

giovedì 16 novembre 2023

Nasce il Blu di Cuneo

di Maria Cristina Crucitti

Qualche sera fa, ho avuto il privilegio di assistere alla nascita di un nuovo formaggio. Pur vivendo in un paese con oltre 2000 anni di storia casearia e una straordinaria varietà di produzioni, non è una cosa che capita tutti i giorni, soprattutto se non si tratta dell'inventiva un singolo produttore.

Certo, un formaggio non nasce in una sera e la costituzione dell'Associazione Produttori di formaggio Blu di Cuneo, sotto la volta affrescata di un palazzo storico di Savigliano (CN), non è che l'epilogo di una genesi complessa, fatta di relazioni e produzioni sperimentali.

Quello che più colpisce della storia del Blu di Cuneo è che fin dall'inizio è stato pensato come progetto collettivo col preciso intento di sviluppare una rete di piccoli produttori che unendo le forze potessero fare massa critica per creare qualcosa di grande. Pionieri di questa idea sono stati Sandro Gallina, tecnico esperto in formaggi erborinati e titolare della piccola azienda agricola Fattoria Gallina Golosa e i fratelli Francesco e Giorgio Rabbia del Caseificio Francesco Rabbia, azienda storica con esperienza decennale nella fabbricazione di formaggi blu. Entrambe realtà della pianura cuneese, hanno coinvolto colleghi dalle diverse zone della provincia grande arrivando a raccogliere una rappresentanza di aziende sia agricole che artigianali, di pianura, montagna e collina, tanto variegata quanto il panorama paesaggistico e caseario di questo angolo occidentale d'Italia.

Il Blu di Cuneo racconta una storia contemporanea, fatta di produttori di nuova generazione che, interpretando i desideri del mercato, in questi anni hanno scommesso individualmente sulla produzione di formaggi erborinati e che hanno scelto di associarsi trovando un comune denominatore. Per farlo hanno condiviso tecnologie e know how, aprendo le porte dei loro laboratori, riunendosi attorno a caldaie colme di latte per apposite lavorazioni didattiche e scambiandosi conoscenze ed esperienze. Uno spettacolo del tutto insolito a vedersi nel mondo caseario ordinario.

Il risultato è un formaggio di piccole dimensioni (circa 2,5-4 kg), prodotto da solo latte cuneese di vacca, capra o pecora, realizzato in due versioni: quella più cremosa, dalla pasta marmorizzata da venature di muffe blu perfettamente fondenti in bocca, e quella più sostenuta, caratterizzata da una maggiore intensità dell'erborinatura, pasta compatta e altamente solubile. Ma attenzione, il Blu di Cuneo nasce sì come identità collettiva, ma dal suo disciplinare emerge la volontà dei fondatori di creare un formaggio poliedrico: fatto a mano e rispettoso delle peculiarità dei singoli produttori e del territorio che esprimono col loro lavoro.

L'altra sera sono state 8 le aziende ad aver dato vita alla neonata Associazione, ma molto lascia pensare che ne seguiranno diverse altre. C'è un bel fermento tra chi lavora con le mani nel latte e la stima reciproca che regna tra tanti giovani produttori farà il resto.