

Publicato come: A.Guigoni, “Antropologia del formaggio” in *Civiltà della tavola, rivista dell’Accademia Italiana della cucina*, n. 63, 2005, pp. 24-27, senza bibliografia di riferimento e note.

## **Appunti di antropologia sulle culture lattofile**

Alessandra Guigoni

Gli esseri umani si dividono, secondo l’antropologo Marvin Harris, in “lattofili” e “lattofobi”. I primi sono costituiti dalle popolazioni europee, in seconda battuta nord africane e mediorientali, i secondi sono rappresentati da cinesi, giapponesi, coreani e indocinesi e molti altri popoli ancora. Parafrasando Harris queste popolazioni consideravano il latte (ed i suoi derivati) una «secrezione ghiandolare puzzolente che nessun adulto dotato di un minimo di rispetto di sé avrebbe mai accettato di inghiottire» (Harris 1990:128).

Esiste una precisa correlazione tra intolleranza al lattosio e “lattofobia”. Secondo l’antropologa Elisabetta Marini<sup>1</sup> la persistenza dell’assorbimento del lattosio sembra essere favorita nelle culture che hanno una storia di allevamento e che quindi bevono molto latte anche in età adulta. Per esempio alcune zone con un’alta frequenza di tolleranza al lattosio sono in Africa occidentale, tra i Fulani della Nigeria, che, al contrario dei gruppi confinanti, praticano l’allevamento.

Tralasciamo i lattofobi, che qui non ci interessano, e concentriamoci sugli aspetti storici e socio-culturali delle civiltà dei lattofili. I popoli lattofili di solito oltre ad essere consumatori sono anche produttori di latte e formaggio. Di solito si distingue tra le attività legate all’allevamento e le attività legate alla pastorizia, e, all’interno di questa, tra pastori nomadi e pastori transumanti.

Generalizzando, gli etnologi Ugo Fabietti e Francesco Remotti individuano nelle varie culture pastorali prese in esame un rapporto di conflittualità e complementarità della pastorizia con l’agricoltura, e indicano nelle culture pastorali una potente forza motrice di molte espansioni del passato, come quella dei pastori mongoli o dei nomadi mediorientali.

Molte civiltà pastorali sono celebri: in Africa i Peul sono allevatori di bovini, i Tuareg e i Somali di dromedari, in Asia troviamo Tibetani, Kazaki, Kirghisi, Beduini, in Europa Lapponi e Samoiedi, allevatori di renne. Le civiltà pastorali nell’immaginario collettivo suscitano curiosità, timore, senso di avventura, di rischio, essendo legate ad uno stile di vita

---

<sup>1</sup> Comunicazione personale dell’autrice.

“altro”, all’aria aperta, scandito dalle stagioni, più che dall’orologio, a stretto rapporto con il mondo vegetale e animale.

Dai produttori al prodotto: in principio c’è il latte.

Pure secondo modalità diverse, infatti il latte è il simbolo per eccellenza del nutrimento e della spiritualità presso molte culture. Il latte, simbolo di fecondità, è associato al fuoco celeste, e utilizzato in numerose tradizioni. In Asia centrale come nell’Europa antica, si credeva che esso solo potesse estinguere gli incendi accesi dal fulmine. Si offriva perciò coppe di latte alle divinità del tuono (cfr. Chevalier, Gheerbrant 1987 p. 9 e segg.).

Secondo la tradizione musulmana Maometto avrebbe dichiarato che sognare il latte significa sognare la Scienza o la Conoscenza.

Nel V secolo d.C. per lo Pseudo Dionigi l’Areopagita gli insegnamenti di Dio sono paragonati al latte in ragione dell’energia che comunicano con la crescita spirituale. Le parole di Dio sono paragonate alla rugiada, all’acqua, al latte, al vino e al miele. Esse hanno, secondo il filosofo «come l’acqua il potere di far nascere la vita, come il latte quello di far crescere i viventi, come il vino quello di rianimarli, come il miele quello di guarirli e conservarli» (Chevalier, Gheerbrant 1987: 10) .

