

La forma perfetta nasce in 28 minuti

Il parmigiano e l'arte del maestro casaro «Tempi e gesti, la qualità è precisione»

DAL NOSTRO INVIATO

PEGOGNAGA (Mantova) — Il momento chiave, dove l'occhio e la mano sono tutto, arriva alle 7.12: ed è solo il primo di una serie che si ripete ogni giorno. È il momento della rottura della cagliata: vuol dire che il latte scaldato a 23 gradi — milletrecento litri per ciascuna delle 32 caldaie — sta per diventare parmigiano. È il momento in cui il casaro — il «nostro» casaro è Antonio Taffurelli, 67 anni, detto Tonino, al lavoro da 38 — immerge lo «spino» appena sotto la superficie del liquido bianco, «con un movimento rotatorio, ma delicato così, con una mano sola». Con la disinvoltura e l'attenzione dettate dall'esperienza di un maestro: e infatti, qui alla Latteria Vo Grande di Pegognaga (che lavora 100 mila litri di latte all'anno), sono di casa gli scolari ma anche gli studenti e lavoratori immigrati che cercano un passo avanti nel lavoro anche con i corsi per casaro dell'Ersaf (l'ente regionali dei servizi all'agricoltura).

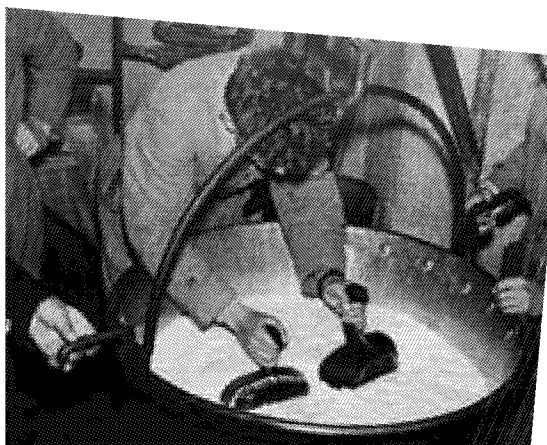
Lo «spino» è uno strumento antichissimo, e si chiama così perché anticamente quel lavoro veniva fatto con un ramo di biancospino. Viene rotto il futuro parmigiano: dopo essere stato riscaldato (tra l'interno in rame e il rivestimento esterno in acciaio delle caldaie passa il vapore), dopo aver ricevuto il siero e poi il caglio (per il parmigiano si usa solo quello naturale: è l'enzima ricavato dal quarto stomaco, l'abomaso, dei vitelli), il latte si è addensato e lo «spino» lo rompe in piccoli grani. «Un momento delicato, perché se non è quello giusto, se viene maltrattato "slatta", si

perdono i sali minerali». Poi, quando la cagliata «in mano si sente come di chicchi di riso», nella caldaia riprende a lavorare l'agitatore, si riapre il vapore e la temperatura va a 55 gradi per 4 minuti. Ne sono passati 28 in tutto dall'inizio, ed ecco che arriva un altro momento cruciale: ormai dentro la caldaia «deve essere una massa elastica e gommosa» ed è il momento di tagliarla in due e tirare fuori la coppia di forme. Ma prima di mandare la pala sul fondo a pescare la pasta bianca, il casaro fa un segno di croce dentro il siero: «Perché così facevano i benedettini che hanno messo a punto tutti i passi di questo lavoro».

Adesso la forma pesa circa

45 chili: c'è un aiutante vicino al casaro per accoglierla nella forma con un telo di cotone o canapa. Ancora qualche minuto immerse a metà nel loro siero, e poi le forme vanno nella prima sala, dove comincia il cammino: asciugatura nelle fascere, poi immersione nella salamoia per 17 giorni, ancora asciugatura e infine il magazzino. Nel magazzino della Vo Grande c'è un tesoro che vale oltre 8 milioni: ma sul pavimento restano le impronte delle forme precipitate giù dagli scaffali il 29 maggio 2012, il giorno delle due terribili «secondo» scosse. «Roba da piangere» dice il presidente della Cooperativa, Luigi Panarelli. Qualcuno delle forme «terremotate» si vede ancora, su uno scaffale, vicine a quelle di dieci anni, che vanno all'asta in occasioni speciali. Sono tutte uscite dalle mani del casaro Tonino, lungo giornate che iniziano alle 4, con il controllo del latte arrivato la sera prima e in attesa di quello della prima mungitura. «Sacrificio? Ma anche passione e l'orgoglio di fare un formaggio che va in tutto il mondo».

Laura Guardini
lguardini@corriere.it



I segreti del mestiere

Lombardia al lavoro: viaggio nelle professioni fra tradizione e modernità

Esperienza

Antonio Taffurelli, 67 anni (foto Spin). Sopra, l'antica lavorazione del parmigiano



*Nel siero tracciamo un segno
della croce, come un tempo
facevano i monaci benedettini*

