



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Storie di olio e di formaggio

Produzione commercio e consumo



STORIE DI OLIO E DI FORMAGGIO

Storie di olio e di formaggio

Produzione commercio e consumo

a cura di

Gian Maria Varanini

testi di

Andrea Mastrotto e Gian Maria Varanini



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

© 2019

Consorzio di tutela olio extra vergine di oliva Garda D.O.P

Via Introl Soletti, 4- 37010 Cavaion Veronese (VR)

Telefono 045 7235864

info@oliogardadop.it

www.oliogardadop.it

ISBN 978-8831933-54-4



Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio di Tutela Olio Extra**

Vergine di Oliva Garda DOP

Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR e Foreste

Indice

OLIO D'OLIVA, CONDIMENTI, ALIMENTI: UNA PREMESSA	11
NELLA VITA QUOTIDIANA DEGLI ANTICHI	17
Nel mondo antico tra olio e formaggi	17
<i>L'olio</i>	17
<i>Lardo e burro nel mondo antico</i>	19
<i>L'olio e la lana</i>	21
<i>Formaggi in età antica</i>	22
L'olivicultura gardesana nell'antichità	25
NEL MEDIOEVO	33
La crisi del mondo antico e l'alto medioevo: nuovi modelli alimentari in Italia e in Europa	33
<i>L'olio per illuminare le chiese: un punto d'incontro fra Chiesa e popolazioni germaniche</i>	36
<i>Le imposizioni della Chiesa in campo alimentare</i>	37
<i>Verso una convivenza fra olio e burro</i>	39
L'olio e il formaggio nel medioevo: percorsi e incroci	41
<i>Latte e formaggi</i>	41
<i>Mangiare 'di magro', fra olio e formaggi (ovini e vaccini)</i>	43
<i>Il Grana Padano, una storia che viene da lontano</i>	45

VERONA E IL VERONESE. UN TERRITORIO LABORATORIO TRA OLIO E FORMAGGI	49
Le terre delle chiese 'veronesi': luogo d'incontro tra formaggi e olio d'oliva	49
<i>Produrre formaggio</i>	49
<i>Produrre olio</i>	51
<i>Storie di confini nelle colline e nei monti veronesi</i>	52
<i>Tipologie di olivo</i>	54
Misure e mercati per l'olio del Garda	56
Verona, il formaggio, l'olio e l'Arte dei <i>lardaroli</i>	61
<i>L'Arte dei lardaroli e formaggieri</i>	61
<i>I formaggi</i>	64
<i>Il burro</i>	65
<i>L'olio d'oliva</i>	67
<i>Appartenere all'Arte dei lardaroli e formaggieri</i>	75
IN TAVOLA. A VERONA E NON SOLO	77
<i>Il connubio tra olio d'oliva e formaggio: una provocazione?</i>	77
L'uso dell'olio in alcuni ricettari medievali	79
L'olio in cucina nei trattati dietetici e gastronomici del Rinascimento	82
Notizie dal lago di Garda: l'olio in cucina e in tavola nel Cinquecento	83
Bibliografia	89

Presentazione

Nel panorama nazionale, il Veneto è la regione scelta dal più alto numero di turisti. Lo confermano i quasi 70 milioni di presenze raggiunte l'anno scorso. Di questo fenomeno il lago di Garda è uno delle punte di diamante ma anche un importante riferimento storico. Le testimonianze di ville d'epoca romana che si trovano sul territorio sono la conferma che quella turistica è una vocazione che viene da lontano e che già nell'antichità l'area era apprezzata per la villeggiatura.

Questa antica connotazione non sarebbe stata così sorprendente se all'indiscutibile bellezza naturale dei luoghi e lo splendore artistico evolutosi nei secoli non si fosse accompagnata anche la cultura del buon bere e del buon cibo, radicata grazie all'attività dell'uomo e al suo legame con la terra e con l'ambiente.

Frutto di questo legame storico è l'olio del Garda, che oggi rappresenta una delle prime cinque realtà olivicole italiane tra quelle cui è riconosciuta la DOP. Un riconoscimento che, oltre a premiare una eccezionale qualità, racchiude in sé una serie di traguardi che ne fanno una perla per tutta la Regione. Nell'area gardesana, infatti, quella legata al frantoio è un'attività agricola in grado di contendere il primato alla non meno prestigiosa viticoltura locale, ed è la produzione olearia che, a livello mondiale, si è sviluppata alla latitudine più settentrionale. È la connotazione, quindi, di un ambiente geograficamente speciale che conferma come il Veneto abbia plasmato la sua identità su un

crocevia di tradizioni, storia, paesaggi e varietà territoriali; una terra la cui cultura ha radici che si diramano dall'Arco Alpino al Mare Adriatico per affondare nella grande Pianura Padana.

Anche per questo trovo che colga nel segno la collaborazione tra il consorzio per la tutela dell'Olio extra vergine Garda e quello del Grana Padano nella paternità di quest'opera, dedicata alla storia dell'olio e dei formaggi. Rappresentano, infatti, due grandi DOP della nostra regione, una parte fondamentale di quel tesoro enogastronomico veneto, composto da 91 tra Dop, Igp e Stg con registrazione a livello europeo. Un tesoro, unico per storia e varietà, che è motivo di attrazione verso il Veneto e, al tempo stesso, suo ambasciatore avendo conquistato i mercati e le tavole di tutto il mondo.

Luca Zaia

Presidente della Regione del Veneto

Siamo fermamente convinti del fatto che conoscere il passato significa possedere gli strumenti per interpretare il presente, e per affrontare in modo consapevole le sfide del futuro. Di questo passato, anche la storia dell'alimentazione, del gusto, dei riti del mangiare e del bere insieme – così come la storia della produzione e del commercio dei prodotti alimentari – sono un aspetto molto importante, un tempo trascurato ma oggi studiato con grande cura.

È per questo che abbiamo deciso di pubblicare questo volume: la storia siamo noi, con le nostre tradizioni, le nostre usanze, e anche i nostri alimenti, che costituiscono un tratto essenziale della nostra cultura. E tra questi alimenti, l'olio e il formaggio rappresentano sicuramente un tassello importante della storia gastronomica e dello sviluppo economico del lago di Garda e, più in generale, del Veneto.

Basti pensare che qui l'olivo è da sempre parte fondamentale del meraviglioso paesaggio che circonda le sponde del Benaco. Johann Wolfgang Goethe ne rimase incantato sulla strada che lo conduceva verso Verona: nelle sue lettere descrisse gli olivi e la natura che lo circondavano scegliendo le parole più belle. E sono proprio gli oliveti, con le loro chiome rigogliose, uno dei motivi per cui ogni anno, sul Garda, arrivano migliaia di turisti da ogni parte del mondo. L'olio Garda DOP è il risultato della cultura millenaria che si esprime in questo ambiente.

Il Grana Padano DOP ha nei territori legati al Garda il cuore della sua zona di produzione ed una storia secolare, nella pianura tra le più fertili d'Europa come sulle colline che si affacciano sul lago. Dai Gonzaga ai Della Scala sino alla Serenissima, signori e nobili si contendevano le forme più prestigiose che consideravano dono prezioso da offrire e da ricevere. Oggi è protagonista nei preziosi piatti della tradizione come in quelli più innovativi ed il Consorzio di Tutela che riunisce produttori e stagionatori promuove iniziative che valorizzano il territorio con tutte le sue eccellenze, la cultura e l'ambiente.

Ecco qual è, tra gli altri, l'obiettivo dei nostri Consorzi: preservare l'armonia della natura e consegnare intatto alle generazioni future un luogo unico al mondo. I veri custodi di questo patrimonio inestimabile sono loro, i nostri olivicoltori e i produttori di Grana Padano DOP, che ogni giorno si prendono cura del paesaggio. È anche grazie a loro che la bellezza del lago è conosciuta in ogni dove.

Spetta a noi, dunque, far capire a chi sceglie di visitare il Garda che il fascino e la cultura di questa terra passano anche attraverso la sua cucina tradizionale.

Quella della gastronomia gardesana è una storia bellissima, che abbiamo iniziato a raccontare con questo piccolo libro, perché legata a doppio filo con il lago e il suo entroterra. Una storia millenaria, che ci auguriamo non finisca mai.

Laura Turri

Presidente Consorzio di Tutela olio Garda DOP

Nicola Cesare Baldrighi

Presidente Consorzio Tutela Grana Padano

OLIO D'OLIVA, CONDIMENTI, ALIMENTI: UNA PREMESSA

Secondo gli storici e gli antropologi, le materie grasse, i cosiddetti fondi di cottura, i condimenti insomma, sono una componente dell'alimentazione umana particolarmente importante per conoscere più da vicino usi e consuetudini di un popolo.

Può sembrare marginale o poco rilevante la scelta dell'olio o di un'altra sostanza grassa per soffriggere, o friggere, o condire. In realtà tale scelta contribuisce a definire i caratteri e l'identità di una particolare cultura, a individuare le tradizioni produttive, a precisare le modalità di rapportarsi con un territorio: per certi versi ancor più della dimensione geografica e climatica, che pure sono così importanti. Senza dimenticare, inoltre, che i ricchi e i potenti usano e consumano alcune tipologie di alimenti, i ceti inferiori altre tipologie; e che elementi culturali molto importanti, come la religione, influenzano il consumo introducendo divieti o limitazioni.

Tutto questo valeva, indiscutibilmente, per il passato. Oggi invece l'olio d'oliva o il burro o il lardo (per rimanere in tema di grassi 'storici') si trovano in qualsiasi supermercato italiano e sono costantemente presenti nelle nostre cucine, a prescindere dalla regione in cui ci troviamo, e in una certa misura (almeno in Italia e in Occidente) anche dalla condizione economica. Nessuno, o quasi nessuno, rispetta più le indicazioni religiose del 'mangiare di magro'. Usare olio o burro oggi, ancor più di un tempo, è una questione di scelte dovu-



Malcesine



te al gusto e, in un certo senso, alla 'moda'. (E scopriremo insieme che il 'palato' non è stato un elemento del tutto assente nel corso di questa 'storia delle materie grasse', e che diversi cambiamenti delle abitudini sono stati dovuti anche alla piacevolezza che uomini e donne del passato ritrovavano nel burro piuttosto che nell'olio, o viceversa).

Un ragionamento simile possiamo farlo per il formaggio, che in questo nostro discorso sarà un po' l'interlocutore dell'olio, seguendo un suo percorso e una sua fortuna sulle tavole degli uomini del passato ma incrociando anche le sue strade: soprattutto, come è logico, nei mercati cittadini, nelle cantine, nelle tavole. Come l'olio e i condimenti, nelle sue tante varietà il formaggio è un altro 'marcatore di civiltà', soprattutto nel territorio veronese e padano. Geografia, ambiente, rapporti economici; ma anche gusto, cultura, condizionamenti sociali, convinzioni mediche e dietetiche interferiscono con il suo consumo, nel passato così come oggi.

Prima di iniziare, ancora un piccolo appunto per evitare fraintendimenti, confusione, perplessità. Parleremo di olio, di burro, di lardo, indagheremo sui valori culturali, sugli aspetti economici, sul mondo che sta dietro a queste diverse modalità di 'ungere' e condire. Ma non dobbiamo dimenticarci come la disponibilità di grasso fosse spesso un problema: il burro e l'olio d'oliva erano costosi, l'alimentazione contadina contava soprattutto sui grassi ricavati dal maiale (lardo, strutto...), in alcune regioni sull'olio di noce o su altri oli vegetali, indubbiamente di qualità scadente.

Da questa carenza, più o meno accentuata in base ai tempi e alle zone, derivarono diversi disagi, sia fisici che psicologici, che ai nostri occhi di uomini occidentali paiono improbabili. Per esempio la scarsità di vitamina D, principio nutritivo contenuto nei grassi, e in

parte responsabile del rachitismo e di altre malformazioni, può spiegare quel gran numero di storpi e zoppi che sono presenti in tante iconografie medievali. E dal punto di vista ‘psicologico’ il desiderio di grasso, così ‘fuori luogo’ ai nostri tempi, è fin troppo presente in molte testimonianze dell’epoca. Il fantomatico paese di Cuccagna, rifugio sognato dai morti di fame di mezza Europa, è pieno di riferimenti all’abbondanza, a cibi succulenti, e di conseguenza, ai grassi.

Definire ‘grassa’ una tavola è come dirla ‘ricca’: di Milano, Matteo Bandello – un celebre letterato del Cinquecento – scrive che è «la più opulenta e abbondante città d’Italia, e quella ove più s’attende a fare che la tavola sia grassa e ben fornita». Da questo desiderio alimentare deriva un corrispondente canone estetico: essere grassi è bello, è segno di ricchezza e benessere (a tal proposito, ‘il popolo grasso’ è la fetta di borghesia politicamente ed economicamente più in vista della Firenze medievale). E ancora Goldoni, in una sua commedia, mette in bocca alla protagonista, che parla del suo futuro marito, queste parole: «Se avete ad esser mio, vi voglio bello, grasso e robusto».



La più importante *cultivar* gardesana autoctona è la *Casaliva*. Venne progressivamente preferita dagli olivicoltori della zona per l'ottima resa dei frutti e per la qualità dell'olio che da questi si ricava. Questa pianta è nota anche con il nome di *Drizzar*; secondo una fantasiosa etimologia, si riteneva che fosse in grado di raddrizzare le sorti del raccolto riuscendo a far maturare i suoi frutti anche tardivamente.

NELLA VITA QUOTIDIANA DEGLI ANTICHI

Nel mondo antico tra olio e formaggi

L'olio

Fondamentale nella vita quotidiana degli antichi, l'olio non era usato solo come alimento, ma era letteralmente impregnato di altre valenze, dalle più 'alte' (nell'ambito della religione: l'ulivo era pianta sacra alle divinità, per esempio a Minerva), a quelle più pratiche (nella medicina, nella cosmetica, come combustibile per le lucerne).

La civiltà romana, come tutte le civiltà preindustriali, era una civiltà agricola: risorse, energia, ricchezze, tutto veniva dalla terra, dal mondo vegetale e animale. E quanto gli olivi e l'olio fossero importanti nell'antica Roma, lo dimostrano non solo le fonti archeologiche o le fonti iconografiche, ma anche quelle letterarie: in particolare le opere degli scrittori latini di agricoltura (*de re rustica*) come Catone, Varrone, Columella.

Tra gli antichi romani l'olio d'oliva era l'unico condimento usato per cucinare, e per condire le insalate

La raccolta e la spremitura delle olive in un fregio marmoreo di età romana conservato presso il Museo municipale di Arles (Francia). Raccolte a mano, le olive vengono riposte in canestri di vimini e avviate alla macina, mossa da due putti.





