

La formaggella tradizionale ticinese a muffa grigia entra nell'Arca del Gusto Slow Food

Un primo passo verso il riconoscimento come Presidio Slow Food

Slow Food Ticino annuncia che, a partire dalla fine di dicembre, la formaggella tradizionale ticinese a muffa grigia è stata ufficialmente inserita tra i prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food, il progetto internazionale che segnala e tutela i cibi di qualità a rischio di estinzione.

Storicamente, questa formaggella veniva prodotta nei periodi precedenti e successivi al carico dell'alpe, ossia in primavera e in inverno, quando gli animali si trovavano sui pascoli intermedi o al piano. In questi momenti dell'anno, la quantità di latte disponibile era limitata e non sufficiente per riempire la caldaia e produrre formaggio. Oggi, nel corso dell'estate, in quasi tutti gli alpeggi esiste una piccola produzione di formaggella, poiché si tratta di un prodotto particolarmente apprezzato dagli estimatori. Conosciuta con numerose denominazioni locali, la formaggella a muffa grigia è profondamente legata alla storia delle valli del Cantone e al sapere tramandato di generazione in generazione dai casari.

Prodotta con latte crudo, vaccino, caprino o misto, si distingue per una crosta sottile e morbida, ricoperta da muffe naturali che si sviluppano spontaneamente durante la maturazione in cantine tradizionali. È proprio l'azione combinata del latte, dell'ambiente di stagionatura e della mano del casaro a conferire a questo formaggio una ricca complessità aromatica, autentica espressione del territorio di origine.

Nel corso del tempo, la produzione artigianale è stata messa in difficoltà dall'affermarsi di versioni standardizzate, ottenute con latte termizzato e muffe selezionate, destinate alla grande distribuzione. Oggi la vera formaggella tradizionale a muffa grigia è prodotta da pochi artigiani e in quantità limitate.

L'ingresso nell'Arca del Gusto rappresenta un importante riconoscimento e uno strumento concreto per valorizzare e tutelare questo prodotto fragile ma prezioso. I prossimi passi di Slow Food Ticino prevedono la costituzione della Comunità e, successivamente la candidatura a Presidio Slow Food.

Sostenere la formaggella tradizionale ticinese a muffa grigia significa difendere un alimento buono, pulito e giusto, ma anche preservare un elemento fondamentale dell'identità culturale del Ticino.