

“ÉL BAGÒSS”: IL FORMAGGIO TIPICO¹

E' un dato certo che agricoltura e zootecnia montane siano attività non più remunerative, ma allora che senso può avere continuare a perseguire attività improduttive? Nonostante l'apparente antieconomicità, la risposta è ribadita da una recente legge regionale n. 30, che configura l'allevatore di montagna che configura l'allevatore di montagna come il custode dell'ambiente e delle tradizioni del territorio. L'agricoltura e pastorizia non vanno più valutate solo con un metro economico, ma secondo un'ottica globale.

In questo discorso si inserisce il caso di Bagolino, dove l'agricoltura vanta antiche origini e tradizioni. In questa piccola località carica di storia, infatti, ha potuto svilupparsi una tipologia unica di produzione casearia, che non ha eguali nel territorio bresciano: il **Bagòss**.

Formaggio locale dal gusto particolare e caratteristico noto ed elogiato, come ricorda il Cocchetti già nel 1858. Il “**bagòss**”, oggetto da sempre di favorevoli apprezzamenti, venne premiato all'Esposizione che si tenne a Milano, nel lontano 1874, in persona di G. Scalvini detto “Zorzàre”. L'inconfondibile gusto del “**bagòss**”, è dovuto al foraggio che cresce sui pascoli di Bagolino, ed in particolare sui monti di Vaia, Bruffione, della Misa e del Maniva. L'esperto malghese precisa che i pascoli dovrebbero essere ingrassati solo con letame, che il foraggio raccolto nei prati del “**solif**”, cioè nei prati esposti al sole, dà un latte che dovrebbe essere messo, durante la cottura, ad un fuoco vivo e violento perché il foraggio che ha dato il latte è “forte”. Inoltre l'erba che è cresciuta nei prati del “**Vak**”, ovvero nei pascoli esposti all'ombra, dà un latte che necessita di fuoco più dolce e continuo per essere portato alla giusta temperatura. Come si ottiene questo formaggio da buongustai, che anche ai non intenditori lascia un bouquet nuovo, diverso da tutti gli altri formaggi, sempre tentatore ed invitante?

La pratica dà quel tocco particolare ed inimitabile. I montanari hanno appreso dalla tradizione che il “**bagòss**”, in concreto, nasce così:

- Si prende il latte appena munto e si filtra attraverso rami di “**dàze**” (rami di conifere) che vengono messi sul fondo del “**cul**”, (secchio con il fondo bucato). Quindi si riempiono le “**māstèle**”, mastelli di legno;
- Dopo averlo lasciato riposare per un giorno ed una notte, il latte viene delicatamente “spannato” con le “**bàzie**” (scodelle di legno) o con un recipiente di rame forato, “**mānéstär forà**”; la panna tolta si mette nella macchina a manovella per fare il burro.
- Il latte viene versato nella “**cāldérä**” (grosso paiolo) che è appesa ad un marchingegno mobile detto “**segàgn**” e quindi si accende il fuoco;
- Il casaro comincia a mescolare il latte con la “**résolä**”, rotella di legno a manico lungo, facendo attenzione ad allontanare o avvicinare il “**segàgn**” dal fuoco in modo da mantenere sempre la temperatura voluta. Quando la “massa” raggiunge i 37 gradi, il paiolo viene tolto dal fuoco per aggiungerci il caglio in polvere. Per fare il caglio una volta si adoperavano i testicoli di vitello fatti essiccare tenendoli appesi alla cappa; quando erano ben essiccati venivano ridotti in polvere e aggiunti al latte.
- Dopo aver unito il caglio si attende un'ora. Il mandriano prova la consistenza della cagliata con un soffio che deve provocare tre cerchi, tre rughe e allora la cagliata è pronta. Poi, raggiunta la giusta densità, la cagliata viene sminuzzata, con la “**trizä**” (lungo bastone munito di una gabbietta all'estremità) o la “**lira**” specie di cetra a fili d'acciaio. In questa fase di lavorazione viene aggiunto un pizzico di zafferano, che dà il colore giallo tipico del bagòss. Con la “**spinä**”, altro strumento che serve a sminuzzare ulteriormente la cagliata, la massa

¹ Fonti: siti internet Bagolino.it e Bagolino.web, a cura del Comune
Guide Grafo ed. 1992 “Bagolino e la Valle del Caffaro”
Ab n. 77 inverno 2003, Grafo
“Formaggi di monte e di piano”, AB, ed. speciale, 2003

lattiginosa viene ridotta in granuli più piccoli. Il tutto viene rimesso sul fuoco e mescolato con la **“résolă”**; la cagliata è ormai in briciole.