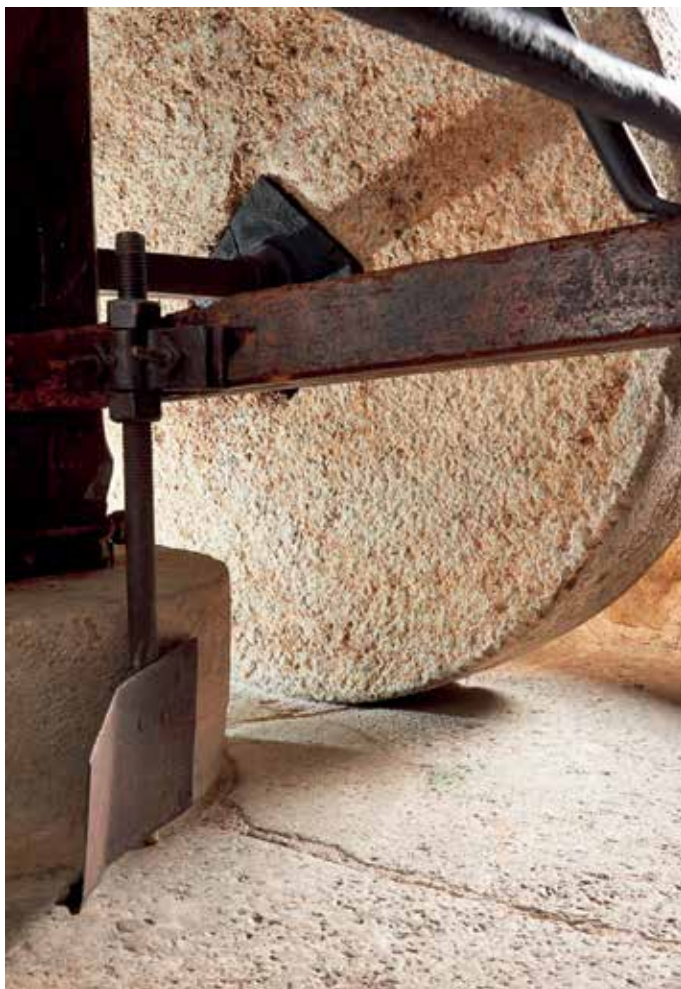
Con questi 'timbrì', sui quali figura il nome del produttore, veniva marchiata la ceralacca o l'argilla che sigillava le anfore olearie in età romana. Questi oggetti sono stati ritrovati in una nave da carico, naufragata nel mare della Provenza. Per rendere assolutamente stagne le anfore, si inseriva un tappo di sughero, poi uno strato di malta idrorepellente (*pulvis puteolana* o pozzolana, usata ancor oggi in edilizia), e infine la ceralacca o l'argilla.

si utilizzava l'olio migliore. Particolarmente rinomati erano l'olio verde della città sannita di Venafro, come attestano diversi autori classici, primo tra tutti Plinio, e quello della *Liburnia*, la regione costiera (dall'Istria a sud di Zara) posta a settentrione della Dalmazia propriamente detta; su di essa torneremo più avanti. Di cattiva qualità era invece considerato l'olio africano, che veniva usato esclusivamente per l'illuminazione. Come sempre succede quando un prodotto è particolarmente importante, si arrivò ad operare distinzioni molto sottili, individuando ben cinque qualità, diverse come prezzo, a seconda delle caratteristiche delle olive usate. Spremendo le olive verdi, non ancora arrivate a maturazione e dunque più chiare, si aveva l'*oleum ex albis ulivis* («dalle olive bianche»); l'olio *viride* (verde) e l'*oleum maturum* si ottenevano da olive più mature, l'*oleum caducum* era prodotto con olive raccolte a terra, e infine l'*oleum cibarium* era ottenuto da olive passite. Quest'ultima tipologia dipendeva dall'usanza di conservare il più a lungo possibile le olive, in maniera da poter fare, sul momento, olio fresco da offrire ai convitati in ogni periodo dell'anno. Non mancavano le adulterazioni, se dobbiamo credere a una ricetta di Apicio (l'autore di un famosissimo libro di cucina di età romana) che insegnava a contraffare l'olio della *Liburnia* utilizzando un prodotto spagnolo.

Dato, poi, che non si adottavano trattamenti particolari per la conservazione, l'olio diveniva rancido molto rapidamente; l'unico rimedio conosciuto era la salatura.

Lardo e burro nel mondo antico

Il lardo compariva anche nella cucina romana, ma unicamente delle classi povere, e tra gli agronomi latini solo Catone ricorda alcune ricette di dolci tradizionali delle campagne preparati con questo grasso.



Le tecniche di macinazione e spremitura delle olive introdotte dai Romani restarono sostanzialmente immutate nei secoli. Nell'immagine possiamo osservare la grande macina circolare (*mola*), databile al 1850, che, tirata dalla forza umana o animale, schiacciava le olive rendendole una 'pasta' omogenea.

La storia del burro (come del resto quella del formaggio, che è presente nella mitologia greca) comincia da parecchio lontano, tanto da farla risalire all'inizio della domesticazione degli animali da latte. Il clima influisce in modo decisivo. In modo molto schematico, si ritiene che la lavorazione del latte sia stata inizialmente divisa in due grandi aree, nel continente eurasiatico: a meridione, e nell'ambito del Vicino Oriente, la temperatura

La pasta oleosa ottenuta dalla molitura veniva radunata, bagnata con acqua tiepida, amalgamata e disposta su tappeti di iuta chiamati *fiscoli* (quelli nell'immagine risalgono a metà Settecento); questi ultimi venivano poi posti sul torchio e spremuti.



elevata favoriva la produzione del latte acido; a settentrione il clima freddo ha incoraggiato la produzione e l'utilizzo del burro.

Nel libro XXVIII della *Naturalis historia* Plinio il Vecchio ricorda, in uno dei passaggi della sua amplissima enciclopedia, che dal latte si ricava il burro e che questo è «l'alimento più raffinato», e non soltanto un condimento, per i popoli barbari. È un prodotto il cui consumo «distingue i ricchi dai poveri» (*E lacte fit et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat*).

Dunque secondo i Romani il burro, condimento di lusso e grasso di élite dei popoli settentrionali, definiti 'barbari', si contrappone all'olio d'oliva in uso presso i Romani ed i Greci, popoli 'civili'. Questa distinzione, o meglio opposizione, olio/burro era implicitamente rappresentativa anche di un contrasto tra civiltà e barbarie. Tipiche al riguardo le parole di Strabone, che – a proposito dei montanari dei Pirenei – con disprezzo afferma che «il burro serve loro da olio».

Invece a Roma il burro era più che altro usato per scopi diversi da quelli alimentari (per questo Giulio Cesare si stupisce quando, nella Gallia Cisalpina, gli sono offerti asparagi cotti nel burro). Sempre Plinio ricorda come questo prodotto abbia proprietà protettive dai raggi solari e dall'umidità, per molti versi simili a quelle dell'olio. E se i barbari hanno l'abitudine di spalmarlo sulla pelle, Plinio ricorda come anche i Romani facciano lo stesso con i bambini.

L'olio e la lana

Nell'economia romana, basata sull'agricoltura e sull'allevamento, vi furono punti di contatto interessanti tra l'olio d'oliva (prodotto *in loco* o importato) e l'allevamento. Si trattava dell'allevamento ovino e caprino, naturalmente, perché fino al tardo medioevo e ai primi

secoli dell'età moderna l'allevamento bovino ebbe un ruolo piuttosto marginale. I buoi e le giovenche servivano prevalentemente per tirare carri ed aratri, non certo per produrre latte (e di conseguenza formaggio). Ma l'olio d'oliva svolgeva infatti una funzione importante in uno snodo della produzione della lana. Il già citato Columella, il grande agronomo dell'età imperiale, suggeriva di curare la lana ancora sull'animale, prima della tosatura, pettinandola e umettandola con olio. Così alla tosatura le fibre restavano aderenti l'una all'altra, e si potevano ottenere velli interi, più facili da maneggiare e da commerciare. Poi la lana veniva lavata e sgrassata (con acqua calda e cenere), per togliere soprattutto il grasso naturale della pecora; ma prima della tessitura doveva essere di nuovo resa morbida per prepararla (con pettini riscaldati e con la cardatura) alla fase di filatura; e anche per questo passaggio si usava l'olio d'oliva.

Dal punto di vista tecnico, questi passaggi sono molto ben conosciuti per il medioevo. Per l'antichità ne sappiamo poco, ma un sorprendente passo dell'*Odissea* ci racconta che dai telai della reggia di Alcinoò, ove le ancelle si dedicano al lavoro, «cade a gocce un limpido olio», dandoci la conferma dell'uso dell'olio d'oliva per il trattamento della lana sin da quei tempi così remoti e mitici.

I formaggi in età antica

I Romani, che in origine furono un popolo di pastori e di agricoltori, ricorsero ampiamente per il loro sostentamento al formaggio, chiamato *caseus* se fresco e *formaticum* se stagionato.

I prodotti caseari hanno questa caratteristica particolare, fin dall'età classica (e per tutto il medioevo): quella di essere indiscutibilmente associati a un mondo, e di conseguenza, ad un'alimentazione, semplice, povera,

essenziale. La rudezza dell'alimentazione a base di *caseus* è testimoniata nell'*Historia Augusta*, l'opera della tarda latinità che raccoglie le biografie di molti imperatori. Il primo del quale si racconta la vita è Adriano (II secolo d. C.): per testimoniare la sobrietà, si ricorda che egli mangiava volentieri il rancio militare, consistente in lardo, formaggio e nel vino acidulo dei soldati. E ancora, Columella afferma che il formaggio «serve a nutrire i contadini» (*agrestes saturat*), anche se aggiunge che serve pure «a ornare le mense delle persone raffinate con numerose, gradevoli vivande» (*iucundae et numerosae dapes*). Si deve intendere che sulle tavole umili esso costituisce un piatto forte, una fonte primaria di sostentamento; mentre sulle tavole ricche compare solo come un ornamento, un 'di più', probabilmente come ingrediente di piatti più elaborati. Per quanto riguarda la produzione, sono Varrone e il solito Columella a fornirci informazioni preziose sulle tecniche impiegate dai Romani. In particolare Columella ci fa sapere che il latte veniva sottoposto a lavorazione subito dopo la mungitura, per evitare che cagliasse in maniera indesiderata. Si aggiungeva infatti al bianco liquido, immediatamente, caglio di capretto o di agnello; in alternativa si usava il fiore di cardo silvestre, il seme di cartamo, o il latte di fico ricavato incidendo la sua corteccia verde. Alla fine il prodotto si versava all'interno di cesti di giunco oppure dentro contenitori di legno con dei piccoli buchi, chiamati *fiscellae* (l'uso del torchio fu introdotto solo nel I secolo d.C.). I formaggi destinati al consumo immediato venivano essiccati al sole e poi salati mediante l'immersione nella salamoia; invece quelli che dovevano essere conservati più a lungo erano nuovamente pressati e salati per diversi giorni, poi lavati e messi in ambienti con una temperatura appropriata; infine insaporiti con spezie e altri ingredienti come pinoli, timo...



Un'immagine del monte Testaccio, a Roma (*testa* in latino significa 'contenitore di terracotta'). Questa altura, alla periferia della città antica, è costituita da una discarica di milioni di anfore olearie, provenienti in larghissima misura dalla Spagna.

Una tipologia particolare di formaggio era poi il *caseus manu pressus*, «premuto con le mani»: un cagliato immerso prima in acqua bollente e poi modellato manualmente (come dice il nome), e infine salato e affumicato. Particolarmente apprezzati erano i formaggi di questo tipo preparati con latte vaccino (una prelibatezza per i Romani): Svetonio riferisce, per esempio, che l'imperatore Augusto li apprezzava molto.

Se i formaggi di pecora e di capra la facevano da padrone nel mondo latino, i prodotti caseari dei Galli erano invece fatti soprattutto con latte vaccino, ed erano considerati dai Romani come i più nutrienti.

Come lascia intendere anche il poeta Marziale, il formaggio era consumato prevalentemente nei pasti non principali, ossia a colazione (*jentaculum*) e a mezzogiorno (*prandium*), e in tali occasioni solitamente ci si serviva di formaggio fresco. Non mancava però del tutto nella cena, dove aveva una ‘funzione’ non solo nutritiva. Infatti, al termine del pasto si consumava di preferenza del formaggio secco (in cui la percentuale di sale era notevole) per indurre i commensali a più abbondanti bevute.

In cucina, poi, il formaggio era utilizzato ampiamente per produrre focacce e dolci, oppure minestre dense preparate con formaggio secco polverizzato.

L'olivicoltura gardesana nell'antichità

Nel 1890, negli scavi delle palafitte in località Bor di Pacengo, sulla riva orientale del lago di Garda, insieme con foglie di alloro (*Laurus nobilis* L.) furono trovati dei noccioli d'olivo e frammenti di foglie di *Olea europaea* L., cioè della pianta d'olivo domestica, che ha caratteristiche diverse dall'olivo selvatico (*Oleaster*) dal quale pure deriva. Dagli stessi scavi, emersero anche delle macine da olio; e infine lame di coltelli in bronzo, pugnali e punte di giavellotto ‘a foglia d'olivo’, segno del fatto che l'olivo presentava già un connotato simbolico. Ben prima dell'età romana, è questa la testimonianza più antica della coltivazione dell'olivo sulla sponda orientale del lago di Garda.

È anche, purtroppo, una testimonianza che resta a lungo alquanto isolata. In effetti, nelle fonti letterarie e narrative di età romana – che pure parlano abbastanza spesso di olivi e di olio – del lago di Garda non si dice nulla o quasi nulla. Catullo, così attento agli aspetti paesaggistici del ‘suo’ Benaco, tace. Solo Plinio il

Vecchio nella *Naturalis historia* ricorda che in Italia settentrionale a nord del Po (*Transpadania*), tra le piante usate come supporto per la vite, oltre all'olmo, all'acero campestre e ad altre, qualcuno usava anche l'olivo, *si non sit umbrosa ramis*, «se non ha una chioma troppo folta» che ombreggi la vite. D'altra parte, proprio Plinio riporta una famosa affermazione del geografo greco Teofrasto, secondo la quale l'olivo non poteva vivere a più di 40 miglia (circa 60 km) dal mare. E anche Columella, contemporaneo di Plinio, dice più o meno la stessa cosa: l'olivo, che preferisce i *modici clivi*, i dolci colli, può magari sopravvivere così lontano dal mare, ma non essere produttivo (*ferax*).

Dunque nell'Italia padana solo le rive dei grandi laghi godono di un microclima favorevole (oltre ai colli Euganei, favoriti anche dalla presenza di acque termali calde e dalla natura vulcanica del suolo), ma la coltivazione (e la conseguente produzione di olio) era probabilmente abbastanza limitata, e in funzione dell'autoconsumo dei proprietari delle ville. In effetti, l'efficiente sistema commerciale dell'età romana (soprattutto tardo-repubblicana e imperiale) rendeva facile la circolazione, anche in Veneto, dell'olio pugliese, marchigiano e persino spagnolo. Gli enormi depositi di anfore olearie che gli archeologi hanno trovato sono lì a testimoniarlo.

Nell'Italia nord-orientale e nelle regioni vicine aveva grande fama anche l'olio istriano, sul quale si sofferma anche il medico Galeno, perché era un olio poco grasso, simile all'olio spremuto da olive acerbe; il suo forte potere astringente e l'essere aspro ed acuto lo rendevano particolarmente adatto all'uso terapeutico (nei casi di febbri elevate e nella cura delle ferite). Parla dell'olio istriano anche Cassiodoro, il famoso 'ministro' del re ostrogoto Teodorico (VI secolo d.C.), e i ricettari antichi ricordano anche un olio aromatizzato partico-

larmente pregiato e costoso, detto Istriano o *Liburnico* (dalla *Liburnia*, oggi la Dalmazia settentrionale). E in quest'area geografica dell'Adriatico settentrionale si ha notizia anche, sulla base delle epigrafi, di commercianti specializzati in olio (*negotiatores olearii*).

Quando poi il sistema commerciale romano cominciò a scricchiolare, nel IV-V secolo, è il lago di Como (dove, secondo una tradizione 'inventata', la coltivazione dell'olivo fu importata dai coloni greci che giunsero al seguito di Giulio Cesare) a vantare una bella citazione che testimonia di una olivicoltura importante. Infatti il poeta Claudiano (secoli IV-V d.C.), scrive che «il Lario riveste le sue rive di ombrosi ulivi e con le sue dolci acque imita i flutti del mare». Oltre che alle trasformazioni economiche in atto, questa diffusione dell'olivicoltura sul lago di Como (che è lontano dal mare oltre 200 km!) alla fine dell'età antica può essere motivata anche pensando a modificazioni del clima, un concetto che ci è oggi familiare.

