la Repubblica TORINO

Ha una storia ultrasecolare, ma la nascita di quella moderna è nel 1948 quando viene fondata la cooperativa
La tradizione vuole sia usato solo latte di capra, ma il disciplinare consente anche quelli di mucca e pecora

Quelle "formaggette" che non temono i grandi chèvre francesi

FEDERICA CRAVERO

LO SVIZZERO era venuto in Langa per fare il contadino. C'era venuto con la famiglia e non avrebbe voluto tenere gli animali, avrebbe preferito coltivare i campi. Ma a Roccaverano o fai il formaggio o fai il formaggio. E da quelle parti il formaggio è per antonomasia la robiola, uno dei pochi caprini in Italia a reggere senza difficoltà il confronto con gli *chèvre* francesi. Così André Pfister e la moglie Simone Stutz, cresciuti a Zurigo e trapiantati nel 1991 in una cascina di Mombaldone, presero trenta capre e si misero a produrre la formaggetta tipica. Ora di capre ne hanno 180 e sono considerati tra i produttori più rinomati (nel 2008 hanno vinto la «Grolla d'oro» a Saint-Vincent), ma in paese sono ancora "gli svizzeri". «Il postino ci ha raccontato che all'inizio, al bar dicevano che eravamo un po' matti e scommettevano su quanti mesi saremmo rimasti qui — racconta André — In effetti a ripensarci è stato tutto così surreale. Io avevo 27 anni, mia moglie 25 e i nostri due figli 2 e 4 anni. Avevamo pochi soldi, mentre i poderi in Svizzera dove fare agricoltura biologica erano inaccessibili per i costi. Quando abbiamo trovato questo rudere in Piemonte, ci è sembrato perfetto». La decisione di iniziare con un allevamento di capre, principalmente di razza Camosciata alpina, è stata quasi obbligata visto che la formaggetta era l'unico prodotto locale che avesse un mercato.

> Ha conquistato il mondo da Dubai a New York anche grazie a Farinetti che è diventato socio di un caseificio e la vende a Eataly

Un tempo non c'era cascina, in quel tratto di Langa tra l'Astigiano e l'Alessandrino, che non facesse per sé qualche formaggetta con il latte crudo, ispirata ad una procedura che risale — così si dice — agli insediamenti dei Celti-Liguri e di cui la prima citazione scritta è nella Summa Lacticiniorum del 1447. Ma per trovare la data di nascita della "moderna" robiola di Roccaverano si deve andare all'11 dicembre 1948: il sindaco aveva convocato tutti i concittadini nella sala del cinema Roma perché Fausto Murialdi, il giornalista del paese, aveva idee importanti per valorizzare la formaggetta tipica. Murialdi, premettendo che avrebbe parlato in italiano e non in piemontese per sua maggiore facilità di espressione, prese la parola: «L'attuale produzione stagionale non dà i vantaggi che la "fama" del nostro prodotto potrebbe procurarsi se si studiasse il modo di creare una latteria sociale o un caseificio. Il formaggio è l'unica nostra risorsa, ma quello che vediamo venduto nelle città è molte volte di qualità infima e il Comune ha già studiato la possibilità di brevettare il nome di Roccaverano perché non possa più essere usato da commercianti poco scrupolosi». In quel periodo la robiola (in piemontese si pronuncia *rubiola*, dal latino ruber, per la colorazione rossastra che assume durante la stagionatura) era già conosciuta nei negozi di Genova e di Torino. Tre anni dopo quella riunione nacque una cooperativa agricola, nel 1962 si istituì il caseificio sociale, che nel luglio del 1968 iniziò la produzione.

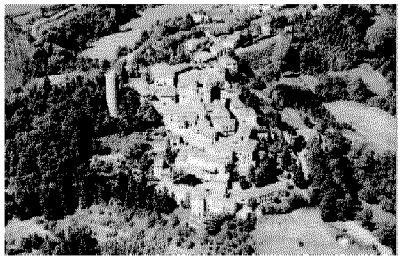
Il resto è storia recente. C'è stato un momento, qualche anno fa, in cui la tradizione del formaggio caprino al cento per cento è entrata in crisi e stava per soccombere sotto la spinta di chi aveva iniziato a fare la formaggetta usando anche il latte delle mucche al punto da inserire solo il 15 percento di latte caprino, Ma questa scelta lo rendeva un prodotto caseario totalmente diverso pur mantenendo le caratteristiche codificate nei documenti che assegnano il marchio Dop: «Formaggio da tavola a pasta fresca, tenera, compatta, che può essere consumato fresco o leggermente maturo, di forma cilindrica con facce piane leggermente orlate, diametro variabile da 10 a 13 centimetri e altezza di 2,5-4 centimetri». Alla fine alla robiola di Roccaverano sono stati assegnati ben due marchi Dop, uno per il puro caprino e l'altro per il "misto" (ma stabilendo una ripartizione di metà latte di capra e metà di mucca o pecora), mentre si sono moltiplicate le varietà in commercio, dalla fresca alla stagionata, da quelle aromatizzate al peperoncino a quelle sottolio o macerate nel moscato.