- L'esperto casaro allora attende che il “formaggio” si leghi insieme (la temperatura ha raggiunto i 48 gradi), indi toglie il paiolo dal fuoco.
- Quando il formaggio novello ha raggiunto la giusta consistenza, facendo cioè presa e legandosi in una sola massa, viene estratto dalla caldaia con una bacinella di legno e poi “macellato” (tagliato a pezzi) e premuto nella **“făsèră”** di legno che serve a modellare il **“bagòss”**.
- La **“făsèră”** viene portata nel **“reòlt”** (locale apposito fresco, interrato o seminterrato) e qui, dopo i riti della salatura in superficie e delle rivoltature, la forma di formaggio è pronta per la stagionatura che dura ben tre anni. Non mancano in questa fase oliature, raschiature, rivoltamenti ed assaggi con l'ago zigrinato, per giudicarne il gusto. Per avere una forma di formaggio **“bagòss”** (15-16 Kg), occorrono circa tre quintali di latte.

Dice il Veronelli, famoso gastronomo, “ il **bagòss** è pesante e rigoroso già nella forma, nel taglio si sprigiona alto il profumo largo e penetrante..., ha un sapore forte, saldo, gustoso. Fosse in Francia, che dico in Francia, in Olanda, in Danimarca, in Teutonia, un formaggio simile avrebbe denominazione e protezione di mercato”.

Il lavoro continua...

Tolto il formaggio, si rimette il paiolo sul fuoco con il **“mòl”**, che è il liquido – siero rimasto e si fa scottare. Con la sostanza che affiora, si faranno i **“fioricc”** e la ricotta **“puină”**. Se il siero è di capra si otterranno dei **“puini”**.

Il mandriano lava le **“măstèle,”** utilizzando il **“mòl”** rimasto dalle precedenti lavorazioni e ciò per impregnare il legno di sostanza e renderlo dolce. Quindi le **“măstèle”** vengono sciacquate e fatte asciugare davanti al fuoco, dopodiché si capovolgono nel **“căzenel”**, locale dove si deposita il latte, pronte per accogliere il nuovo latte.