Ma per fortuna non esistono soltanto le fonti letterarie. Torniamo sulle rive del lago di Garda. Gli scavi archeologici hanno dimostrato che in una villa romana di Desenzano esisteva un frantoio, rimasto in uso dalla metà del I secolo d.C. alla metà del II secolo d.C., e due basi cilindriche di impianti per la macinazione delle olive sono stati ritrovati in un'altra villa, in località Sant'Emiliano di Padenghe, e ancora a Monzambano (oggi in provincia di Mantova), nell'anfiteatro morenico del Garda. Sempre usando la forza umana o animale, in età antica si usava infatti sia il *trapetum* (una vasca in pietra i cui ruotavano due mole in pietra, emisferiche), sia la semplice *mola*. La pasta così ricavata dalla frangitura veniva poi posta in sacchi di giunco per essere messa nel *torcularium*; e in altre località anche del Veronese sono stati poi ritrovati dei contrappesi da torchio, ma è difficile stabilire l'età di questi manufatti



Il lago di Garda
dal Monte Baldo





La denominazione del formaggio nell'Europa 'romanza', ove si parlano le lingue derivate dal latino. Nelle regioni più periferiche (penisola iberica, Romania), ma anche in Italia centro-meridionale, prevalgono le denominazioni derivate dal latino *caseus* (che si affermano poi anche in inglese e tedesco: *cheese, käse*). Nelle regioni che fecero parte dell'impero carolingio (l'attuale Francia, l'Italia settentrionale, la Catalogna) si usano invece i derivati di *forma*. Isolata la Sicilia, ove si usa un derivato di *toma*, voce di etimologia incerta, ma secondo alcuni dalla radice greca che significa 'tagliare'. (Cartina tratta da G. Beccaria, *Tra le pieghe delle parole. Lingua storia cultura*, Torino 2008², p. 34, che a sua volta deriva da uno studio del linguista tedesco Rohlfs).

in pietra. In effetti le tecniche, nel tempo, sono rimaste più o meno le stesse; e fra l'altro è anche problematico accertare con sicurezza se questi contrappesi riguardassero impianti destinati alla produzione del vino, piuttosto che a quella dell'olio.

In ogni caso, come abbiamo già accennato la produzione gardesana era molto probabilmente, anzi certamente, modesta, destinata all'uso di chi viveva nelle ville; così come era sicuramente modesta la produzione della zona di Riva del Garda, che pure è attestata. Abbiamo già anticipato anche il fatto che l'economia romana era basata sul commercio a lunga distanza:

le fiorenti città venete della fine dell'età repubblicana (II-I secolo a.C.) e imperiale importavano grandi quantità di olio soprattutto dall'Istria e dall'*Apulia*. Queste regioni furono sostituite, a partire dalla fine del I secolo d.C., dalla Spagna e dall'Africa, dalle quali giungevano quantità immense di olio, prima di tutto a Roma. Si sa che il monte Testaccio (*testa* in latino è la terracotta), nella città eterna, era ed è ancor oggi una sterminata discarica, alta parecchie decine di metri, costituita da 4/5 milioni di anfore da olio, lì accumulate perché nei pressi c'era l'*Emporium* di Ripa grande, il porto sul Tevere.

Come subito vedremo, fu solo con la crisi dell'economia romana – e, paradossalmente, grazie all'arrivo in Italia di nuovi dominatori, i Longobardi, che l'olio proprio non lo conoscevano e non lo apprezzavano per niente! – che la produzione di olio del Garda (così come quella dei laghi di Como e di Lugano) divenne importante.



NEL MEDIOEVO

La crisi del mondo antico e l'alto medioevo: nuovi modelli alimentari in Italia e in Europa

Già durante il tardo impero romano (IV-V secolo), qualcosa aveva incominciato a cambiare nel rapporto fra l'uomo e l'ambiente, e di conseguenza anche sul piano della cultura e della mentalità – e dell'alimentazione.

L'influsso germanico, sempre più forte da qui in avanti, significava anche una maggior valorizzazione dell'economia forestale e dei suoi prodotti, a cominciare dal maiale, allevato allo stato semi-brado. Il lardo entra allora, di fatto, tra le 'basi' del sistema alimentare. Il primo scrittore di dietetica del medioevo, il medico greco-bizantino Antimo, che agli inizi del VI secolo (500 d.C.) scrive la *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistola* («Lettera a Teodorico re dei Franchi sulla valutazione degli alimenti»), dedica al lardo una parte del suo trattato, e scrive – sorpreso, se non scandalizzato – «che il lardo sia delizia dei Franchi è quasi superfluo dirlo; sento anche dire che sono abituati a mangiarlo crudo». Quanto all'uso come condimento, Antimo scrive che si può usare per le verdure e per ogni altro cibo *ubi oleum non fuerit* («qualora manchi l'olio»), precisazione che sottolinea la persistenza della predilezione romana (il medico era di formazione bizantina) a favore dell'olio, anche se oramai il contesto generale era cambiato grazie all'affermazione dei popoli germanici.

Il trattato-ricettario di Antimo conteneva anche precetti di tipo medico su come seguire un'alimentazione sana, naturale e dietetica, che mescolava la tradizione mediterranea dei piatti usati dai Romani, riadattati a un gusto più 'nordico', tipico della nobiltà e dei guerrieri di origine germanica, amanti di sapori più forti e decisi. Antimo raccomandava di mangiare e bere con moderazione, senza fare grandi abbuffate; inoltre involgiava il lettore a scegliere cibi di qualità e a fare i giusti abbinamenti con le bevande, prediligendo legumi, frutta e verdura. Consigliava come cucinare la carne di bue, ma secondo usi e costumi dei Romani, preferendo la bollitura, suggeriva gli abbinamenti in agro-dolce con il miele e l'aceto, l'ossimello, quali spezie usare e quale vino bere, a seconda dei piatti. Una sua ricetta famosa è quella delle carote che, lessate, vengono poi passate in una pastella di uova, farina di frumento, sale e pepe e fritte in olio di vinaccioli o di oliva.

Non mancano dunque dei 'ponti', delle contaminazioni fra Sud e Nord (fra Occidente e Oriente). Ma per quello che riguarda l'Italia sono gli invasori Longobardi che mettono in discussione definitivamente (nella seconda metà del secolo VI) il modello di civiltà dell'età romana, del quale l'olio era un cardine (non solo per l'alimentazione). Sono loro che hanno un rapporto diverso dai Latini con la natura e con l'economia e che usano grassi di origine animale, il lardo e il burro, e che per più di due secoli rimarranno ben saldi nei loro domini italici.

Anche se i Longobardi erano una minoranza, dal punto di vista numerico (forse 120.000 compresi bambini, donne e vecchi, contro 4-5 milioni di Latini), erano loro che avevano il potere. E nella loro cultura alimentare, nella cultura di chi viveva in Italia settentrionale rimase perciò a lungo una certa ostilità nei confronti dell'olio: nel secolo X, a Costantinopoli, il cronista



Un *centenar* da olio in pietra, conservato a Valgatarà di Valpolicella. Sono visibili i fori delle cerniere del coperchio.

Liutprando da Cremona non apprezza affatto una cena alla corte dell'imperatore con vivande «imbevute d'olio, quasi volessero ubriacarsene».

Ma fu proprio in questo contesto, oggettivamente sfavorevole, che l'olio del Garda (così come l'olio delle altre possibili zone di produzione sulle rive dei grandi laghi prealpini italiani) diventò importante. Lo divenne, quanto meno, per gli usi liturgici e per l'illuminazione – ma un po' anche per l'alimentazione. L'olio era indispensabile, almeno in piccole quantità, dovunque, appunto per gli usi liturgici e religiosi. E dopo l'interruzione del commercio internazionale conseguente alla crisi dell'impero romano, non ne arrivava più nemmeno una goccia, né dalla Spagna, né dall'Africa, né dall'Istria o dalla costa italiana del mare Adriatico. Iniziò allora la fortuna dell'olio gardesano.



Lampade per illuminazione a olio trovate negli scavi della rocca di Garda.

L'olio per illuminare le chiese: un punto d'incontro fra Chiesa e popolazioni germaniche

Si è or ora accennato che in quella fondamentale trasformazione culturale che è stato il diffondersi del cristianesimo nella tarda antichità, e dei suoi riferimenti simbolici, l'olio ha una grande rilevanza. Diventa un importantissimo elemento di definizione per l'Europa cristiana. Rappresenta la straordinarietà, l'unicità, la preziosità: anche perché, lontano dal Mediterraneo e nei climi freddi di oltralpe (in Germania, in Francia) è difficile procurarsi questo prodotto tipicamente mediterraneo in un momento storico nel quale il commercio a lunga distanza è in crisi.

L'olio d'oliva nei secoli dell'alto medioevo diventa l'olio santo per eccellenza, che scandisce l'imposizione dei sacramenti e quindi i vari passaggi fondamentali della vita del cristiano (il battesimo, la cresima, quella che oggi si chiama l'unzione degli infermi).

D'altro canto, dal lato pratico l'olio era usato soprattutto nell'illuminazione dei luoghi di culto, per motivi votivi e funerari. Per dare un'idea delle quantità d'olio che servivano per illuminare le chiese, si deve pensare che un litro d'olio alimenti un lume all'incirca per 250 ore. Tenendo conto che in questi secoli altomedievali la resa media è di un chilo d'olio per pianta, ne deriva che per tenere acceso un lume giorno e notte per un anno, sia necessario un uliveto di trentacinque piante. E solo la basilica lateranense, per esempio,

doveva garantire annualmente olio per 8.736 lampade. Molti fedeli lasciavano disposizioni testamentarie affinché venisse data una certa quantità d'olio o di denaro ogni anno per alimentare lampade, che sarebbero rimaste accese per l'eternità, salvando in tal modo la propria anima.

Comunque almeno nelle case dei ricchi l'olio veniva usato, e poi restava un condimento importante se si pensa ai numerosi giorni di 'magro' (in cui non si doveva mangiare cibo di origine animale) di cui era costellato l'anno cristiano.

Le imposizioni della Chiesa in campo alimentare

La religione cristiana non ha tabù alimentari rigidi come l'ebraismo o l'islamismo; anzi, alle origini del cristianesimo il 'mangiare di tutto' fu uno dei tratti distintivi della vita quotidiana dei seguaci della nuova fede. Ma con l'andar del tempo si introdussero, per vari motivi, regolamentazioni e divieti, a scopo ascetico e di penitenza, o per altri motivi.

L'olio era un alimento e un condimento consentito ai monaci, come pure le olive di cui si cibavano gli asceti del deserto egiziano e i solitari della Cappadocia o della Palestina nei primi secoli del cristianesimo. Con moderazione, essi lo usavano per condire gli alimenti, insaporire le verdure e ammorbidire il pane secco. Così faceva anche l'eremita egiziano Macario, che però nella sua aspra ricerca di perfezione sentiva l'uso del prezioso liquido come una colpa; si nutriva di verdure e legumi ammollati consumando solo mezzo litro di olio l'anno, eppure diceva a se stesso «Che cosa vuoi, vecchio malvagio? Ecco hai preso dell'olio e gustato del vino. Cosa altro pretendi, vecchio ghiottone dai capelli bianchi?». In Occidente, fu la regola benedettina che dettò per i monasteri norme dietetiche, che poi influenzarono la Chiesa nel suo insieme. L'astinenza

dalla carne in origine fu legato forse alla convinzione che il suo consumo favorisse gli eccessi sessuali.

Via via, si arrivò all'imposizione di evitare i cibi di origine animale per un numero di giorni considerevole durante l'anno (dai 100 ai 150 a seconda dei luoghi e di particolari disposizioni; comunque tutti i venerdì, la vigilia delle feste, tutte le domeniche, le feste degli apostoli, ecc.), nei quali si sostituiva il lardo con l'olio vegetale.

Questo creò un problema con i ceti dominanti della nuova Europa medievale. Al contrario dei latini e dei greci, le popolazioni di tradizione germanica erano convinte estimatrici dei prodotti di origine animale, ma dovettero rapportarsi, da questo punto di vista, con i dettami imposti dalla Chiesa. Al di qua e al di là delle Alpi.

Per l'olio d'oliva, questa fu una *chance* inaspettata, ma in realtà non fu possibile sfruttarla sino in fondo, dal punto di vista commerciale. La geografia, e le difficoltà del commercio internazionale altomedievale alle quali abbiamo fatto cenno, costituirono un pesante condizionamento. L'olio d'oliva che era esportato oltralpe (e destinato fra l'altro in primo luogo a usi liturgici, e in qualche caso industriali, e non certo solo alimentari) non era sempre di buona qualità, anzi...; nell'Inghilterra del Tre-Quattrocento era diffusa la locuzione *as brown as oil*, cioè «marrone come l'olio»: un olio di quel colore era talmente diffuso e prevalente, da diventare addirittura un termine di paragone. Più in generale, il sapore talvolta acre e poco 'gentile' dell'olio d'oliva, molto apprezzato nella cucina mediterranea, non piaceva ai consumatori ricchi dell'Europa continentale, che così pian piano si orientarono a 'cambiare grasso', nonostante l'immagine povera che socialmente connotava il burro, inizialmente 'relegato' nella cucina popolare. Anche la celebre santa Hildegarda di Bingen (mistica, ma anche poetessa, filosofa e cultrice di scienze naturali), afferma senza mezzi termini che

l'olio «dà nausea se ingerito, e guasta i cibi con cui è cucinato», pur apprezzandolo in medicina.

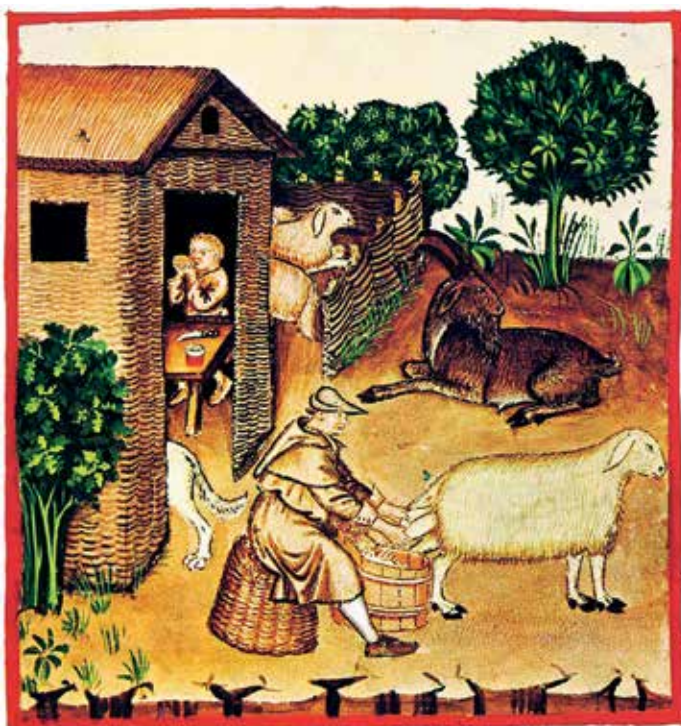
Verso una convivenza fra olio e burro

Del resto, sin dall'alto medioevo fu indispensabile ricorrere a dei compromessi: applicare in modo rigido il divieto del consumo di alimenti di origine animale si rivelò impossibile. Così si diede la possibilità di associare il burro ai giorni di magro, nelle regioni dove fosse impossibile reperire l'olio; e questo addirittura dal periodo carolingio (nel capitolare *de villis* di Carlo Magno, una sorta di regolamento per le grandi aziende agrarie o *ville*, il *butirum* viene elencato tra i prodotti quaresimali). Via via, le dispense ecclesiastiche rispetto all'astinenza dei cibi di origine animale si fecero più frequenti e i ceti alti dell'Europa del Nord introdussero il burro nelle loro tavole.

Accadde così che un prodotto che inizialmente si era diffuso come sostituto dell'olio, legato alla Quaresima, ai giorni di magro e alla cucina umile, alla fine si affermò anche per una questione di 'gusto'. Si preferì la dolcezza del burro al sapore dell'olio e sul finire del medioevo il successo del burro riguardò anche territori legati all'uso dell'olio, persino negli usi delle classi privilegiate dell'Europa meridionale.

