilato dall’Istituto regionale di ricerche economiche e sociali (IRRES) nel 1987: *«il 35% circa della produzione casearia umbra viene esportato in regioni limitrofe; si tratta in particolare di formaggi ovini o misti e di ricotta»* [IRRES, 1987: 50].

Purtroppo molte fonti documentali sul Caciottone di Norcia appartenenti al caseificio sono andate perdute per vari motivi, senza contare che negli archivi storici delle zone montane diventa difficilissimo reperire informazioni a causa dell’arretratezza dell’alfabetizzazione e della pratica della raccolta documentale. Nonostante ciò sono state reperite anche importanti fonti scritte a conferma della forte tradizione del Caciottone di Norcia: presso gli archivi del Caseificio Sociale Norcia sono stati ritrovati alcuni bilanci consuntivi datati 1976, 1979 e 1980 che riportano chiaramente la voce Caciottone a conferma del radicamento della denominazione con il territorio anche nella recente economia locale.

Bibliografia di riferimento

AMORETTI M.C. 1997, *Città e campagne in Grecia*, pp. 97-111, in FLANDRIN J. L. – MONTANARI M., 1997, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari

BELLOSIO C., *Il caciocavallo*, pp.87-94, in “Appunti di gastronomia”

BOCCACCIO G. 1992, *Decameron*, Einaudi, Torino

BRESCIANI E. 1997, *La cultura alimentare degli egiziani antichi*, pp.37-45, in FLANDRIN J. L. – MONTANARI M., 1997, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari

CANTARELLA R. 1954, *Aristofane. Le commedie*, III, Milano

CAPATTI A. –MONTANARI M. 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura* Laterza, Roma-Bari

CARACCILO A. (cur.) 1958, *L'Inchiesta Agraria Jacini*, Einaudi, Torino

CATANELLI L. 1987, *Usi e Costumi nel territorio perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, Foligno

CEDRAV 1996, *Studio del legame fra prodotto tipico e territorio dal punto di vista storico, degli usi locali e della tradizione gastronomica umbra*, ottobre 1996

DE' CRESCENZI P. 1561, *Opus Ruralium Commodorum Libri XII*, Francesco Sansovino, Venezia

DELLA CORGNA C. 1982, *La Divina Villa di Corniolo della Cornia : lezioni di agricoltura tra 14. e 15. secolo*, L. Bonelli Conenna (cur.), Siena, Accademia dei Fisiocritici

DESPLANQUES E. 1975, *Campagne ombre : contributo allo studio dei paesaggi rurali dell'Italia Centrale*, Guerra, Perugia

DURANTE C. 1565, *De bonitate et vitio alimentorum centuria*, Pisauri Cesano, Bartolomeo eredi

FREGNI G. 1897, *Delle più celebri iscrizioni etrusche ed umbre. L'arringatore di Firenze, le tombe dei Volunni e le tavole eugubine : studi storici filologici e letterari*, Tipolitografia Angelo Namias e C., Modena

GALLO L. 1989, *Alimentazione urbana e alimentazione contadina nell'Atene Classica*, pp. 213-230, in LONGO O. – SCARPI P., *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del mediterraneo*, Diapress, Verona

GIUSEPPE P. 1999, *Le Tavole Eugubine (o Iguvine) nella storia tra Marche e Umbria*, AST club-Fabriano, Orfei, Fabriano

GROHMANN A. 2004, *Dal territorio alla tavola nell'eta di Perugino: il vino, l'olio, la terra*, Silvana Editoriale, Milano

HEICHELHEIM F.M. 1972, *Storia economica del mondo antico*, Laterza, Roma-Bari,

INEA 1933, *Monografie di famiglie agricole. V, Mezzadri e piccoli proprietari coltivatori in Umbria*, Treves, Milano-Roma

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

MAIRE-VIGUEUR J.C. 1976, *La transumanza del bestiame tra l'Umbria e il patrimonio alla fine del Medioevo*, , in *Orientamenti di una regione attraverso i secoli: scambi, rapporti, influssi storici nella struttura dell'Umbria*; Atti del X Convegno di studi umbri, Gubbio, 23-26 maggio 1976

MELELLI – G. MONTILLI – R. PERARI – F. RAMBOTTI 1975, *Pastori sardi nella provincia di Perugia: un nuovo aspetto della utilizzazione delle campagne*, Estratto dagli Atti del Convegno Internazionale “*I paesaggi Rurali Europei*” Perugia, 7-12 Maggio 1973, Perugia

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI 1987, *L'alimentazione nel Mondo antico. Gli Egizi*, Istituto Poligrafico e zecca dello stato, Roma

MONTANARI M. 1988, *Alimentazione e cultura nel medioevo*; Laterza, Roma-Bari

NASO I. 1990, *Formaggi del Medioevo : la "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino

PANTALEONE DA CONFENZA 2001, *Summa Lacticinorum (Il trattato dei latticini)*, Edizioni Slow Food

PERLÈS C. 1997, *Le strategie alimentari nell'età preistorica*, pp.12-25, in FLANDRIN J. L. – MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari

PLATINA 1985, *Il piacere onesto e la buona salute, De honesta voluptate et valetudine... (fine sec. XV)*, a cura di FACCIOLI E. , Einaudi, Torino

PRONI G. 1931, *Mezzadri e contadini*, in *Monografie di famiglie*; INEA, Roma

SACCHI DE ANGELIS M. E. 1986, *I formaggi dell'Italia centrale*, Quaderni dell'Istituto Policattedra di Geografia, n. 8, Università degli Studi di Perugia, Perugia

SPADA E. 2002, *La transumanza. Transumanza e allevamento stanziale nell'Umbria sud-orientale*, CEDRAV, Perugia

SPADA E. 2005, *La Transumanza nella provincia di Perugia*, Provincia di Perugia, Perugia

TOURING CLUB ITALIANO 1931, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano

TRINCHERI R. 1953 *Vita di pastori nella Campagna romana*, Treves, Roma

Fonti storiche

CATONE, *De agricultura*

CICERONE, *De divinatione*

COLUMELLA, *De re rustica*

ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*

MARZIALE, *Xenia*

OMERO, *Odissea*

PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*

Regimen Sanitatis Salerni

VARRONE, *De re rustica*

VIRGILIO, *Georgiche:*