Il formaggio naturalmente conserva le virtù magico-religioso-cosmogoniche del latte. Ne il saggio *Il formaggio e i vermi* dello storico sociale Carlo Ginzburg l’atto della creazione, nelle parole del mugnaio friulano Menocchio, mandato al rogo dall’Inquisizione alla fine del 1500 è descritto così: «Che tutto era un caos, cioè terra, aere, acqua er foco insieme; et quel volume, andando così, fece una massa, aponto come si fa il formazo nel latte, et in quel diventorno vermi, et quelli furno li angeli...» (Ginzburg 1976: 63)

L’importanza del formaggio, guardando al contesto antico in Europa, appare anche solo riflettendo sul fatto che *sa merka* nuorese (ossia *sa fruhe*, il noto cagliato ovino o caprino salato) deriva dalla *melca* romana.

Concentrando il nostro sguardo solo sull’Europa, per amore di brevità, e per costringerci alla sintesi, parlando solo dell’Europa medievale e moderna, troviamo una enorme quantità di dati, ricette, consigli e pareri medici del tempo sul formaggio.

Allora il formaggio, il cui termine derivato dal francese antico *formage*, a sua volta dal latino medievale *formaticum* significa “cacio messo in forma”, riferendosi ai procedimenti legati alla manifattura dei prodotti caseari appunti, si chiamava *cascio* e poi cacio (da *caseus*)<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Il sardo ad esempio ha mantenuto il termine *casu* per indicare il formaggio.

Il termine “pastore” del resto etimologicamente deriva da *pascere*, ossia pascolare e nutrire al tempo stesso, e la radice *pa/pas* sarebbe alla base dei vocaboli *pastus*, *pastor* appunto, e *pater*.

Già nei ricettari del Trecento troviamo numerose ricette col formaggio, usato un po’ dappertutto, sia nelle pietanze dolci, sia in quelle salate, anche se il formaggio è più vicino al gusto popolare che a quello aristocratico.

Nel Cinquecento Domenico Romoli, detto il Panunto, ribadisce, se ce ne fosse bisogno, l’intimo legame tra il latte, sia esso vaccino, caprino o ovino, ed il principio vitale: per cui il latte «non è altro che sangue due volte cotto: il bianco lo acquista dalle poppe e similmente il sapore e la umidità» (cfr. Faccioli 1987: 393).

Il formaggio, sin dal Medioevo, viaggia in tutta Europa. Come ci ricorda lo storico Fernand Braudel, la Sardegna è uno dei maggiori esportatori: «Nel Mediterraneo i formaggi sardi, il “caciocavallo”, o “salso” arrivano dappertutto, a Napoli e Roma, a Livorno, a Marsiglia e a Barcellona; sono esportati da Cagliari a interi battelli e si vendono a miglior mercato degli stessi formaggi d’Olanda» (Braudel 1982: 185) . La ragione è semplice: il formaggio è una proteina a buon mercato, è uno dei grandi alimenti popolari d’Europa, e costituisce perciò «un vivo rimpianto per ogni europeo costretto a vivere lontano, senza possibilità di procurarsene» (Braudel: *ibidem*).

Sul finire del Settecento Francesco Cetti ne la sua Storia naturale della Sardegna racconta che il formaggio di pecora è una delle ricchezze dell’Isola, ne individua due tipi, il primo bianco, salato, ed il secondo detto “fine”, meno salato, “disseccato al fumo”, e che con i proventi derivati dalla vendita del formaggio serve persino a mantenere gli eserciti, e a difendere la terra dai pirati barbareschi: «Il cacio, che va di Sardegna ai più rinomati porti del Mediterraneo [...] Della imposta sopra esso [la produzione annua è di 40.000 quintali secondo Cetti] mantengono d’artiglierie, e soldatesche le torri» (Cetti 2000: 99).

Già in età medievale e ancor più moderna troviamo nei registri di dogana, nei ricettari, nei libri di dispensa i nomi di alcuni dei formaggi che consumiamo ancora oggi, in primis quelli del parmigiano, del pecorino sardo, dell’*edam* olandese.