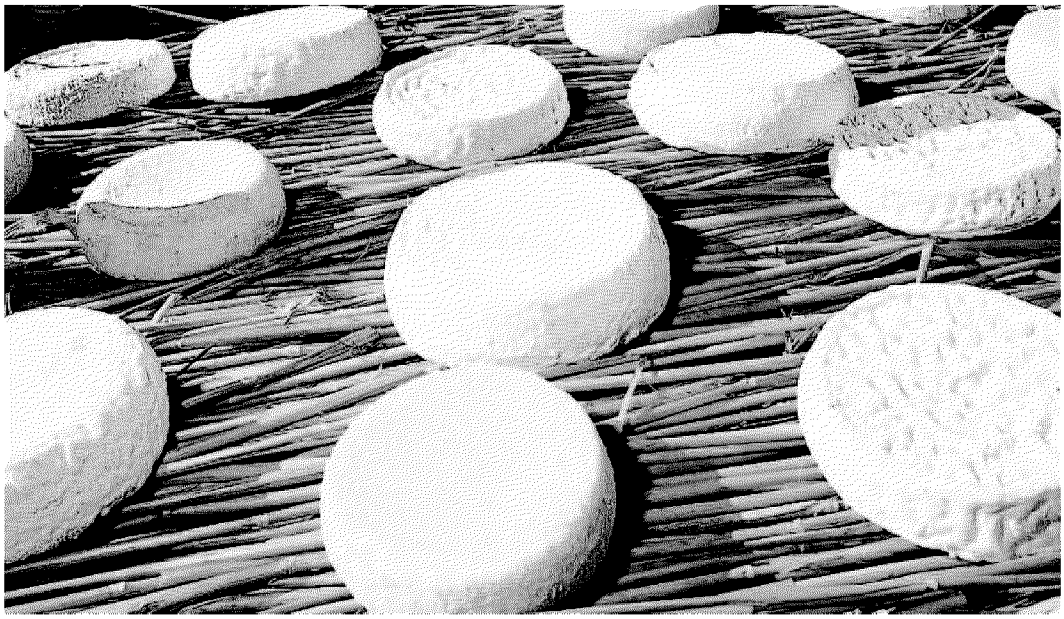
Ma nonostante la legge consenta il "misto", la nuova generazione di produttori è assolutamente rigida sulla purezza del caprino e la passione dimostrata dai coniugi Pfister per la robiola è emblematica della rinascita e della trasformazione che questo prodotto ha avuto negli ultimi anni. Loro stessi, tuttavia, all'inizio erano dei neofiti e a tormentare le loro notti erano i «capricci» del latte di capra, ben più difficili da gestire dei capricci dei loro bambini. «Eravamo abituati al latte di mucca, invece quello di capra ha comportamenti bizzarri e caratteristiche diverse nel corso dell'anno», continua André. L'essere svizzeri, puntuali per definizione, è stato un vantaggio: «Ho preso l'abitudine di fare controlli sempre alla stessa ora, per seguire i cambiamenti che nel latte caprino sono velocissimi. È stato un lavoro faticoso, per tanti anni ci siamo alzati all'alba e non ci siamo mai allontanati dalla fattoria nemmeno per un giorno». Alla fine sono riusciti a mettere a punto un metodo che garantisse qualità alta e prestazioni costanti in tutte le stagioni: hanno ridotto a un terzo la percentuale di alimentazione derivante dal pascolo, mentre per due terzi danno alle capre un mix di fieno, orzo e mais che non varia mai e che garantisce una buona stabilità nella produzione di latte per tutto l'anno. Sono diventati una fattoria moderna, con qualche aiutante e una propensione all'esportazione all'estero.

E se la robiola di Roccaverano ha conquistato il mondo, da Dubai a New York, da Tokyo a Istanbul lo si deve anche al patron di Eataly Oscar Farinetti, che si è innamorato di questa formaggetta ed è da qualche anno diventato socio di maggioranza del caseificio Agrilanga di Vesime, 400 capre che brucano erbe particolarmente saporite perché crescono «in un microclima unico al mondo, in cui si incontrano l'aria di mare perché Savona è a 18 chilometri e il vento delle Alpi», dice con entusiasmo il figlio Francesco, amministratore delegato del gruppo.

Estate
Quelle "formaggette" che non temono i grandi chèvre francesi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

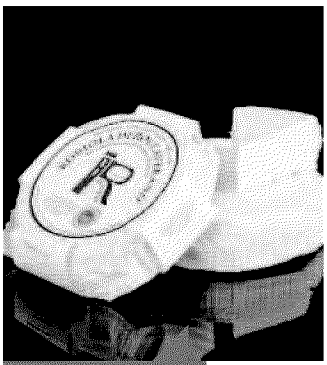




LE DOP

Sono due i marchi dop per quello in purezza o il misto

GLI SVIZZERI André e Simone sono una copia di svizzeri che da anni producono grandi robiole



IL MARCHIO Il marchio della denominazione di origine protetta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.