

Caciocavallo di Agnone e Caciosalame In Molise l'equilibrio sul filo della creatività

di Serena Di Nucci

Ci sono regioni in Italia a cui l'immaginario collettivo associa senza fatica uno o più cibi "iconici". È significativo come molti di questi siano formaggi... e come potrebbe essere altrimenti? Nel formaggio la triade perfetta di mondo animale, patrimonio vegetale e sapere umano delle comunità di origine si esprime arrivando dritto alle papille gustative dei consumatori sempre più consapevoli e stimolati dall'"esperienza" dell'arte casearia. Tutto ciò è particolarmente vero per l'Italia delle grandi Dop, a cui si accosta la miriade di piccole produzioni ugualmente identitarie a cui l'azione divulgatrice dell'Onaf e dei produttori riconosce grande dignità: sono i Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) elenco ministeriale delle produzioni di nicchia legate ai territori d'origine da omogeneità di diffusione e regole tradizionali per un periodo stabilito di non meno di 25 anni. Pur essendo la seconda regione più piccola d'Italia, il Molise in questa cornice spicca per numerosità di prodotti iscritti al suo "atlante" (159) e la categoria dei formaggi è un fiore all'occhiello per l'intera economia regionale.

Se esiste un brand "in pectore" per questa terra

minuta e preziosa, esso è proprio il caciocavallo. Nell'elenco delle Pat molisane troviamo il Caciocavallo e il "cugino" più stretto ed "di nicchia", il Caciocavallo di Agnone. Non è un caso che questa Pat comprenda nella denominazione il nome di un comune dell'Alto Molise che per secoli è stato la capitale economica e culturale di un territorio meraviglioso che funge da cerniera montana tra il Molise e l'Abruzzo. Qui la Transumanza appenninica ha conosciuto alcuni dei suoi snodi fondamentali, dando l'imprinting ad un'arte casearia che fa della tradizione una speranza per il futuro di qualche centinaio di operatori della sua filiera. Lo sforzo comune di questa rete si concentra sulla salvaguardia della biodiversità di un territorio in cui le vacche (pezzate rosse e brune in maggioranza) pascolano fino ai 1400 metri su praterie appenniniche, dando origine all'"oro bianco" che insieme all'utilizzo dei ceppi autoctoni del siero innesto, è alla base della lavorazione del Caciocavallo di Agnone Pat.

Il processo di lavorazione di questo formaggio è tipico delle paste filate: il latte delle due mungiture (serale e mattutina) viene portato a una temperatura di 36-38°C e successivamente addizionato con siero innesto e caglio di vitello. La cagliata così ottenuta viene tagliata a "chicco di mais" e

mescolata con acqua a 90° C. L'impasto bollente che deriva da questa operazione viene quindi versato in grandi secchi di legno intorno ai quali i casari danno vita al "magico" rito della filatura per plasmare la tipica forma a pera con una piccola testa all'apice.

Le forme di caciocavallo vengono poi rassodate in acqua fredda e successivamente lasciate riposare circa 20 ore in salamoia satura. Dalla stagionatura in locali freschi e areati, talvolta rivestiti in pietra locale, derivano il Caciocavallo semi-stagionato (fino ai 3 mesi) e il Caciocavallo stagionato (dai 6 mesi fino al superamento di 1 anno). La varietà delle sensazioni olfatto-gustative offerte da questa Pat molisana asseconda il grado di stagionatura e premia l'opportuna scelta dell'utilizzo di latte crudo e del siero innesto: è possibile così apprezzare note erbacee e di lattico cotto nelle forme più giovani, dove una certa piccantezza si esalta nella pasta morbida e solubile, specie per le produzioni a latte primaverile degustate dopo l'estate... fino alle note più evolute di caramello e tostato, tipiche delle stagionature più intense dove il formaggio evolve in una struttura più compatta, che risente sulla crosta e nel sottocrosta dell'azione squisita delle muffe "nobili".

Tutti questi elementi gustativi hanno accompagnato i molisani nel loro lungo peregrinare nel mondo, alleviando le loro fatiche sulle vie della Transumanza fino alle rotte Atlantiche delle due grandi emigrazioni degli ultimi secoli. Certo, il caciocavallo è sovrano tra le produzioni "nobili", ma i suoi autori - pastori di transumanza presto divenuti casari - hanno saputo sfruttare la creatività insita nella pasta filata per l'invenzione di altri

• La famiglia Di Nucci, titolare dell'omonimo caseificio di Agnone, è custode delle più antiche tradizioni produttive del Molise

prodotti funzionali alle proprie esigenze, arrivando a creare piccoli escamotage per non perdere il legame identitario con la propria terra di origine.