Lo storico Giovanni Rebora (1998) distingue tra prodotti caseari non deperibili, come appunto il pecorino sardo (detto *sardesco*), l’*edam* olandese, il parmigiano, quest’ultimo molto apprezzato sin dall’età moderna dai ricchi di Italia, Francia, e Spagna ecc. e yogurt e formaggi freschi, destinati al consumo in loco, quindi prevalentemente al consumo popolare, e il caprino, allora considerato a torto un formaggio poco digeribile, quindi per villici.

Le storiche Maria Giuseppina Muzzarelli e Fiorenza Tarozzi (2003), hanno ricostruito il ruolo delle donne nelle operazioni inerenti la cura del bestiame, la mungitura, e la preparazione e consumo del formaggio e rifacendosi anche all'iconografia medievale e moderna; in particolare si soffermano sul dipinto cinquecentesco *I mangiatori di ricotta* di Vincenzo Campi, in cui sono ritratti tre contadini e una florida fanciulla dal sorriso inebetito, intenti a gustare una forma di ricotta posta in primo piano su di un piatto di peltro. La ricotta infatti era ritenuta un cibo rustico, di scarso valore, adatto secondo la mentalità del tempo, ai popolani.

“Sei quel che mangi” è un detto senza tempo.

La storica Raffaella Sarti (2003) fa alcune interessanti osservazioni riguardo alla divisione sessuale del lavoro, diversa da epoca ad epoca, da area ad area: racconta che in epoca moderna nelle case borghesi e gentilizie schiere di uomini pestavano aromi nel mortaio o impastavano la sfoglia, dedicandosi alle attività della cucina come cuochi, coppieri, trincianti. Anche nella mungitura, preparazione di burro e formaggio vi era una precisa divisione sessuale del lavoro, ma variava da area ad area. In alcune aree europee la preparazione del burro e del formaggio si considerava un compito maschile, a volte addirittura centrale nella definizione della virilità, come in molte zone del mediterraneo: «Tra i Baschi di Sainte-Engrâce, ad esempio, la preparazione del formaggio era riservata agli uomini maturi sessualmente» (Sarti 2003: 204), ma in molte aree europee in epoca moderna era invece considerato un compito femminile.

I prodotti alimentari, le tecniche di preparazione, consumo, compresi i prodotti caseari, servono a demarcare confini geografici, culturali, economici.

É poi sorprendente l'analisi dello storico Massimo Montanari (2002) che contrappone regioni europee del burro *versus* regioni del formaggio nel Medioevo, piuttosto, come il senso comune suggerisce regioni del burro *versus* regioni dell'olio: in pratica sostiene che dove si fa buon burro manca la cultura del formaggio, dove si fa molto formaggio manca il burro, e ciò sovente non ha a che fare con la classica dicotomia nord/sud.

Così esistevano rinomati centri di produzione del burro anche nell'Europa meridionale, e nel sud Italia, lungo la dorsale appenninica e altrove, dove anzi era usato alla pari con olio, e in alcuni casi preferito ad esso.

La produzione ed il consumo di latte, burro e formaggi delineano anche confini etnici, culturali, servono insomma come “marcatori d'identità”. Non penso soltanto alle identità attuali, ad esempio a quelle regionali, con i propri patrimoni gastronomici, con le proprie biodiversità, quanto alle identità religiose, con i loro numerosi divieti alimentari; in

particolare penso alla religione ebraica, ed i tabù anche in fatto di latte (e suoi derivati) contenuti nella Bibbia, ed in particolare nel Pentateuco (Lev. XI e Deut. XIV). Come è noto l'idoneità alimentare è detta in ebraico *kasherut* e ogni cibo permesso viene identificato come *kasher*. Una delle norme è “non cuocere il capretto nel latte di sua madre”, e comportava il divieto «di cucinare nel latte ogni tipo di carne, compresa quella del pollo, del cappone [...], divieto di servirsi del latte e dei suoi derivati, come burro, panna e cacio, nelle pietanze a base di carne, e persino di consumare latticini nel corso dello stesso pasto. In questo senso anche i formaggio, prodotti con caglio animale, dovevano essere guardati con sospetto e l'autorità rabbinica spesso li metteva al bando, proibendone il consumo» (Toaff 2002: 136). Quale che sia la ragione profonda dei tabù alimentari, su cui gli studiosi di *food studies* dibattono da sempre, ancora una volta *lattofilia* e *lattofobia* sono non solo marcatori di gusto, ma anche marcatori di stili di vita, di identità etnica.

