

Il fattore storia nel Bra e nella Raschera

Un pilastro fondamentale per due eccellenze Dop spiegato ai ragazzi degli istituti alberghieri



Linda Arnaudo

Le eccellenze delle nostre terre mettono a disposizione le loro qualità non solo sulle tavole imbandite, ma anche sui banchi di scuola. Sono numerose, infatti, le scuole del Piemonte che stanno partecipando all'iniziativa divulgativa organizzata dai Consorzi di Bra e Raschera Dop, Prosciutto crudo di Cuneo Dop, Salame Piemonte Igp, Alta Langa Docg metodo classico e Piemonte Doc Cortese Spumante che prevede una serie di incontri all'interno degli istituti alberghieri, da Alba a Chieri e ad Asti, da Torino a Barge, da Mondovi a Dronero



Quando si parla di formaggi si affronta un argomento complesso, troppo spesso trattato con evidente leggerezza. Prima di addentrarsi in un mondo tanto affascinante quanto eterogeneo è fondamentale avere bene in mente come siano davvero molti i fattori che concorrono a nobilitare un prodotto e a conferirgli quel "quid" in più capace di fare la differenza. Tra i tanti elementi che contribuiscono a connotare il Bra e la Raschera Dop come due vere e proprie perle della nostra provincia Granda uno, in particolare, viene troppo spesso sottovalutato o dimenticato: la storia.

Un vecchio contratto di affitto, rinvenuto nell'archivio del Comune di Pamparato, riporta infatti la richiesta, da parte di un signorotto locale, affinché quei pastori che «menano le loro mucche a pascolare l'erba del prato Raschera» pagassero l'affitto con alcune forme di «quel buon formaggio che lassù si fa». In questo caso il riferimento è a una particolare declinazione della Raschera, cioè quella d'alpeggio. La sua nascita ha origine nel pascolo vicino all'omonimo lago, ubicato sulle Alpi Marittime, nelle vicinanze del monte Mongioie a 2.630 metri di altezza. Qui le erbe presenti sono caratterizzate da profumi e sapori particolari che si ritrovano prima nel latte prodotto dalle mucche e poi nel formaggio finito. Questi pascoli possono godere, infatti, di un clima piuttosto piovoso che garantisce una ricchezza vegetale in cui figurano più di cento ende-

mismi. La Raschera d'alpeggio viene prodotta e stagionata oltre i 900 metri e solo in alcune zone specifiche: quelle di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio, Magliano Alpi, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent e Roccaforte Mondovì. Differente, nel sapore, ma non nel modo in cui viene realizza-

ta, è la storia che riguarda la Raschera prodotta e stagionata nel territorio della sola provincia di Cuneo. Nel periodo invernale, infatti, i malgari (gli allevatori di bovini e ovini transumanti) portavano le mucche a «mangiare l'erba» (cioè a svernare) nei centri della pianura cuneese, ottenendo quindi un formaggio dif-

ferente per aroma e gusto, decisamente più delicato e dolce ma, di certo, non per genuinità. Diversa è la storia del Bra che prende il nome dell'omonima città in cui, curiosamente, non si produce più neanche una sola forma di questo formaggio che ha origine nei paesi delle vallate limitrofe alle montagne cuneesi. Furono proprio le condizioni climatiche favorevoli e la felice ubicazione geografica della città della Zizzola a rendere questo luogo il più grande centro di raccolta, stagionatura e commercializzazione del formaggio, inizialmente trasportato su carri trainati da cavalli. Un tempo erano i commercianti braidesi a stagionare e a portare il Nostrale all'interno dei mercati piemontesi e liguri dove era particolarmente apprezzato come ingrediente per il pesto e dove è tuttora molto ricercato, soprattutto nell'area genovese. Il Bra conobbe presto una grande fortuna: era infatti molto richiesto dai piemontesi emigrati e veniva facilmente esportato in America, in virtù della capacità di sopportare lunghi mesi di navigazione senza alterarsi a causa degli sbalzi di temperatura. Questa commercializzazione di successo è continuata nel tempo e prosegue tuttora nei mercati di Piemonte, Liguria e Lombardia, mentre una parte viene esportata all'estero. La storia è, però, intrinsecamente legata ai luoghi e proprio questi ultimi sono un elemento imprescindibile su cui le Dop applicano un rigoroso controllo. La Denominazione di origine protetta nasce, infatti, nel 1992 con il regolamento Cee 2081/92 ed è valida solo per prodotti agroalimentari. Impone le norme più stringenti in assoluto al fine di garantire al consumatore innumerevoli tutele. La tracciabilità, il legame