E pian piano si creò una sorta di 'inedita' alternanza tra l'uso di grassi animali e l'uso di grassi vegetali. Olio e burro erano pur sempre espressione di culture profondamente diverse, ma diventarono pian piano caratteri comuni della stessa società, nata dall'incontro-scontro tra il mondo classico e quello germanico. Un'integrazione sicuramente parziale, dato che solo il lardo (e i prodotti legati al mondo della carne) erano entrati nell'uso comune, mentre l'olio d'oliva restava un prodotto d'élite, vuoi per la difficoltà nell'approvvigionamento e il relativo costo, vuoi per la diffidenza e

La mungitura delle pecore in una casa rurale, in vista della preparazione del formaggio. L'immagine è tratta da uno dei *Tacuina sanitatis* che vengono redatti nell'Italia del Trecento. Sono libri di lusso, riccamente miniati: una sorta di 'enciclopedia medica illustrata', che per ogni tipo di vivanda o prodotto illustra secondo le teorie mediche del tempo le caratteristiche nutritive e le contro-indicazioni.



la difficoltà da parte di culture 'altre' rispetto a quella latina nell'apprezzare il gusto dell'olio, di certo diverso dalla dolcezza dei grassi animali. Come si vedrà più avanti, nei medesimi libri di ricette i due prodotti potranno convivere: il lardo è adatto alla cottura delle carni, l'olio è indicato nei piatti di pesce e per le insalate. L'abbinamento liturgico trova perciò riscontro nei connubi gastronomici.

Nel XV secolo in Italia vi è ancora una certa ambivalenza di giudizio; considerazioni legate al gusto e alla dietetica si alternano. Ad esempio, Bartolomeo Sacchi detto il Platina, nel suo famoso trattato *De honesta voluptate et valetudine*, composto circa alla metà del Quattrocento, afferma che il burro si può usare «in luogo del grasso e dell'olio per cucinare qualsiasi vivanda», ma nello stesso periodo il celebre medico pa-

dovano Michele Savonarola fa una scelta abbastanza decisa per l'olio. Riconosce infatti che «molti (*il burro*) l'usano in loco de olio», ma afferma chiaramente che «el buthiero nuoce allo stomaco e ai soi villi, quelli relaxendo, e a chi non l'ha usato» (cioè a chi non ha l'abitudine di servirsene) «ge turba el stomaco».

L'olio e il formaggio nel medioevo: percorsi e incroci

Anche il formaggio, lo si è visto, ha una tradizione antica – anzi antichissima – nella vicenda dell'uomo. La sua storia nel medioevo è quella di un successo crescente, ma molto contrastato. Ed è interessante andare a vedere com'era considerato in passato quello che oggi è uno degli alimenti più diffusi della nostra cultura gastronomica. Un cibo per tutti oppure d'élite? Creduto eccellente dal punto di vista dietetico oppure guardato con sospetto dai 'medici'? E poi, se oggi le tipologie di formaggi sono davvero molte, in passato che cosa potevamo trovare sui banchi dei venditori di 'caci'?

Latte e formaggi

Rispetto al latte in quanto alimento (sul piano simbolico, le cose sono molto diverse) la cultura medievale e tardomedievale aveva delle idee ben precise: il latte è un alimento buono, fonte di vita e di salute, ma solo se collegato all'infanzia, e lì si fermano i 'valori' positivi attribuitigli, dato che per quanto riguarda l'età adulta viene sconsigliato fin dai tempi dei Greci (basti pensare a Ippocrate e Galeno che lo prescrivevano solo come medicinale).

Questa tradizione continuò tenacemente, e possiamo considerare a questo proposito quanto afferma un autore del Quattrocento, come Bartolomeo Sacchi detto

Il mese deputato alla
raccolta delle olive,
fin dai tempi più
remoti, è novembre.
La raccolta avveniva
(e in molti casi
avviene, ancor oggi)
a mano, con cesti
di vimini chiamati
(nel Veronese)
corgi o *corgai*
(*Tacuina sanitatis*).



il Platina. Egli riassume concetti e valutazioni ampiamente condivisi al tempo. Il latte «ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra perché aiuta lo stomaco, elimina le occlusioni del fegato, lubrifica l'intestino; per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca», ma aggiunge che «l'uso eccessivo del latte non è consigliabile». Questo (pre)giudizio era condiviso dal medico Pantaleone da Confienza, autore del più antico, famosissimo trattato conosciuto sul latte e soprattutto sui formaggi, la *Summa lacticiniorum*, pubblicata nel 1459. Certamente il fattore ambientale e la tradizione antica avevano avuto la loro parte in questa valutazione. Il mondo mediterraneo non è adatto a un prodotto facilmente deperibile come il latte; il suo consumo era molto

più diffuso piuttosto presso i popoli ‘barbari’, e il fatto che se ne cibassero anche degli adulti denotava per gli antichi, quasi superfluo sottolinearlo, una certa rozzezza nei costumi. I bevitori di latte sono quindi ‘barbari e primitivi’, elemento ricorrente presso gli antichi nella contrapposizione tra società agricole ‘civilizzate’ che elaborano i frutti della terra e società pastorali che consumano cibi forniti spontaneamente dalla natura.

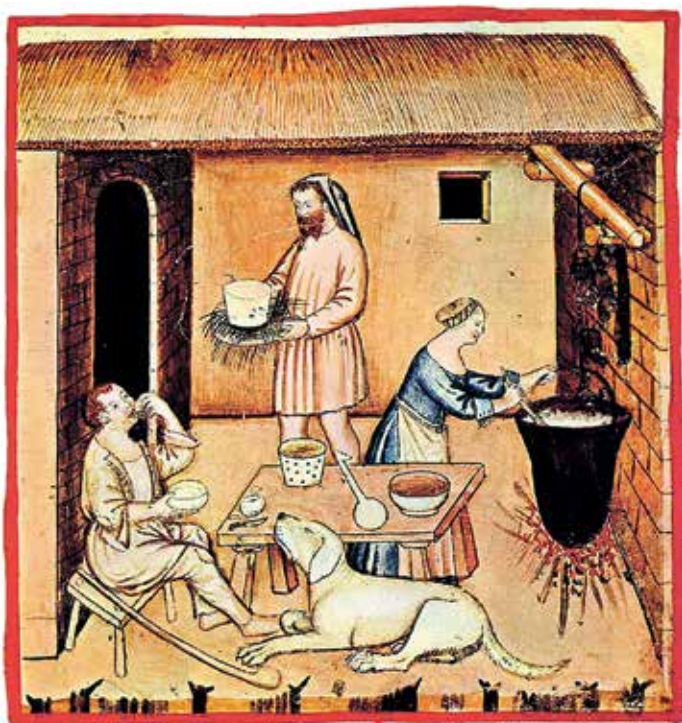
Se pochi bevevano il latte (latte di pecora soprattutto, non dimentichiamolo), l’uso di trasformare questo prodotto in formaggio era invece pressoché universale e il suo consumo diffusissimo. In verità anche nei confronti del formaggio la cultura medievale nutrivà delle perplessità: i meccanismi chimici che portavano alla sua formazione – con la separazione fra proteine idrofile e idrofobe, e il deposito sul fondo di un recipiente della massa proteica non più solubile – non erano noti e li si considerava con qualche sospetto. In particolar modo poi non era ben visto il formaggio stagionato, anche per considerazioni di ordine pratico, dato che più volte dovette sembrare (dal punto di vista visivo e olfattivo, ma non solo) un prodotto ‘marcescente’, nonostante l’abbondante uso di sale. A dispetto di tutto ciò il formaggio era comunque un alimento diffusissimo.

I trattati di dietetica ponevano dei ‘limiti’ al consumo di formaggio e un aforisma del tempo recitava: *Caseus est sanus quem dat avara manus*, cioè «solo il formaggio mangiato a piccole dosi non fa male alla salute».

Mangiare ‘di magro’, fra olio e formaggi (ovini e vaccini)

L’immagine di alimento povero, ‘semplice’, che si constata in età antica resta in parte valida nel medioevo, dove però incomincia un percorso di ‘nobilitazione’ del prodotto, sia a livello economico che alimentare. Ancora una volta questo itinerario prende il via dai monasteri, o per meglio dire da quello che potrebbe esser

In passato il formaggio veniva prodotto anche in modo 'domestico' nelle cucine delle case dei contadini, o dei semplici malgari. In questo 'interno di casa rustica', tratto da un *Tacuinum sanitatis* sono messi in evidenza, oltre alla caldaia, alcuni attrezzi del mestiere: un ramaiolo, un contenitore di metallo (o di legno) con i buchi per far scolare il siero. Si è così dato 'forma' al cacio che il barbuto contadino porta su un piatto di legno (*Tacuina Sanitatis*).



definito il modello alimentare monastico, che inevitabilmente s'impone come punto di riferimento ideale, di prestigio, nella definizione dei comportamenti collettivi e degli atteggiamenti mentali.

La rinuncia (sia pure con eccezioni) alla carne per oltre un terzo dei giorni dell'anno, che aveva giovato un po' alle fortune dell'olio d'oliva, divenne una regola valida per tutti, e giovò anche al formaggio, uno dei principali cibi sostitutivi, insieme con le uova e ovviamente il pesce. Quello che originariamente era un surrogato della carne divenne un protagonista della gastronomia medievale e rinascimentale.

Abbiamo già ricordato il celebre trattato di Pantaleone da Confienza, il medico e 'dietologo' piemontese della seconda metà del Quattrocento, che mette insieme una rassegna ragionata, discutendo le caratteristiche

di un grandissimo numero di prodotti europei e italiani: la produzione, la conservazione, le caratteristiche nutrizionali, persino la forma. Ma per comprendere con quanta intensità il formaggio – un tempo, cibo povero – fosse arrivato sulle tavole imbandite dei personaggi d'Europa può essere utile sfogliare un testo di cucina rinascimentale come quello di Cristoforo Messisbugo (1548), cuoco alla corte estense di Ferrara, che elenca 'butiro, ricotta, ricotta di butiro, cavi di latte, gioncata, panna di latte, mantighiglia; formaggio duro, grasso, tomini, pecorino, sardesco; marzolini, provature e ravogliuoli' fra le provvigioni indispensabili «per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe [...] o per qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza». Ai suoi occhi, una quindicina di varietà era dunque il minimo che si poteva avere in mano per un banchetto («apparecchio generale») come si deve. Molto usato in cucina, il formaggio era ben presente anche nei ricettari: il formaggio fresco si mescolava alle uova, alle verdure, alla carne per realizzare pasticcini e torte; quello stagionato si grattugiava, specialmente con un 'classico' come i piatti di pasta, di solito mescolato a burro e spezie dolci.

Ma qual era il 'momento' giusto per gustare il formaggio? Di solito veniva servito alla fine del pasto, «perché sigilla la bocca dello stomaco e toglie la nausea provocata dai cibi grassi» (scriveva il solito Platina), una virtù ribadita dai dietologi per secoli e secoli, e che è certamente all'origine di usi alimentari conservatisi fino ai giorni nostri e anche di proverbi che non ritengono concluso il pasto «finché la bocca non sa di formaggio».

Il Grana Padano, una storia che viene da lontano

Merita attenzione un prodotto che, in un certo senso, sintetizza le profonde trasformazioni del rapporto fra

Nei manoscritti medievali noti come *Tacuina sanitatis* è presente in primo luogo (oltre agli ulivi) l'olio d'oliva, ma non mancano altri oli, usati spesso a fini terapeutici: l'olio laurino (ricavato dalle bacche dell'alloro) o come in questo caso l'olio di mandorle. Siamo all'interno della bottega di uno speziale, una sorta di farmacia (ma non solo) dell'epoca (*Tacuina Sanitatis*).



l'uomo, l'agricoltura, l'allevamento, e dunque in ultima analisi e come conseguenza l'alimentazione, negli ultimi secoli del medioevo. Un prodotto che è frutto di un cambiamento che abbiamo già incontrato nelle pagine precedenti: con la diffusione dell'allevamento bovino e il conseguente utilizzo del latte vaccino; con lo sfruttamento – a seconda delle stagioni – dei vasti prati della pianura padana e degli alti pascoli delle valli alpine, e dunque con la diffusione della pratica dell'alpeggio. Siamo agli inizi del XII secolo e i monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle, nella bassa milanese, trovano nella bonifica delle terre della pianura del Po una

grande opportunità per favorire l'espansione dell'agricoltura e degli allevamenti e aumentare così la produzione di cibo. La principale conseguenza di questi lavori fu la grande disponibilità di latte che i monaci si trovarono a gestire, e la sollecitazione a usare nel modo migliore questa risorsa.

C'era bisogno di un prodotto che durasse abbastanza a lungo: nacque così un formaggio a pasta dura, salato, ruvido e consistente. In virtù della sua lunga stagionatura i monaci chiamarono questo nuovo formaggio *caseus vetus*, cioè «formaggio vecchio», per evidenziare la caratteristica che lo distingueva da altri formaggi (freschi) che venivano consumati rapidamente. Secondo la tradizione furono i contadini che iniziarono a chiamarlo *grana*, per via della sua pasta compatta punteggiata da granelli bianchi, che non erano (e sono, ancor oggi) altro che piccoli cristalli di calcio rimasti dal latte trasformato.

Iniziarono poi anche a diffondersi progressivamente, in base alla zona di produzione, dei termini che indicavano la provenienza del prodotto; ecco quindi il 'lodesano', considerato il più antico, il 'milanese', il 'piacentino', il 'mantovano'... La fama di questo formaggio tipico della zona padana si consolidò nel tempo e ben presto esso divenne un formaggio pregiato sia in virtù delle sue ricche proprietà nutritive, ma anche perché era un alimento che si conservava a lungo; caratteristica importantissima in un'epoca in cui le tecniche di conservazione erano ancora rudimentali (salatura, affumicatura...).

Scrive Platina a metà del Quattrocento che «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».



Veduta dall'alto di San Vigilio, sulla riva orientale del Garda. La preziosità dell'olio rinvia naturalmente alla speciale cura che si aveva per gli ulivi. I cronisti che verso il 1158 accompagnano l'imperatore Federico I si scandalizzano perché i soldati tedeschi, accampati presso il lago di Garda *inter olivas speciosissimas* («in mezzo a ulivi stupendi»), tagliano le piante d'olivo per bruciarle a scopo di riscaldamento, o per usarne il legno per le loro provvisorie costruzioni. Si sapeva bene, infatti, che l'ulivo impiega molti anni per essere produttivo.

VERONA E IL VERONESE. UN TERRITORIO LABORATORIO TRA OLIO E FORMAGGI

Le terre delle chiese 'veronesi': luogo d'incontro tra formaggi e olio d'oliva

Un luogo dove formaggio e olio d'oliva s'incrociavano, nel lontano medioevo, era sicuramente la dispensa o la cantina di un monastero o di un convento o comunque di un grande ente ecclesiastico dove un certo numero di uomini e donne mangiavano a una mensa comune. Questo accadeva innanzitutto perché ambedue questi prodotti, percepiti come indispensabili, avevano un ruolo importante nelle grandi aziende di queste istituzioni. Lo esemplificheremo, in queste pagine, coi monasteri e con altre istituzioni ecclesiastiche radicate nel territorio veronese e gardesano.

Produrre formaggio

Raccontando le vicende del formaggio medievale (ma il discorso, lo abbiamo visto, vale anche per l'olio!) parliamo in effetti spesso di monasteri e di chiese. È inevitabile che sia così, perché per molto tempo solo le istituzioni ecclesiastiche hanno conservato i documenti, su pergamena o su carta, che ci consentono di scrivere di storia; le immagini, che sono ovviamente una risorsa straordinaria, sono abbastanza rare per gli aspetti della vita quotidiana (con l'eccezione dei lavori dell'anno agrario, i cosiddetti cicli dei mesi molte volte scolpiti sui portali delle cattedrali: la vendemmia in settembre, l'uccisione del maiale a dicembre...).

Non è raro dunque che formaggi ‘monastici’ vengano prodotti e, magari, ‘inventati’ sia dai contadini che lavoravano alle dirette dipendenze dei monaci, sia dalle fattorie possedute dai religiosi e condotte da affittuari. In questo secondo caso, abbastanza spesso il formaggio figurava tra le richieste per l’affitto del bene. Per esempio, il monastero benedettino femminile di Santa Giulia di Brescia, proprietario di grandi oliveti sulla sponda orientale del lago di Garda, nei dintorni di Costermano sul Garda (ove esiste ancora oggi la località Le Baesse, ‘le badesse’) riscuoteva considerevoli canoni in formaggio dai contadini sparsi in diverse corti della Lombardia e dell’Emilia.