Ne è un esempio il Caciosalame, anche detto "formaggio dell'emigrante", formaggio oblungo senza testa ripieno della tipica Soppresata molisana. Questo salume, emblema della "molisanità" e frutto di un rito conviviale di preparazione, è prodotto con le migliori carni del maiale tagliate al coltello con l'aggiunta di una piccola percentuale di grasso, sale e pepe in grani, insaccate nel budello di suino per una lunghezza di 15-20 cm. Il salsicciotto così ottenuto viene fatto asciugare per qualche giorno e posto in "soppresata", ovvero sotto il peso di una tavola di legno che gli conferisce un tipico profilo "schiacciato" prima di essere avviato alla stagionatura. Un prodotto di assoluto pregio nelle dispense domestiche di un tempo: il Caciosalame nasce nella seconda metà

del '900 proprio dalla necessità di nascondere il prezioso salume per poterlo spedire di là del mare, in America, dove il divieto di importazione dei prodotti carni imposto come misura protezionistica e di prevenzione sanitaria negava ai parenti degli emigrati di corrispondere loro i salumi "di casa" e rinsaldare così la memoria familiare e gustativa.

A dire il vero questa tecnica si è diffusa in quasi tutte le regioni del Sud Italia, considerata la consistenza del fenomeno migratorio. L'uso di nascondere salumi di varia natura nei formaggi a pasta filata si è trasmesso per tradizione orale, ma ad Agnone esiste una documentazione storica che testimonia la nascita di questo formaggio ad opera di un casaro di antica storia, Antonio Di Nucci. Si tratta di una lettera che l'emigrante agnonese Antonino Miscischia invia al fratello Augusto, grande amico del casaro Antonio, al quale aveva confidato l'amarezza per la partenza del parente e l'impossibilità di degustare insieme la soppresata.

Nella missiva datata 1968, Antonino - da poco emigrato in Canada - racconta di aver ricevuto da un compaesano appena arrivato dall'Italia un pacchetto contenente dei formaggi (era in uso all'epoca inviare rimesse in contanti e beni di piccola taglia tramite posta). Scrive per ringraziare il fratello Augusto, mittente della spedizione, e per esprimere la sua sorpresa: "quando ritornai a

casa volevo provare se era scamorza, caciocavallo, ed invece, era proprio quello che non potevo immaginare, una cosa squisitissima. Voldire che chi ha inventato il trucco si merita proprio un premio" concludendo poi con una laconica richiesta ad Augusto "sempre quando puoi manda qualche caciocavallo... ripieno". Quest'ultimo ironico appellativo viene utilizzato per richiedere il Caciosalame, non potendo descrivere il prodotto nelle sue fattezze dato il pericolo di controlli della polizia postale sul contenuto della lettera.

Per consolare l'amico Augusto, Antonio Di Nucci crea dunque questo formaggio sfruttando la modellabilità della pasta filata, caratteristica tecnologica che consente di incapsulare la soppresata stagionata nella pasta bollente, modellandola con un'estremità simile a quella del caciocavallo (sarà stato anche questo particolare a trarre in inganno Antonino quando afferma "volevo provare se era scamorza, caciocavallo"). Il Caciosalame viene poi salato in salamoia satura e asciugato, divenendo pronto al consumo dopo due o tre giorni.

La riscoperta di questa lettera è avvenuta molti anni dopo l'episodio, a cura del figlio di Augusto, l'indimenticabile gastronomo Carlo. I protagonisti di questa vicenda hanno potuto così confermare la nascita di questo formaggio "composito" che oggi attira la curiosità di molti. Una storia di amicizia, tenerezza fraterna, ingegno del mestiere che tuttora i discendenti casari di Antonio custodiscono: ecco gli ingredienti "nascosti" del Caciosalame!



• Il Caciosalame è nato dalla necessità di aggirare l'embargo americano all'importazione di carni a metà '900

per esprimere la sua sorpresa: "quando ritornai a