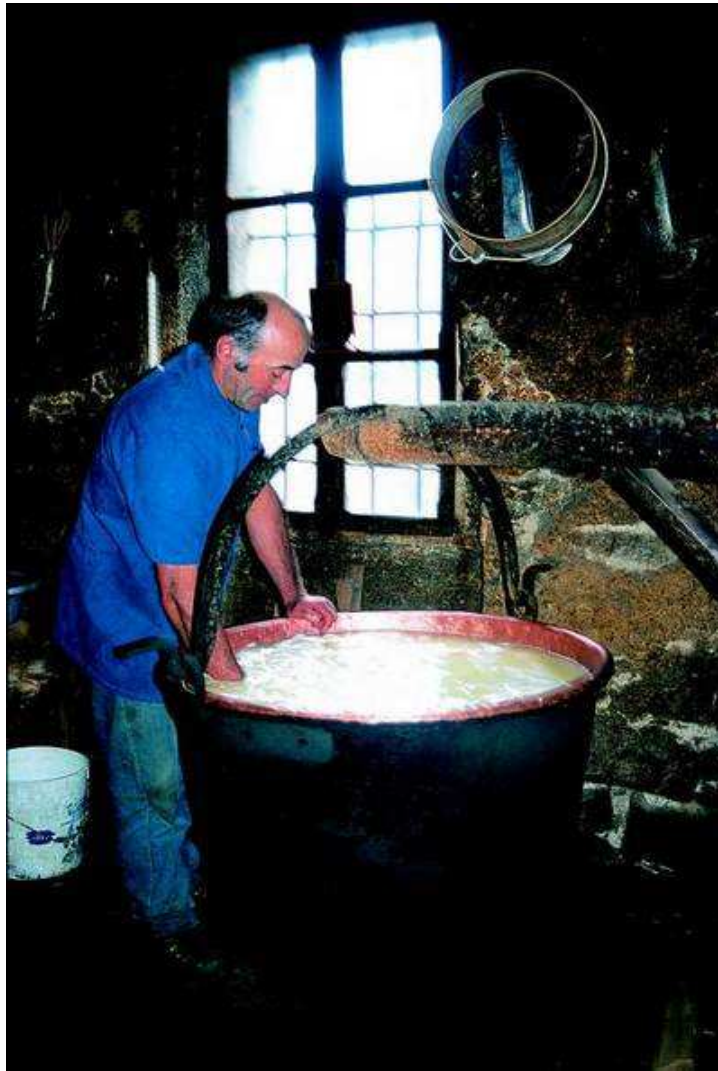


Fig. 5.4 La lavorazione del *Bagòss*

Il *Bagòss* premiato dall'Accademia Italiana della Cucina

L'Accademia ha istituito particolari riconoscimenti, quali premi e diplomi, per tutti coloro che, a vario titolo, lavorano nel mondo della gastronomia, diffondendone i valori culturali e garantendone i principi di qualità e difesa della tradizione.

Da oltre cinquant'anni, l'Accademia, organizzata in Delegazioni territoriali (ad oggi 171 in Italia e 55 all'estero, con circa 6.000 associati) lavora intensamente alla valorizzazione, alla ricerca e all'ampliamento della conoscenza della cultura gastronomica italiana, per consegnare alle nuove generazioni un patrimonio culturale. Questo, oltre ad essere espressione delle origini della propria terra, è arricchimento personale, ricerca della qualità, conoscenza della storia, della formazione della cucina locale, dei suoi contatti e contaminazioni con altre culture, della selezione, della scelta dei prodotti tipici di ogni regione, paese, villaggio.

Il XIV PREMIO "DINO VILLANI", attribuito nel 2002, in memoria di uno dei Fondatori e a lungo Vice-presidente dell'Accademia, è riservato ai titolari delle aziende artigianali o piccolo-industriali che si distinguono da tempo nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità.



Consiste in una pregevole opera grafica. consegnato a:

Cooperativa Valle di Bagolino S.C.A.R.L.
Formaggio bagòss
anno di fondazione 1967

Il patrimonio agricolo-produttivo italiano è tra i più ricchi del mondo e Bagolino ne costituisce uno splendido esempio, grazie alla millenaria arte di lavorazione e produzione del formaggio: il Bagòss.

In passato si pensava che il turismo gastronomico o vitivinicolo fosse interesse solo di una ristretta nicchia di mercato; al contrario si è visto che la richiesta è in continuo aumento e che alle varie manifestazioni organizzate, appunto, con lo scopo di promuovere le specificità locali la partecipazione del pubblico è in crescita esponenziale. Il Bagòss, pertanto, merita di essere portato all'attenzione di tutti.

Ovviamente la tutela dei prodotti tipici va vista in relazione al viaggio, alla scoperta del territorio: il valore di un piatto per un consumatore, e specialmente per un turista, varia grandemente in relazione a dove lo si è consumato, tanto che il viaggio compiuto per poterlo infine assaggiare assume un carattere preparatorio ed essenziale. Infatti, al fine di gustare i piatti locali, sia che questo costituisca lo scopo primo o solo una parentesi all'interno di una esperienza di valore più artistico-storico, bisogna prima "raggiungere" le aree di produzione. L'itinerario, attraverso i luoghi di coltivazione, consente così anche un arricchimento culturale, matura la conoscenza delle territorialità, spinge alla scoperta di usi e costumi locali. Ciò è particolarmente importante per chi desidera, appunto, come prima motivazione a fondamento del viaggio, imparare i modi produttivi o conoscere le ricette, ma è anche importante per altri turisti, per i quali la componente culinaria risulta secondaria nella scala della motivazioni.