Produttore di olio e di formaggi erano anche il capitolo della cattedrale di Verona, il monastero di Santa Maria in Organo, il monastero di San Zeno. Quest’ultimo, oltre ai tanti olivi posti nel territorio di Bardolino, possedeva anche un alpeggio sul monte Baldo; gli altri due enti avevano oliveti in Valpantena e pascoli alla testata della valle. Già nel Duecento compaiono numerose varietà di formaggio, molto probabilmente sempre a base di latte di pecora. Si tratta delle varietà dette *ad pueros* (formaggio «da bambini»), *ad oculos* (formaggio «coi buchi»), *maçaegus* (prodotto in maggio), *alferinus* (prodotto a Cerro Veronese), *braçatica* (termine da ricollegare alla voce *braçadella* «ciambella» con riferimento alla fasciatura di legno usata per contenere il formaggio), *caseus fortis* e *siccus* (secco, stagionato) e all’opposto *caseus dulcis* e altre ancora. La mentalità ‘di mercato’ si sta facendo strada: c’è attenzione e accuratezza, così come c’è a partire da questi decenni attenzione e cura per i diversi *cultivar* di olivo presenti sul territorio.

Discorsi del Matthioli

OLIVO SALVATICO.

Olea Europaea.

Uta, sana la rogna, la fariarella, & le uolatiche. Et i noccioli delle oliue fanano, fattrone linimento, la fariarella, & le ulcere coriofus, & ferpiginofe. La midolla del nocciolo fa cadere le unghie corrotte, & i carbone, applicatani sopra con gratto, & con farina.

Delle Oliue falate, & condite.

Cap. CXVIII.

LE oliue condite, pelte, & applicate, non lasciano lenare le nefiche nelle cotture del fuoco. Mondite, sano le ulcere foridie. Lauandoli la bocca con la salamoia frigne le gengue, & ferma i denti frouiti. Le oliue fresche, che nel colore roffeggiano, auanti che fi maturino, sono piu utili allo stomaco, & costringono il corpo: ma le nere, & ben mature, fi corrompono piu facilmente, & muoiono allo stomaco, offendono gli occhi, & fanno dolere il capo. Secche, & fattrone linimento, fermano le ulcere, che uanno palfendo, & rompono i carboni.

Dell'Olio

Olivo *salvatico*, od oleastro, da *I discorsi... negli sei libri di Pedacio Dioscoride* di Pietro Andrea Mattioli (Valgrisi, Venezia 1568). I tordi, i merli e gli storni, annota il Mattioli, preferiscono mangiare le olive selvatiche piuttosto delle domestiche, perché «al gusto assai più saporite».

Produrre olio

Ritroviamo gli stessi nomi, con molti altri, tra i monasteri produttori di olio, o percettori di affitti in olio, sul lago di Garda. Si sa che anche monasteri e chiese lontanissimi, come San Martino di Tours (nella Francia centrale), e il vescovo di Colonia, in Germania, furono proprietari di oliveti. Ma naturalmente la parte del leone la fecero i grandi monasteri italiani, protetti dai re e dagli imperatori, e poi dalle grandi famiglie aristocratiche: San Colombano di Bobbio (presso Piacenza),



(Elaborazione grafica a cura del Laboratorio di Cartografia –Università di Verona – Dipartimento di Culture e Civiltà)



Monasteri IX e X secolo

- Bobbio: San Colombano
- Brescia: Santa Giulia
- Verona: San Zeno e Santa Maria in Organo
- Vicenza: Santi Felice e Fortunato



Monasteri XI e XII secolo

- Ferrara: Santa Maria di Pomposa
- Nonantola: San Silvestro
- Modena: San Pietro
- Reggio Emilia: San Prospero
- Mantova: San Benedetto di Polirone
- Lonigo: San Fermo

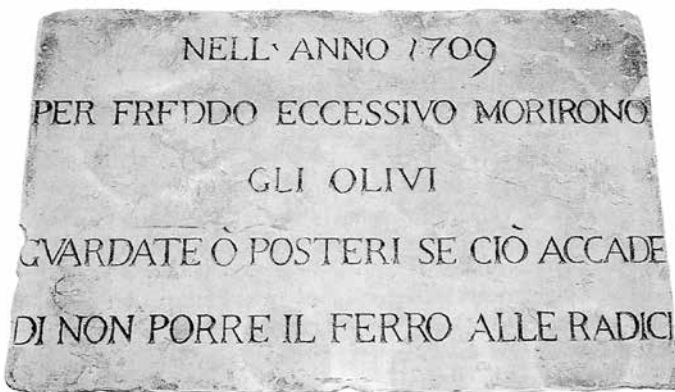
I monasteri dell'Italia padana centro-orientale che possiedono, nel medioevo, oliveti sulle rive del lago di Garda. Anche monasteri e sedi vescovili straniere (San Martino di Tours, Colonia) sono presenti.

Santa Giulia di Brescia e San Zeno di Verona sono sicuramente i più importanti. La manodopera locale non era abbondante, e a Bardolino, in dicembre, arrivavano appositamente centinaia di lavoratori dall'Appennino piacentino per raccogliere, a mano, le olive degli immensi oliveti di San Colombano.

Dopo l'anno Mille anche Santa Maria di Pomposa (in Romagna, presso Ferrara), San Benedetto di Polirone (a sud di Mantova, presso il Po) e San Silvestro di Nonantola (vicino a Modena) ebbero i loro oliveti piccoli o grandi, per rifornirsi di olio che veniva prodotto sul luogo.

Storie di confini nelle colline e nei monti veronesi

Queste osservazioni ci portano anche a considerazioni di carattere paesaggistico. Olio e formaggio s'incontra-



Questa lapide, a Palazzolo di Sona, nelle colline moreniche presso il Garda, ammonisce i coltivatori a non ripetere l'errore commesso nel 1709, quando dopo una gelata vennero abbattuti un grande numero di olivi, ignorando le capacità della pianta di emettere nuovi polloni dalle ceppaie.

no e si scontrano, nel corso della storia, in tanti aspetti della vita quotidiana: li ritroveremo insieme sui banchi dei *lardaroli* veronesi, nei ricettari antichi e moderni, nei trattati dei medici...

Dal punto di vista ambientale, esisteva nel passato – in particolare nella zona dei grandi laghi e nelle colline sul versante meridionale delle Prealpi – una sorta di confine, dove la pianta d'ulivo arriva al limite estremo della sua sopravvivenza (per ragioni climatiche) e dove cominciano i pascoli per l'alpeggio (che nell'agricoltura medievale veniva praticato non solo nei pascoli di sommità, ma anche nelle radure – intercalate ai boschi – a quote molto più basse). Ciò si verifica, ci mostrano i documenti catastali, a un'altitudine variabile, all'incirca tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare.

In Valpantena, per esempio, troviamo ancora qualche olivo a nord di Azzago (circa 650 metri s.l.m.); e abbiamo visto, nelle pagine precedenti, che ad *Alferia* (Cerro Veronese), a pochissima distanza, si produceva un formaggio che oggi definiremmo d.o.p., nel senso che aveva caratteristiche di gusto e di aspetto che lo identificavano rispetto ad altri (*caseus alferinus*, «cacio di Alferia»; non sappiamo se prodotto con latte di pecora o di mucca).

E anche la Gardesana presentava proprio, almeno nel

passato, questa situazione: la commistione – o se non proprio la commistione, la contiguità, gomito a gomito – di pascoli e uliveti. Da alcuni documenti medievali relativi al comune di Brenzone, in particolare alla località medievale Campo (tuttora esistente) veniamo a conoscenza di interessanti dettagli sulla vita del tempo. Nell'*anno Domini* 1485 tra gli introiti del comune figurano sia i soldi provenienti da un affitto di un monte lasciato a pascolo, sia le riscossioni «per le misure dell'olio» e «per le decime» (25 *brente*, circa 17 quintali solo per queste ultime). E ancora: siamo quasi a metà del secolo XVI, e nell'elenco dei beni comunali la decima dell'olio la fa sì da padrone, ma seguono subito dopo pascoli e aree di monte che fanno fruttare diverse centinaia di ducati. Altra osservazione che mostra come nello stesso ambiente ulivi e prati per gli animali da latte potessero convivere, è l'elenco, abbastanza nutrito, di piccoli proprietari residenti a Campo di Brenzone con le rispettive proprietà secondo l'estimo del 1670: terre e prati con ulivi, *torcoli* (per spremere le olive) e pecore ricorrono con frequenza nei catasti di fine Seicento.

Tipologie di olivo

In questo territorio l'attenzione per le piante di ulivo era notevole, a testimonianza di una sapienza antica, quasi immutabile nei suoi riti e nei suoi gesti. Lo scopriamo, per esempio, negli accordi fra i proprietari e i contadini (accordi per lungo tempo verbali, ma da un certo momento messi per iscritto), che riflettono un interesse particolare per gli ulivi rispetto ad altre coltivazioni arboree, e che mettono in evidenza delle tipologie di contratto molto particolare. Si prevede, per esempio, che la proprietà dell'albero e della terra che viene zappata attorno alle sue radici possa essere separata dalla proprietà del campo nel quale l'albero si

I nomi dialettali delle varietà di ulivo rilevate nell'Ottocento

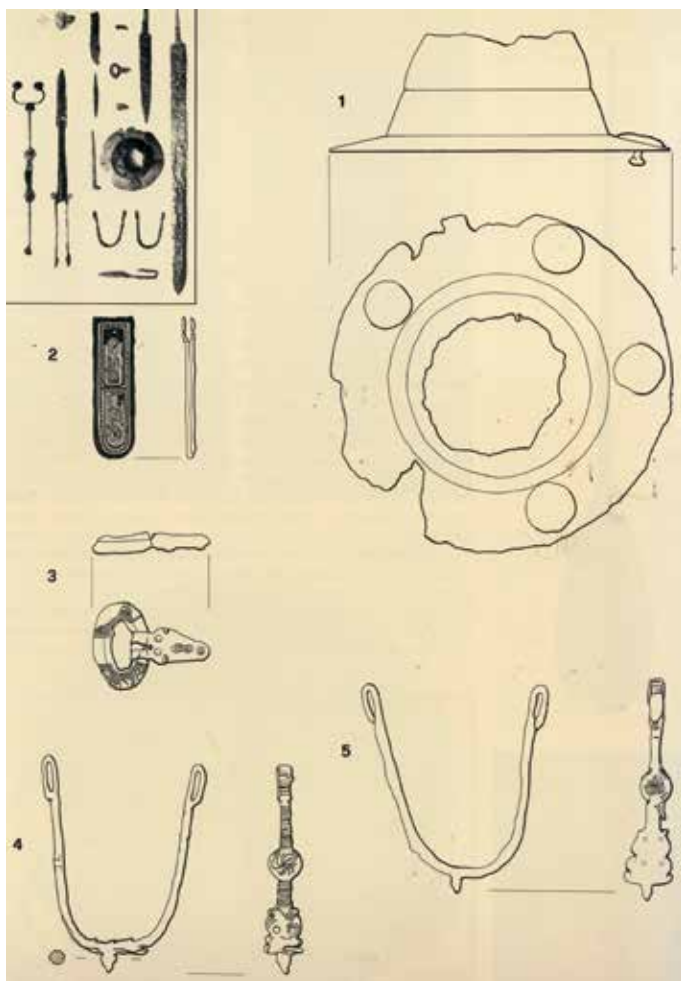
Nome dialettale	Località d'uso	Caratteristiche
<i>Ales (alesse, ales, lezzo, les)</i>	Bardolino, Torri, S. Vigilio	di media altezza e resistente al freddo, dà olive ricche d'olio di buona qualità
<i>Bagolin, negrin</i>	<i>Negrin</i> : Bardolino, S. Vigilio; altrove <i>bagolin</i>	di media altezza e poco resistente al freddo, produce scarso olio e di scadente qualità
<i>Casalivo (casali, casalino), drizzar, nostran</i>	<i>Casalivo</i> : ovunque; <i>Drizzar</i> : Pastrengo, Bardolino, Gardesana sett.; <i>Nostran</i> : colline veronesi (Valpantena, Illasi)	di media o notevole altezza, resistente al freddo, molto pregiato, dà olive ricche d'olio e di ottima qualità. Il cosiddetto <i>biancar</i> o <i>biancaro</i> delle colline d'Illasi e Colognola sembra essere una sottovarietà del <i>nostrano</i>
<i>Corgnolar</i>	-	di media altezza, molto simile al lezzo, soffre il freddo, rende poco olio ma di ottima qualità; è presente, in proporzioni ridotte, a Bardolino, Garda e Torri
<i>Dropo, forte, tombolotto</i>	<i>Dropo</i> : Malcesine, Castelletto, Pastrengo <i>Forte</i> : Garda, Torri <i>Tombolotto</i> : Bardolino	varietà abbastanza diffusa e pregiata, alta, assai resistente al freddo, dà molto olio saporito e di bell'aspetto; oltre che sul Garda si trova in Valpolicella, Valpantena, a Colognola, Illasi e attorno a Verona. Il <i>fort</i> forniva un legno durissimo assai ricercato "per lavori al tornio", e per questo stava scomparendo
<i>Favar, favarol, fogognon, perlarol</i>	<i>Favar, favarol, fogognon</i> : sul Garda <i>Perlarol, favarol</i> : Verona, Valpolicella, Valpantena, Colognola e Illasi	di altezza media, resistente al freddo; soggetto ad alternanza di produzione, dà olio di qualità e in buona quantità
<i>Gargnan, grignan, brescian, bersà</i>	<i>Gargnan</i> : Gardesana, Valpantena, Illasi <i>Grignan</i> : Gardesana e Verona <i>Brescian, bersà</i> : Pastrengo, Castelletto	varietà molto diffusa, di grandi proporzioni, resistente, inferiore per quantità e qualità di produzione al <i>favarol</i>
<i>Gentil, zentil</i>	Colognola, Bardolino	di media altezza, assai delicato e poco coltivato al di fuori dei suddetti luoghi, rende poco olio ma di ottima qualità
<i>Morarol</i>	Garda, Bardolino, Torri	pianta bassa, rende pochissimo olio

Nome dialettale	Località d'uso	Caratteristiche
<i>Razza, razar, bastarda</i>	Gardesana, Pastrengo, Verona, Valpolicella	il gigante degli ulivi, rende moltissimo olio, lucido e di ottima qualità; è varietà assai pregiata ma delicatissima; nella prima metà dell'Ottocento è segnalata sul lago la <i>razza drizzara</i> , probabilmente una sottovarietà; la <i>raça</i> o <i>raza</i> , assieme al <i>treppo</i> o <i>creppo</i> , compare in documenti gardesani del XIII secolo
<i>Rossanel</i>	-	si trova a Bardolino, Garda e Torri; risente del freddo e dà poco olio e di medio-bassa qualità
<i>Riondel</i>	-	simile al precedente, si trova soprattutto tra San Vigilio e Torri
<i>Treppo, treppo, treppa, trepp, trep, trepparol, drupp</i>	-	coltivato a San Vigilio, ma presente anche altrove. Ha tronco di media altezza, soffre il freddo e dà poco olio ma ottimo; all'inizio dell'Ottocento si segnalano la <i>treppa gentil</i> , fecondissima, e la <i>treppa matta</i> , assai sterile

trova. E, soprattutto, nei documenti iniziano a essere ricordate le diverse tipologie di pianta: *unus pes olivi scilicet una raça* («un piede d'olivo della qualità *raça*»), oppure si parla di olivo *selivo*, di *foppa*, di *creppo*; si cita anche la varietà *casaliva*. Nomi che esistono ancor oggi, anche se non possiamo essere certi naturalmente che le piante siano proprio le stesse.

Misure e mercati per l'olio del Garda

Come si è già accennato, l'olio del Garda che un tempo andava lontano, in tutta la pianura padana e anche oltre le Alpi, subisce a partire dal XIII secolo la concorrenza imbattibile dell'olio pugliese, che arriva sulle navi veneziane e viene smerciato ovunque. Ma a Verona e nel territorio veronese, e nelle vicinanze, l'olio 'locale' resiste, difende i suoi spazi di mercato;



Reperti longobardi provenienti da una tomba ubicata in contrada Casetta la Rocca, nel comune di Bardolino, alle pendici della rocca di Garda (nel riquadro altri reperti, perduti).