Ai giorni nostri in tempi di globalizzazione, intesa anche come omologazione alimentare e perdita della diversità culinaria e della agrobiodiversità ogni alimento considerato “altro”, il cui utilizzo perduri in una certa area geografica, è, neppure troppo paradossalmente oggetto di inchieste, ricerche, oggetto del desiderio. Se bene instradata la tipicità in campo alimentare, non è soltanto testimonianza della ricchezza dei saperi e sapori locali, cosa di per sé importante, ma può anche diventare motore di sviluppo economico.

Riguardo a tali specialità squisitamente locali, mi viene in mente l'esempio *di su casu marzu*; è interessante riflettere sull'interesse da parte dei media verso questo prodotto, sostanzialmente a seguito di un articolo sul *Wall Street Journal* di qualche anno fa, che fece il giro del mondo, a cui sono seguite altre cose, tra cui recentemente una ricerca del *National Geographic* a cura dei registi Peter Yost e Toby Beach insieme alla giornalista Sheri Jennings, che a maggio di quest'anno hanno soggiornato a Ollolai e dintorni per documentare il consumo del *casu modde*, come lo ha ribattezzato il sindaco del paese.

Anche Internet ci può dare un'idea della popolarità che ha assunto questo prodotto. Cercando in rete il termine “casu marzu” virgolettato col motore di ricerca Google<sup>3</sup> si ottengono 373 risultati, “casu modde” oltre 400, “rotten cheese” unito a *Sardinia* si ottengono oltre 50 risultati, tutti in inglese, e sono molti, considerato che si tratta di una specialità alimentare di una precisa area geografica, che non può essere venduta alla luce del sole.

Per concludere vorrei dire che certi stili di consumo, nonostante i divieti di legge (che colpiscono anche altri prodotti alimentari artigianali in Europa) testimoniano la volontà di

---

<sup>3</sup> Il motore di ricerca *Google* è uno dei più efficienti attualmente disponibili per la ricerca in Rete. Indirizzo: [www.google.it](http://www.google.it)

resistere ad una omologazione che investendo l'intero sistema agro-alimentare. E ciò accade perché l'appiattimento e la macdonaldizzazione dei gusti vanno a toccare uno degli aspetti della nostra cultura più profondi, duraturi nel tempo, oggetto di memoria culturale, di affezione e fonte di emozioni, *ciò che mangiamo*, e quindi in ultima analisi *ciò che siamo*.

### **Bibliografia di riferimento**

Giulio Angioni, *Pane e formaggio e altre cose di Sardegna*, Sestu, Zonza editori, 2001.

Braudel, Fernand, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano*, Torino, Einaudi, 1982 (ed. orig. 1979).

Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari-Roma, Laterza, 1999.

Francesco Cetti, *Storia naturale di Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 2000 (ed. orig. 1774-1777).

Emilio Faccioli, *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987.

Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dizionario dei simboli*, Milano, BUR, 1987.

Alessandra Guigoni (a cura di), *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Monza, Polimetrica, 2004.

Marvin Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1990 (ed. orig. 1985).

Michele Tatti, "Non chiamatelo formaggio marcio" in *L'unione sarda*, 27 maggio 2004, p. 12.

Massimo Montanari (a cura di). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Bari-Roma, Laterza, 2002.

Maria Giuseppina Muzzarelli, Fiorenza Tarozzi, *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2003.

Giovanni Rebora, *La civiltà della forchetta*, Bari-Roma, Laterza, 1998.

Joan Rundo, *La cucina delle comunità ebraiche al Nord e al Sud del Mediterraneo*, in A. Guigoni (a cura di) *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Monza, Polimetrica, 2004.

Raffaella Sarti, *Vita di casa*, Bari-Roma, Laterza, 2003.

Ariel Toaff, *Cucina ebraica, cucine ebraiche*, in Massimo Montanari (a cura di). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Bari-Roma, Laterza, 2002.