con l'ambiente geografico circostante e, in particolar modo, quello con il territorio. La provincia Granda ha sicuramente pochissimi rivali quando si parla di enogastronomia, ma non bisogna dimenticare quanto anche le materie prime abbiano un ruolo fondamentale in tutto questo. Perché, è vero che ora noi possiamo godere del prodotto finito e pronto sulle nostre tavole, ma il processo che ha portato a questa pasta fragrante, delicata o saporita ha origine vicina, anzi, intorno a noi. Ha origine nei prati in cui da piccoli facevamo i pic-nic. Ha origine nelle piogge estive che profumavano di un autunno alle porte e di un inizio scolastico incombente. Ha origine nella maestria artigianale tramandata da una generazione all'altra. E tutte queste cose, non vanno dimenticate. Un "excursus" storico simile è stato anche un momento centrale all'interno del secondo appuntamento del progetto finanziato dalla Regione Piemonte e che ha visto coinvolti i Consorzi di Bra Dop, Raschera Dop, Prosciutto crudo di Cuneo Dop, Salame Piemonte Igp, Alta Langa Docg e Spumante Cortese Doc. Si tratta di un'iniziativa che si snoda in una serie di incontri previsti negli istituti alberghieri del Piemonte. Un momento diverso, come quello tenutosi lunedì 14 gennaio all'istituto professionale "Giolitti Bellissario" di Barge, che consente ai ragazzi di interfacciarsi non solo con i prodotti che, anche in virtù della loro vocazione lavorativa, conoscono piuttosto bene, ma, soprattutto, con la storia di queste vere e proprie perle del territorio in cui abitano. In un momento storico in cui tutto è veloce, rapido e immediato, è fondamentale soffermarsi sui ritmi del lento scorrere del tempo, dei cambiamenti che



TAGLIOLINI CON CREMA DI BRA TENERO DOP

Ingredienti per i tagliolini: un chilogrammo di farina 00; 30 tuorli; 5 uova intere; 25 grammi di sale.

Procedimento. Disporre la farina a fontana su una spianatoia posizionando le uova all'interno. Impastare bene fino a ottenere un impasto duro ed elastico, quindi tirare delle sfoglie sottili con l'ausilio di una macchina per la pasta oppure con un mattarello e, infine, tagliare finemente con il coltello.

Ingredienti per la salsa: 125 grammi di Bra tenero Dop; 250 grammi di panna fresca.

Procedimento. Scaldare la panna a 80 gradi e unirvi il Bra tenero Dop fresco. Una volta ottenuta la crema, lessare i tagliolini in acqua salata per 3 minuti, quindi scolarli nella crema e amalgamare. Infine, servire con un'abbondante dose di pepe nero macinato fresco.

esso implica e di quello che di positivo comporta. La lezione si è conclusa con una degustazione delle tre tipologie di formaggi proposti: si è cominciato con la dolcezza della Raschera, per proseguire con la delicatezza del Bra tenero e concludere con il gusto deciso del Bra duro. Tre stagionature differenti per altrettante eccellenze che, dopo tanta teoria, gli studenti hanno avuto modo di assaggiare, completando quindi a 360 gradi il loro viaggio in questo mondo caseario così ricco e pregiato. Tra i piatti che più esaltano la storia di queste favolose Dop, ce n'è uno in particolare che si presta a raccontare di un passa-

to che profuma di tradizioni casalinghe senza aver perso l'"appeal" culinario anche nel nostro presente, anzi, uscendone come una delle pietanze che risultano essere più apprezzate e gradite sulle nostre tavole: i tagliolini con crema di Bra tenero Dop. È una ricetta capace di esaltare al meglio questo delizioso formaggio, mettendone in luce le caratteristiche di gusto e sapore. Una perfetta armonia di profumi e sentori in cui la delicatezza del formaggio sposa nel miglior modo possibile la pasta fresca fatta in casa, dando vita a una ricetta che, sebbene rivisitata nel corso del tempo, conserva sempre il suo fascino immutato nel tempo.