1. Umbone di scudo 2. Puntale ageminato di tipo 'Civezzano' 3. Fibbia da cintura in ferro 4-5. Coppia di speroni. L'età longobarda e in genere l'alto medioevo crearono le condizioni per la crescente, eccezionale importanza dell'area gardesana come produttrice di olio.

e non va dimenticato che nel tardo medioevo Verona è una grande città (forse la quarta o quinta dell'Italia del nord, dopo Milano, Venezia, Bologna, Genova, alla pari con Brescia). La città scaligera inoltre ha ancora un'industria laniera importante, e l'olio è necessario anche per la lavorazione della lana, nelle fasi precedenti alla tessitura.

Perciò è possibile seguire gli sforzi del governo veronese per attirare in città tutto l'olio prodotto e per farlo



circolare esclusivamente con recipienti sigillati e controllati. C'è del resto anche un fatto culturale, di mentalità, che spinge in questa direzione: le città e i governi cittadini hanno un po' l'ossessione dell'autosufficienza alimentare, specialmente per il grano e per il vino.

Nei secoli precedenti (fino al 1200 o 1250), per quanto riguarda l'olio, non c'era questo accentramento così forte. Il 'mercato' principale per l'olio – ma noi parleremmo di 'fiera', perché si trattava di una manifestazione periodica – era quello di Garda. Si svolgeva il giorno della Candelora (2 febbraio) e aveva una fama vastissima, in tutto il territorio veronese sino ai confini con Vicenza. L'olio veniva prodotto localmente, nei piccoli torchi del villaggio, e poi conferito nel centro amministrativo della grande azienda (monastica). Nella *caneva dominica* (il 'magazzino', la 'cantina del padrone/proprietario') del monastero di San Zeno, a Bardolino, affluiva l'olio di Calmasino, di Pazzon presso Caprino, di Malcesine e Brenzone. In queste due ultime, lontane località si recava appositamente un incaricato del monastero; non esistendo la strada rivierasca, l'olio – in vasi di proprietà del monastero – veniva poi imbarcato e scaricato *ad ripam Bardolini*, ove i barcaioi venivano (per contratto) rificillati.

Non esisteva, allora, nessuna autorità in grado di imporre le unità di misura per i prodotti, e anche per l'olio regnava un grande caos, nella Gardesana. Sappiamo infatti che la *libbra* d'olio corrispondeva a mezzo litro circa (0,47 litri), e la *brenta*, all'estremo opposto, a circa 68 litri. Ma quanto alle misure intermedie, esistevano almeno due *bacede* (circa 4,29 litri), una di Verona e una di Bardolino. C'era poi ancora la *galeta*, a mezzo fra la *baceda* e la *brenta*, e ogni località aveva la propria: Brenzone, Malcesine, Garda, Bardolino... Sembra che quella di Malcesine corrispondesse a 24 *libbre*, dunque circa 12 litri; ma al contrario, quella di

Tipica contrada della Lessinia. L'allevamento bovino divenne predominante rispetto a quello caprino ed ovino solo a partire dalla fine del medioevo. In Italia, in modo particolare, quando si diffuse nei pascoli della pianura Padana e delle prealpi. Fu allora che, data la gran quantità di latte, s'iniziò a produrre e consumare 'su larga scala' il formaggio vaccino.

Bardolino era di 9 *bacede*, che farebbero dunque 36 litri circa... Insomma, molta confusione. Fu il comune di Verona (che nel 1193 aveva acquistato dall'imperatore Enrico VI il territorio della Gardesana, e piantato la sua bandiera sulla rocca di Garda) a mettere ordine, e fu un ordine (almeno a parole) ferreo.

Oltre a fare pressione perché i contadini versassero ai proprietari affitti in natura (e dunque in olio), si cominciò a proibire la troppo facile esportazione verso nord, verso il principato vescovile di Trento e verso i territori dell'Impero. Inoltre, non si poteva più commerciare olio da un paese all'altro, e bisognava portarlo (come anche altri prodotti) per la strada più corta (*per viam rectam*) in città, accompagnato da un certificato (*scriptura publica*) del massaro del villaggio di partenza. Solo mezza *baceda* (meno di due litri) poteva essere trasportata *sine sigillo*, in un recipiente non sigillato. Il giorno della festa di sant'Andrea (a fine novembre, più o meno alla fine del periodo della produzione dell'olio) il podestà di Verona mandava due uomini nel territorio della Gardesana, *ad faciendum reduci oleum venale ad civitatem*, «per fare in modo che l'olio commerciabile venisse portato in città».

Lo stesso mercato di Garda venne in qualche modo disattivato o limitato. I provvedimenti che abbiamo ora citato (che magari non saranno stati applicati in modo così rigoroso: si sa come vanno le cose...) sono scritti, rielaborando anche norme precedenti, nel 1276. E gli affittuari di San Zenò, tra il 1278 e il 1281, si trovarono nei loro contratti una clausola nuova: erano tenuti a portare l'olio non più a Bardolino o a Garda come erano soliti fare nel passato, ma a Verona.

Il monastero di San Zenò, come del resto anche gli altri proprietari, si adeguò presto a questa nuova importanza del mercato urbano, e cominciò a imporre affitti in olio anche ai contadini che di olivi non ne avevano

proprio, e che furono quindi costretti a comprarsi l'olio dai vicini, nel piccolo mercato locale. Insomma, un vero e proprio rastrellamento.

Verona, il formaggio, l'olio e l'Arte dei *lardaroli*

Parleremo, nelle pagine che seguono, esclusivamente di Verona; ma è bene ricordare che situazioni comparabili le ritroviamo in molte altre città. E ricordiamo qui a titolo di esempio, come termine di confronto per il commercio dei generi alimentari, quella di una città che nel Rinascimento diventa un grande centro urbano, con un sistema di rifornimento e di distribuzione alimentare molto complesso: Roma (che peraltro alla fine del medioevo conta poche decine di migliaia di abitanti più di Verona).

Fra coloro che hanno bisogno di acquistare olio (per le vivande e per l'illuminazione) vanno ricordati innanzitutto i tavernieri e gli osti romani; per ovvi motivi, la città del papa e dei giubilei ha un sistema ricettivo importante. Ma in città vi sono anche numerosissimi pizzicagnoli o *pizzicaroli*, che nelle loro botteghe (*pizzicaria* o *salzamaria*) vendono al dettaglio un po' di tutto: formaggi, prosciutto, lardo, burro e olio. E ancora, ci sono i venditori all'ingrosso e al dettaglio di olio, chiamati *ogliarari*.

L'Arte dei «*lardaroli e formaggieri*»

A Verona, che, come si è appena ricordato, era anch'essa una città di rispettabilissime dimensioni (a partire dalla seconda metà del Quattrocento, non meno di 40.000 abitanti), una figura riassumeva tutto ciò: il *lardarolo*. Il nome la dice lunga su quello che era originariamente uno dei prodotti significativi che questo commerciante vendeva: ma è altrettanto importante che egli sia chiamato anche *formaggiere*, e anzi possiamo dire che del lardo restano pochissime

tracce. L'olio (d'oliva, ma anche d'altro genere) non è poi neppure menzionato nella 'etichetta distintiva', nel nome: eppure come vedremo aveva un ruolo molto importante. Insomma, formaggi, burro, olio: potremmo definirlo un 'venditore di grassi'. E anche altri prodotti (dagli insaccati agli oli non alimentari, dal pesce sotto sale alle candele, dal sapone – per il quale l'olio è un ingrediente indispensabile – al riso...) erano in effetti presenti in città nelle botteghe di questi commercianti. Queste figure di rivenditori erano insomma qualcosa di simile a quelle degli odierni salumieri (...e non erano messi in difficoltà, come oggi, dalla grande distribuzione). Meglio ancora, vista la varietà delle merci in vendita, comunque essenziali per la vita quotidiana, essi potrebbero essere paragonati a quegli 'alimentari' di quartiere, dove si riusciva trovare 'un po' di tutto'. Nella città scaligera la corporazione «dei lardaroli e dei formaggieri» era antica, probabilmente molto anteriore al 1319 quando se ne redasse (proprio negli anni di Cangrande I della Scala e di Dante Alighieri) un nuovo statuto; molte corporazioni veronesi risalgono alla prima metà del secolo precedente, quando comincia ad affermarsi il Popolo che poi prende il potere nel 1260. Nei documenti dell'epoca queste associazioni professionali sono chiamate 'arti' (*artes*) oppure, in latino, *misteria* (per contrazione dalla parola latina *ministerium*, 'servizio'; perché di un servizio pubblico si trattava). Due espressioni parimenti suggestive: chi lavora in quel settore padroneggia una 'sua' tecnica, e svolge appunto un servizio indispensabile per la comunità cittadina. I *lardaroli* costituivano una delle associazioni di categoria più importanti, con un significativo peso politico ed economico. Difatti, complice anche la posizione della città scaligera (vicina al gruppo montuoso del Baldo e all'altopiano della Lessinia, entrambe zone vocate al pascolo, ma anche legata alla Gardesana e

ge), vennero sempre gestiti con forza e decisione dai rappresentanti dell'Arte.

D'altra parte la corporazione aveva, per così dire, il coltello dalla parte del manico: la commercializzazione di prodotti quali burro, formaggio, lardo e olio rappresentava un punto delicato della vita economica quotidiana della città scaligera, e l'autorità pubblica aveva tutto l'interesse a far procedere in tranquillità gli affari della corporazione. Affari che erano geograficamente estesi, e che mettevano in relazione chi praticava questo mestiere (e chi si muoveva attorno a questo mondo, come i mercanti) sia con la montagna veronese che con le terre mantovane e lombarde.

I formaggi

Il primo e il più importante prodotto che si poteva trovare sui banchi dei *lardaroli* era, naturalmente, il formaggio. Le fonti storiche non rendono testimonianza della varietà di formaggi messi in vendita, che dovevano essere diverse, con la netta predominanza, in ogni caso, del formaggio pecorino rispetto a quello vaccino. Ai rivenditori e alle autorità cittadine e veneziane stava piuttosto a cuore la definizione di ciò che s'intendeva per 'vendibile', ed è proprio su questo tema che più spesso, nel corso dei secoli, ci furono scontri, nel tentativo più volte fallito di individuare modalità applicabili a tutti. Nel 1532, per esempio, un proclama emanato dai Provveditori alla sanità (l'istituzione veneta che vigilava sull'igiene pubblica) vietava la messa in vendita di «formazi marci, guasti, puzzolenti et de qualunque detta sorte cativi, che sono da far colla». Nel corso degli anni da un lato i Provveditori continuarono a sequestrare cibo e ad arrestare formaggiai trovati in possesso di merce avariata, dall'altro l'Arte continuò invece a spendere il proprio denaro per procurarsi avvocati in grado di difenderla.

Naturalmente i rivenditori cercavano di vendere tutto, molto probabilmente andando a volte anche oltre il limite della decenza; si arrivò ad affermare addirittura (nel 1737) che da sempre, a Verona, era possibile vendere formaggio marcio o con vermi e che l'unica eccezione era quella relativa ai formaggi *sentinati*, cioè bagnati dall'acqua nel corso del trasporto via fiume o via mare nelle sentine delle navi.

Ma da dove arrivavano il formaggio e il burro che finivano poi nelle botteghe veronesi?

Anche se le fonti storiche ne fanno passare quasi in silenzio la provenienza, una parte del prodotto messo in vendita dai formaggiai veronesi proveniva con tutta probabilità dai pascoli immediatamente vicini alla città. Al contrario sono meglio documentati gli acquisti dai malghesi della montagna circostante Verona o dai proprietari di mandrie della Bassa veronese e del Mantovano.

Tuttavia, gli statuti dell'Arte dei formaggiai veronesi redatti nel 1319 ricordano anche l'importazione di prodotti provenienti dalla Puglia o da Creta, molto probabilmente attraverso Venezia. I progressi della navigazione e la crescita del tonnellaggio delle navi avevano abbattuto i costi; il formaggio stagionato non è particolarmente deperibile e può sopportare i rischi del viaggio. E un'altra via era quella trentina, con l'arrivo del cosiddetto *caseum forte* dalla valle di Fiemme.

È probabile invece che in secoli più recenti (dal Cinquecento in poi) sia diminuito il commercio di formaggio proveniente da zone lontane, aumentando la quantità di prodotto acquistato presso gli allevatori veronesi e mantovani.

Il burro

Un altro prodotto venduto dai formaggiai era il burro. Abbiamo già visto come nel corso dei secoli si fosse diffuso, dapprima a livello più 'popolare', poi anche

nelle famiglie benestanti, il *butiero*. La possibilità di consumare il burro in Quaresima e il fatto che sempre di più quest'alimento piacesse (e fosse usato) ne aveva aumentato considerevolmente l'uso in cucina, anche a Verona. Così nel 1740 l'Arte dei *lardaroli* cerca di disculparsi della carenza di prodotto in città:

Varie sono le ragioni per le quali la solita frua [nel senso di 'rifornimento', 'quantità di prodotto'] del butirro, subordinata ai calmieri della Città illustrissima, non è sufficiente al mantenimento di questi abitanti: la lauta maniera di vivere, introdotta dalla quantità dei cuochi, la varietà dei pasticceri, che in considerabile numero hanno qui aperte le loro botteghe, la libertà del consumo introdottosi nella Quadregesima per cinque giorni continui di settimana, la numerosa popolazione accresciuta, oltre la provista, che viene fatta qui in Verona anco per l'uso del Territorio.

Inoltre, sempre a loro dire a Verona c'era una carenza di latte dovuto alla siccità appena passata, e al disinteresse per il mercato cittadino «dei padroni delle malghe, che mandano la frua nelle città vicine ove trovano il loro maggior vantaggio colà vendendosi questa specie a maggior prezzo del praticato in Verona».

In verità il podestà si lamentava della scarsità di burro in città, dovuta a suo parere alle scelte commerciali dei rivenditori, che lasciavano il prodotto in malga o che lo rivendevano all'estero, naturalmente per guadagnare di più.

Proprio per questa preoccupante scarsità di burro, che provocava automaticamente l'aumento dei prezzi, le autorità veneziane chiesero più volte di poter controllare gli accordi stipulati dai bottegai veronesi con i



Già durante il medioevo il burro fu ammesso come alternativa all'olio per i giorni di magro: dapprima sporadicamente, e poi in maniera sempre più generale, le autorità ecclesiastiche di diverse comunità dell'Europa settentrionale concessero il burro come condimento 'magro'. In questo modo il burro andò a collocarsi vicino all'olio nella cucina 'magra', mentre il lardo rimase sempre nella cucina 'grassa' (*Tacuina Sanitatis*).

malgari, e precisarono il comportamento che gli stessi avrebbero dovuto tenere. A fine Settecento il burro doveva arrivare in città, nelle dispense dei *lardaroli*, ogni due settimane, e il prodotto invenduto ceduto ai colleghi, in modo che tutte le botteghe ne avessero; era inoltre assolutamente vietato il trasporto di burro verso l'estero e per ogni esportazione serviva il permesso da parte dell'autorità cittadina.

L'olio d'oliva

Proveniente soprattutto dal territorio circostante, importante come il burro e il formaggio, l'olio fu spesso al

centro dell'attenzione della corporazione, e in diverse occasioni oggetto di contrasti tra il governo, la città scaligera e i singoli rivenditori. L'olio, come già visto, era un prodotto usato in diverse occasioni, le più varie: dalla cucina alle attività manifatturiere, alla cosmesi.

Le problematiche di cui si occupava l'Arte, in merito a questo prezioso prodotto, erano molteplici: la questione della misurazione, i tentativi di contrabbando, l'obbligo di calmieri... tutto ciò si può grossomodo sintetizzare nel tentativo veneziano di controllare Verona, anche dal punto di vista produttivo e commerciale. A Verona, fin dal medioevo, come accadeva per altri prodotti agricoli di una certa importanza, anche il commercio dell'olio era disciplinato dall'istituzione pubblica, con provvedimenti che servivano a tutelare l'abbondanza di questi beni sul mercato cittadino e a verificarne il prezzo.

La legislazione veronese controllava per prima cosa le esportazioni verso nord, vietando che qualcuno da san Michele (29 settembre) a Pasqua portasse olio verso il Trentino, se non transitando per l'itinerario dell'Adige. In ogni caso, come si è già visto, anche l'olio legittimamente esportato doveva essere accompagnato da un *sigillum comunis Verone*, cioè trasportato in un recipiente bollato.

C'era una grande cura per il prodotto, per conservarne la qualità e assicurarne la quantità. In città esistevano specifici funzionari del Comune (siamo oramai agli inizi della signoria scaligera, verso la fine del Duecento), incaricati del controllo sull'olio. Oltre a farlo arrivare in città, costoro dovevano accertare i quantitativi posseduti da ogni singolo produttore e dalle comunità della Gardesana. Sembra probabile che a queste ultime venisse assegnato un quantitativo d'olio, da conferire in città; a Verona, poi, almeno in certi periodi esso veniva portato in una delle sedi del comune (la *domus*



nova communis Verone, fra piazza Erbe e piazza dei Signori), per quella tendenza autarchica e di ricerca della 'autosufficienza alimentare' che nella mentalità del tempo, sempre timorosa della carestia, era costantemente presente. Tale olio non doveva essere frutto di acquisti fatti in città, ma doveva proprio venire dai comuni rurali della Gardesana.

Tutto ciò è particolarmente evidente sino al Rinascimento. Il mondo ora è cambiato, non è più il tempo nel quale l'olio era carente e prezioso, indispensabile soprattutto per ciò che riguardava l'apparato ecclesiastico; la produzione è più abbondante e soprattutto i commerci si sono intensificati e ampliati, come abbiamo visto. Nonostante ciò la legge cittadina, lo statuto appunto, mira a incanalare i profitti verso la città.

Qui i luoghi di vendita erano diversi: esistevano *fontegi* e *botege* (gli attuali negozi) dispersi per le vie cittadine, oltre al commercio ambulante diffuso tra le contrade, a testimonianza di un consumo d'olio abbastanza diffuso in città, non solo tra i più ricchi. Il centro dei

Il lago di Garda era famoso anche per le olive in composta, quelle che noi oggi definiamo 'in salamoia'. Adriano Valerini nel suo libro *Le bellezze di Verona* (1586) scrive che «poco olio del forastiero bisognerebbe a Verona, se non si facessero tante composte d'olive da mandar a Venezia e in Lombardia»: cioè, se non si impiegassero così tante olive per farle in salamoia ed esportarle, non ci sarebbe quasi bisogno di importare olio 'forestiero'.

traffici veronesi era sempre, in ogni caso, il mercato di piazza Erbe, dove anche i venditori d'olio avevano i loro posti prestabiliti.

I tentativi di frode dovevano essere frequenti. Spesso si mescolavano oli provenienti da località diverse (e quindi più o meno pregiati), ed erano reati che bisognava reprimere e punire. Questo denunciavano al podestà di Verona, nel 1499, gli *oliari* veronesi:

si mescolano oli di diverse qualità vendendo uno per l'altro in questo modo, alcuni prendono olio da una tina della gardesana, o dalle valli vicino alla città, o di olio forestiero, [*e per non esser scoperti*] trovano dei contadini che vengono con le zucche alle loro botteghe e li mandano a vendere in piazza.

Due osservazioni si possono fare, a riguardo di questa 'notifica di reato'. Innanzitutto è evidente l'attenzione che viene posta, già a quel tempo, alle qualità organolettiche dell'olio e alla provenienza del prodotto. L'olio 'perfetto', quello che gli affittuari dovevano portare ai proprietari, veniva descritto con l'espressione canonica *bonum, pulchrum, nitidum et mercandeschum* («buono, bello, trasparente e [*di conseguenza*] vendibile»), che ci fa capire come la 'limpidezza' fosse un requisito fondamentale di un olio di qualità, per un prodotto che fosse quindi *mercandeschum*, commerciabile.

Ma c'è un secondo punto sul quale soffermarsi: il contrabbando e il ruolo dei patrizi veronesi. Diversi processi e contese giudiziarie, dal Cinquecento al Settecento, ci mostrano come l'olio venisse introdotto illegalmente a Verona e come venissero mescolati oli di diversa qualità ed origine. In tutti questi 'traffici' era invischiata, in maniera neppure molto 'nascosta', la

nobiltà locale, il patriziato veronese, che nelle sue tenute e nei suoi poderi coltivava olivi e produceva olio. Vendere giorno per giorno, e ancor più l'accumulare scorte per approfittare di eventuali carestie, era uno dei motivi, insieme alla necessità famigliari, per cui i cittadini veronesi benestanti immagazzinavano riserve di olio (e di altre materie prime, com'è logico) nelle cantine-magazzino delle loro dimore.

Per concludere il discorso legato all'olio e all'Arte dei *lardaroli* è interessante riportare le parole di un memoriale del 1692, scritto dai veronesi quando Venezia pensò di affidare la gestione del commercio e della distribuzione di tutto l'olio per la città a un unico organismo centrale. I *lardaroli* si erano ribellati, affidando a questo documento – caratterizzato da un serrato procedere per punti – le loro ragioni e ottenendo, non a caso, l'appoggio del Consiglio cittadino.

Primo. Che la verità fu ed è che nelli comuni della Gardesana et nella maggior parte delle ville del territorio sopra l'Adige alla parte del Monte è in copiosa quantità d'olivi da oglio, così che per l'oglio che un anno con l'altro si va raccogliendo in veronese, il principe serenissimo esige annualmente di dacio ducati 4600 circa. *Secondo.* Che circa la metà dell'oglio medesimo viene comprato da casaroli di Verona e botteggeri di villa per uso et servizio delle loro botteghe a beneficio del popolo, venendo gran parte dell'altra metà venduta da patroni dell'oglio liberamente sopra la pubblica piazza a comodo et utile delle famiglie. *Terzo.* Che quando mancasse la vendita dell'oglio alle botteghe delle ville del territorio, moltissime famiglie si ridurrebbero senza modo di poter più far bottega, mentre dipende il maggiore

La sponda bresciana
dall'Alto Garda Veronese





loro mantenimento dalla vendita dell'oglio. *Quarto*. Che li casaroli di Verona per antichissima consuetudine che a memoria di uomini non ha esempio in contrario sempre hanno venduto ooglio, essendo l'oglio il capo principale del traffico delle loro botteghe. *Quinto*. Che li casaroli necessariamente si servono dell'oglio stesso impiegandone molta quantità in conservazione di loro formagli, salati, bondole et tutte le altre grassine insaccate, senza il qual beneficio andrebbe al male ogni anno copiosa quantità di detta roba. *Sesto*. Che la maggior parte dei casaroli di Verona è composta da persone di ristrette fortune, con capitali di poco rilievo, così che quando fosse proibita la vendita dell'oglio non haverebbero forma di poter mantenere le loro famiglie et sarebbero in breve tempo in stato di pericolare.

Diverse sono le informazioni interessanti presenti in questo scritto, che seppur 'di parte' e un tantino enfatico ci lascia intravedere alcune questioni: innanzitutto, e ancora una volta, l'importanza della produzione e della vendita d'olio d'oliva per il territorio della Gardesana e per la città di Verona, poi le richieste economiche della Serenissima; e ancora, l'uso dell'olio nella conservazione di alcuni formaggi e insaccati...

Così poveri, naturalmente, i formaggiai poi non lo dovevano essere, e i tentativi di passare per «persone di ristrette fortune» si scontravano con la documentazione relativa all'Arte. In un registro seicentesco, in particolare, vengono indicati i beni acquisiti dalla corporazione a partire dal XV secolo con l'indicazione degli eventuali contratti di affitto, e non sono cifre da poco. Fin dal XIV secolo i formaggiai, per lo più di provenienza lombarda, erano interessati agli alpeggi dell'Al-

ta Lessinia, dapprima con terre ricevute in affitto e poi con acquisti. Accanto, però, a queste trattative dove operavano le singole famiglie, i documenti suggeriscono l'esistenza di una politica di acquisizione e di gestione di questi stessi terreni perseguita con grande attenzione da parte dell'Arte nel suo complesso, e spesso con il classico meccanismo del cosiddetto 'prestito mascherato': contratti di acquisto di un bene seguiti immediatamente (la stessa data e i testimoni presenti lo confermano) dalla locazione all'ex proprietario (il contadino), che si troverà a pagare un interesse (fitto) sul prestito (bene fondiario dato in garanzia).

Accanto alla montagna, la pianura intorno a Verona compare in più di un caso nella documentazione relativa ai possedimenti dell'Arte. Molti contratti, risalenti soprattutto al XVI e XVII secolo, vennero stipulati poi con residenti della Bassa veronese: una zona ricca di mandrie che spesso nel periodo estivo venivano spostate proprio nei pascoli della Lessinia o del monte Baldo.

Appartenere all'Arte dei «lardaroli e formaggieri»

Andando a curiosare tra i documenti della corporazione, se ne possono vedere diversi relativi alle modalità di 'iscrizione'. Fino agli inizi del Seicento agli aspiranti confratelli si richiede, infatti, di aver «esercitato l'arte nostra per anni cinque continui con altri che siano fratelli e descritti in l'arte nostra». Il controllo dell'associazione sugli aspiranti formaggiai avviene attraverso una sorta di 'inchiesta', gestita dai dirigenti della stessa:

quelli che vorranno esser descritti nell'arte nostra siano obbligati secondo l'antica consuetudine et capitoli presentarsi al sindaco, gastaldo, quattro rasonerii et massaro di essa, rappresentanti tutta l'arte, et avanti a loro addimandar quanto pretendono; li quali reggenti

et ministri siano obbligati pigliar informatio-
ne da persone di fede, se quello o quelli che
vorranno esser descritti siano buoni, idonei,
prattici, sufficienti et degni d'esser admessi,
et avuta tal fede siano tenuti essi ministri ap-
provargli, et quello o quegli che haveranno
due terzi delle voci si intendi approvato.

Alcuni anni dopo però, nel 1676, per la prima volta, l'Arte impone ai 'candidati' di sostenere un esame, con molte domande relative alle attività professionale: per esempio la preparazione e la vendita dei formaggi, le modalità di accordo con i malgari per gli acquisti, le caratteristiche dei vari tipi di olio, i tempi della macellazione dei suini e i processi di lavorazione delle carni... Nel corso del Settecento la situazione cambia nuovamente per l'intervento di Venezia, sempre desiderosa (come si è già visto) di controllare anche economicamente la città scaligera: per esempio, per l'esame d'ammissione si seguono le direttive di un volumetto a stampa del 1761 intitolato *Interrogazioni da farsi alli putti che vorranno essere ascritti confratelli nell'arte nostra de' formaggieri, previa sempre la presentanza di sua fede legale di servitù*.

In realtà l'adesione alle norme della Serenissima era più che altro formale; i *lardaroli* continuarono imperterriti a gestire con una certa autonomia anche la questione riguardante i nuovi iscritti all'Arte.

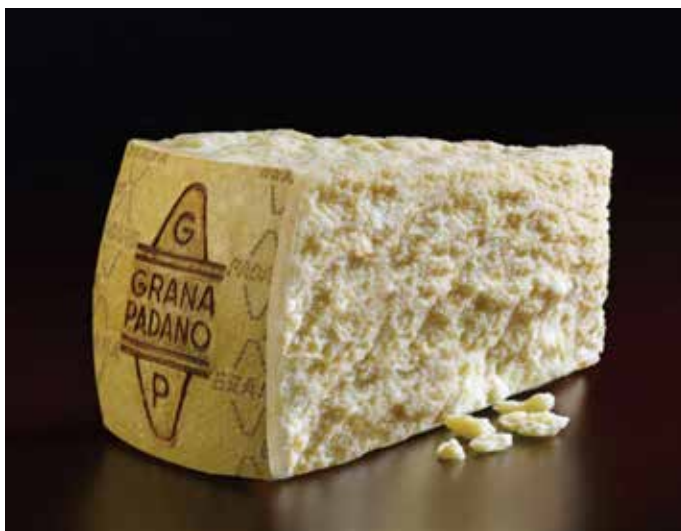
IN TAVOLA. A VERONA E NON SOLO

Il connubio tra olio d'oliva e formaggio: una provocazione?

Olio e formaggio sembrano, in apparenza, due alimenti che in cucina e sulla tavola non possono andare troppo d'accordo. Oggi, nella nostra 'cultura alimentare corrente', l'idea di unire questi due prodotti risulta piuttosto singolare; un abbinamento azzardato insomma, tra due prodotti del mondo dei grassi, che pare quantomeno 'indigesto'. In verità non è così: infatti passando in rassegna vari ricettari si scopre che l'abbinamento olio-formaggio è potenzialmente un 'matrimonio perfetto'.

Pensiamo a quante volte nella preparazione di una pietanza questi due ingredienti contribuiscano alla riuscita finale, non solo nella cucina 'del passato', ma anche in ricette contemporanee ritenute 'leggere'. Per esempio fra gli ingredienti della pizza c'è almeno un formaggio, normalmente la mozzarella, e prima di infornare (solitamente) il tutto viene condito con un filo d'olio. In piatti freddi, come le insalate estive, il formaggio è uno degli ingredienti più utilizzati, e prima del consumo è consuetudine condire con l'olio. E ancora, la gustosissima carne 'al Carpaccio' è condita con sale, pepe, limone e olio d'oliva, e viene cosparsa con scaglie di un formaggio a pasta dura. Se poi andiamo a vedere le salse abbiamo solo l'imbarazzo della scelta: la maionese con aggiunta di cubetti di formaggio e prosciutto diventa la salsa *la Croix*, nel pesto

La storia del Grana Padano è legata, alle origini, al mondo monastico: fu proprio l'abbondante disponibilità di latte vaccino, dovuta al gran numero di animali che i monaci cistercensi di Chiaravalle allevavano nei pascoli della Bassa lombarda, a far sì che si cominciasse a produrre il famoso formaggio a pasta dura, chiamato 'grana' dai contadini



genovese convivono Grana Padano o Parmigiano Reggiano, Pecorino e l'olio extra vergine...

Ma come vanno abbinati oli e formaggi, così diversi nelle loro molteplici sfumature? Basti pensare che in Italia sono classificate 538 varietà di olive, che ci regalano diversi oli, differenti l'uno dall'altro. Ciò che importa, è provare a individuare almeno le tre categorie di riferimento, distinguendo gli oli per l'intensità delle note fruttate e le sensazioni amare e piccanti al gusto. Un principio può essere il seguente: oli dai sentori leggeri e dal gusto delicato con cibi altrettanto delicati e fini; oli più sapidi, dal gusto rotondo e dai sentori mediamente intensi, con cibi dagli aromi più pronunciati; oli dal gusto più marcato, con amaro e piccante più netti, con cibi dalla struttura più robusta.

Per scegliere gli oli dobbiamo capire innanzitutto il tipo di latte con cui è stato fatto il formaggio, il grado di stagionatura di quest'ultimo e il suo contenuto di grassi. E non bisogna dimenticare poi che l'abbinamento olio-formaggio è soggettivo, legato anche al gusto personale.



Non esistono regole che impongano un abbinamento specifico per olio d'oliva e formaggi, ma semplici accorgimenti, da ricordare. Scopriamolo più da vicino: i caprini, dal gusto e dall'aroma deciso, vogliono oli di media intensità. Invece i pecorini, dalla struttura compatta e piuttosto saporiti chiedono, per compensazione, oli più morbidi e rotondi, partendo dal fruttato leggero. Infine i formaggi vaccini, dal gusto tendenzialmente dolce richiamano oli dal fruttato più intenso. Riguardo alla stagionatura, i formaggi più freschi richiedono oli mediamente intensi, quelli di media stagionatura oli più delicati; i formaggi stagionati o a pasta dura, oli dal fruttato leggero.

L'uso dell'olio in alcuni ricettari medievali

I ricettari che ci sono giunti dai secoli passati, a partire dalla fine del medioevo, sono abbastanza numerosi; ne conosciamo un centinaio per il Trecento e il Quattrocento, una decina dei quali provenienti dall'area italia-

Bottiglia con etichetta istituzionale. Le principali caratteristiche dell'olio Garda DOP sono il profumo fruttato leggero o medio e il sapore anch'esso fruttato con una leggera sensazione di amaro e piccante, cui si aggiunge il tipico retrogusto di mandorla. Grazie a questi fattori, il Garda DOP ha quel tocco di eleganza e finezza che gli consente di incontrare amabilmente tutte le culture e tradizioni alimentari.

na. In precedenza, a partire dall'età romana e per quasi mille anni non ne abbiamo nessuno, dopo il famoso trattato *De re coquinaria* di Apicio.

Sono in genere destinati a una clientela facoltosa, o provengono comunque dalle cucine di persone abbienti – si tratti di principi o di alti ecclesiastici. Ce ne sono di scritti in latino e di scritti in volgare; sono in genere organizzati per materie prime (verdura, carne, pesce, uova...) oppure per portate (minestre, brodi, carni arrosto, frittelle, torte...). Naturalmente il loro contenuto è influenzato dalle situazioni locali, perché le difficoltà della conservazione dei cibi si facevano sentire; anche se la clientela altolocata era in grado di procurarsi, stagionalmente, anche alimenti esotici più facilmente di quanto non si creda. È difficile quindi rintracciare l'uso dell'olio d'oliva e apprezzarne l'importanza, che è molto variabile a seconda delle località di provenienza del ricettario. Cercheremo di farlo utilizzando un bel volume dal titolo *A tavola nel medioevo, con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, curato da tre studiosi francesi con l'ardito intento di suggerire al lettore di provarle davvero, le ricette medievali.

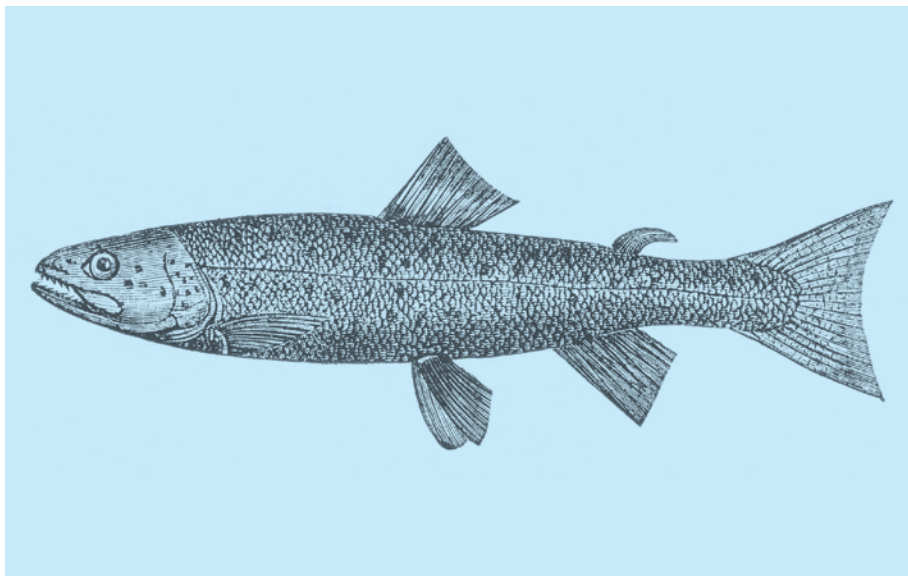
È ovvio che i piatti di carne – di importanza così centrale nel medioevo: la *viande* dei francesi è la 'vivanda' per eccellenza – siano nemici dell'olio d'oliva. Solo in qualche caso lo troviamo abbinato alle carni bianche. Ma altrettanto ovviamente nelle preparazioni a base di vegetali l'olio è molto spesso presente. Ecco dunque menzionato generosamente, a cucchiainate, nella preparazione della minestra di ceci e nelle *porrate* ('vellutate' di porri) di varia consistenza; negli asparagi allo zafferano; nei puré di fave secche e di lenticchie. L'olio si accompagna bene ai legumi, prevalendo complessivamente sul lardo.

Ma l'olio trionfa soprattutto nella cucina di pesce: la sarda di lago, chiamata anche *alosa* (*alosa fallax la-*

custris, attestata anche nel Garda), cucinata arrosto, le trote in carpione, il merluzzo in agliata, le sogliole al succo di arancia amara... Non meno interessanti sono la torta d'anguilla e spinaci e il pasticcio di anguilla. E poi naturalmente le frittiture: le sarde farcite di spezie, per esempio. I cuochi medievali non disdegnano l'uso dell'olio per le pietanze a base di uova, come nella ricetta delle 'omelettes d'arance per ruffiani e prostitute' che il cuoco di papa Martino V, il tedesco Giovanni di Bockenheim, inserisce nel suo ricettario della prima metà del Quattrocento.

Questa fantasiosa destinazione a una clientela particolare ci ricorda il fatto che la menzione di ricette medievali rientrava spesso nella narrativa. Fra i bersagli degli scrittori di novelle ci sono spesso i preti golosi e mangioni. In una novella del senese Gentile Sermi-
ni, è proprio un veronese che ben conosceva (possiamo presumere) l'olio del Garda, Ludovico Salerni, a smascherare un parroco gaudente. Mentre predicava, dall'altare, nella festa di san Vincenzo, il suo cuoco gli

Il pregiato carpione del Garda (*Salmo carpio* L.): una prelibatezza il cui gusto ben si armonizza con l'olio Garda DOP.



fece segno dalla porta della chiesa che gli era stata regalata una bellissima anguilla; e l'astuto prete indirizzò abilmente la predica in modo da fornire al cuoco, che in fondo alla chiesa diligentemente prendeva appunti (lo si faceva spesso durante le prediche), la ricetta degli 'spiedini d'anguilla alla san Vincenzo', da preparare (tra l'altro, anche con olio d'oliva) mentre lui finiva la messa. Ben sei preti mangiarono a crepappelle, intonando alla fine il *Te Deum*...

L'olio in cucina nei trattati dietetici e gastronomici del Rinascimento

I secoli dell'età moderna, dal Cinquecento in poi, sono stati caratterizzati da una 'rimonta' (se vogliamo usare un termine sportivo) dell'olio sugli altri condimenti e fondi di cottura. La lettura dei trattati dietetico-alimentari-gastronomici prodotti in Italia nel Rinascimento mostra in effetti che l'olio d'oliva non ha concorrenza che in due ambiti, importanti ma definiti: nel condimento a crudo delle insalate e delle verdure, e nelle tecniche di cottura del pesce, fritto (soprattutto se di piccola taglia), arrostito sulla graticola o al cartoccio. L'olio è spesso citato, inoltre, nella preparazione di altre frittiture: timballi o frittelle di ortaggi, di frutta, di funghi, di uova.

Questa constatazione vale, in generale, per tutta Italia. Nel celebre trattato di Bartolomeo Sacchi detto il Platina (che abbiamo già citato) *De honesta voluptate et valetudine* – in cui si fondono arte culinaria, dietetica e igiene alimentare –, si parla diffusamente delle verdure e delle insalate, su cui fiorì tra l'altro anche una speciale letteratura gastronomico-botanica, tante erano le varietà coltivate negli orti o reperibili nei campi. A inizio pasto vanno bene lattughe e «tutto ciò

che si può prendere di crudo e di cotto *da condirsi con olio e aceto*» e naturalmente col sale: mettono in ‘movimento’ lo stomaco, e danno un nutrimento «leggero e misurato». Tra le ricette del seicentesco Bartolomeo Stefani, cuoco del duca di Mantova, compare una «insalata cappuzzina sotto la brace», che sembra, com’è stato scritto, la sorella del radicchio trevisano alla brace, da dover ungere d’olio foglia per foglia e cospargere di sale e pepe.

Sale e olio, con l’aggiunta talvolta di pepe e erbe aromatiche, erano particolarmente indicati nell’insaporire gli ortaggi lessati, cotti sotto la cenere o in graticola, oppure tagliati a pezzettini per i soffritti: asparagi, carote, cipolle, capperi, radicchi, luppoli, cavoli, finocchi, verze... L’olio compare sempre più spesso, infine, anche nel condimento dei legumi. In particolare, delle fave, il cui consumo era un tempo notevolissimo; ma anche per attenuare gli effetti dei fagioli, cibo ritenuto assai pesante.

Notizie dal lago di Garda: l’olio in cucina e in tavola nel Cinquecento

Mentre la sua importanza commerciale (così grande nell’alto medioevo) è ormai declinata inesorabilmente, sappiamo che nel Cinquecento l’uso dell’olio gardesano nell’alimentazione, e il suo prestigio qualitativo in particolare, fecero nei notevoli passi avanti. Non è affatto per caso che disponiamo per esso di un numero di informazioni non trascurabile, più di quanto accada per altre regioni italiane. Il gusto dei ‘clienti’ – beninteso solo i ricchi e chi aveva tempo e soldi per occuparsi di queste cose – si stava affinando. «I gran signori esigono l’olio prezioso del Garda per acconciar l’insalate», sostiene infatti nel Cinquecento il veronese Adriano Valerini nella sua opera *Le bellezze di Verona* (1591).



Cavaion Veronese



Egli fornisce così una delle prime indicazioni di 'tipicità' del prodotto. E Bongiani Grattarolo, un letterato attivo sulla sponda occidentale del lago, ribadisce il concetto: la riviera fornisce «ogli più purgati e più odorosi», ottimi nelle insalate e «per friggere i pesci e molte altre vivande».

Se si prende in esame la spesa per le vivande imbandite al capitano di Verona ospite del comune di Lazise nel 1525, si nota la presenza sia di lardo che di olio, ma anche di formaggio. Il primo compare nel pranzo, a base di carne: pernice, quaglie, polli, capponi, galli cedroni, anatre, vitello, oltre a pane, formaggio, vino nuovo e vecchio, spezie. La sera, bisogna stare più leggeri ed ecco allora l'olio, perché c'è ancora un po' di carne, ma poi si conclude con una salutare e dietetica insalata e una trota cucinata in onore dell'illustre invitato.

A proposito della diffusione dell'olio d'oliva gardesano, che si sposa perfettamente ai pesci del lago, hanno pertanto un rilievo e un significato particolare alcune celebri narrazioni, che provengono dal monaco e poeta del primo Cinquecento Teofilo Folengo, mantovano, e dagli scritti di Bartolomeo Scappi, in quel periodo il cuoco più illustre della tradizione nazionale.

Teofilo Folengo, l'olio d'oliva e il pesce fritto del lago di Garda

Traduciamo qui il testo di Folengo tratto dall'epigramma *De Benaco*, scritto in quel latino *maccheronico* che è la sua specialità.

Come opportunamente si regola la natura, nel suo operato, come sono ben accomodate le cose! C'è un lago in Italia che adesso noi chiamiamo di Garda: le sue onde, quando c'è tempesta, non sono meno tempestose di quelle del mare. Di questo lago, ottimo è il pesce: sardine, anguille, carpione, tinche, trote. Senonché senza il liquido di Pallade [*palladius liquor*], l'olio d'oliva



così detto in quanto sacro a Pallade ovvero Minerva] il pesce non vale nulla, se non sfrigola dentro una annerita padella. Ma proprio per questo le rive del lago, qui intorno, ospitano tanti olivi. E proprio per questo la vicina Brescia manda i suoi recipienti di ferro. Così in un solo luogo nasce l'olio, il pesce, il pescatore, e anche la padella per cuocere il pesce!

Filetto di lavarello
in acqua pazza, olio
Garda DOP, tagliata
di limoni e foglie di
Grana Padano DOP.

Bartolomeo Scappi, l'olio d'oliva e il carpione gardesano per il papa

Nel 1570 Scappi, che lavorava alla corte papale, riferisce invece un aneddoto risalente ad alcuni decenni avanti.

Nel 1528 il vescovo di Brescia inviò a papa Clemente VII, a Orvieto, ben 160 carpioni, il pregiato e già allora molto raro pesce che si trova esclusivamente nel lago di Garda. Il viaggio era lungo, e prima della spedizione il pesce fu dunque 'accarpionato', come dice lo Scappi, ovvero sottoposto a una «conditura fina». Dopo aver ripulito delle interiora «senza scagliarli»

i carpioni grossi (ma non i piccoli), «si dà loro un taglio per lungo» e «s'involgeno in un sal trito»; dopo averli ripuliti dalla salatura, «si friggono in una caldara piena d'oglio, e come viene a galla nell'oglio in modo che sia fritto e non sia arso e sia bianco, si cava e si lascia scola dall'oglio et si butta in un vaso, nel qual sia aceto bianco che bolla con un poco di sale». Dopo una decina di minuti, li si lasciano raffreddare e scolare; i pesci – fritti e bolliti, dunque – sono poi confezionati in cestelli di legno con foglie di alloro, bosso e mortella. E in questo modo si conservano per parecchi giorni, «e si portano in diversi lochi per Italia, e si servono con aceto rosato et zucchero sopra».

Bibliografia

- A. Brugnoli, *Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2014
- A. Buonopane, *Il lago di Garda e il suo territorio in età romana*, in *Ville romane sul lago di Garda*, a cura di E. Roffia, Brescia 1997, pp. 17-52
- A. Buonopane, *La produzione olearia e la lavorazione del pesce lungo il medio e l'alto adriatico: le fonti letterarie*, in *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto adriatico*, Atti del convegno, Roma 2009
- L. Caricato, G. Capano, *L'olio: crudo e cotto*, Milano 2012
- V. Chilese, «Una delle più antiche arti di questa città»: la corporazione dei formaggeria Verona in età moderna, in «Studi veronesi. Miscellanea di studi sul territorio veronese», II, Verona 2017 www.veronastoria.it
- S. Cipriani, S. Mazzocchin, *La coltivazione dell'ulivo e la produzione olearia nella decima regio. Riflessioni su alcune serie bollate di anfore Dressel 6B alla luce delle analisi archeometriche*, in «Aquileia nostra», LXXV (2004), coll. 93-119
- A. Jori, *La cultura alimentare e l'arte gastronomica dei Romani*, Mantova 2016
- A. Mastrotto, G.M. Varanini, *Il castaldo e gli olivi*, Verona 2018
- L. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, I-II, Padova 1974
- M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004
- M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari 2012

- I. Naso, *Formaggi nel medioevo. La Summa lacticianiorum di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990
- I. Naso, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999
- Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento*, a cura di G.M. Varanini, testi di A. Brugnoli, P. Rigoli, G.M. Varanini, Verona 1994, 2018²
- Olivi e olio nel Medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2006
- O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Medioevo. Con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Prefazione di G. Duby, Bari 1994
- Storia dell'alimentazione*, a cura di J-L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari 1997
- G.M. Varanini, *Una montagna per la città. Alpeggio e allevamento nei Lessini veronesi nel Medioevo (secoli IX-XV)*, in P. Berni, U. Sauro, G.M. Varanini, *Gli alti pascoli dei Lessini. Natura storia cultura*, Verona 1991

Sitografia

<https://www.granapadano.it/it-it/la-storia.aspx>

<https://www.oliogardadop.it/olio-garda-dop/storia-di-olio-e-territorio>

Ringraziamenti

Gli autori ringraziano Alfredo Buonopane, Patrizia Basso, Mara Migliavacca, Nani Zangarini.

Si ringraziano per le immagini pubblicate:

Comunità del Garda – BAMS Photo (p. 48)

Fotoclub Costermano (pp. 16, 84, 85)

Museo dell'olio Cisano di Bardolino VR (pp. 19, 20)

L'Editore si scusa per eventuali, involontari, errori od omissioni, per quanto riguarda le fonti iconografiche non individuate.

Stampato nel mese di dicembre 2019
a cura di Scripta edizioni, Verona
idea@scriptanet.net



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP**

Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR e Foreste