

Una conferenza sui formaggi delle valli bresciane, tenuta da Germano Mucchetti, docente di Scienze e Tecnologie alimentari all'Università di Parma, chiuderà domenica 17 gennaio, alle ore 16, la mostra "Se il mare fosse tocio larì-larà", sulla alimentazione delle classi popolari del passato.

La mostra era stata aperta, come collegamento a EXPO-2015 e in contemporanea con la conferenza mondiale ONU sull'alimentazione che lì si teneva, il 16 ottobre scorso. Con fotografie e oggetti prestati da Musei e Collezioni dell'Alta Italia, essa cercava di documentare la situazione alimentare popolare dell'area prealpina in genere e del Bresciano in particolare, prima della 'rivoluzione alimentare' degli anni '50 del secolo scorso. Documentare sia la realtà dell'alimentazione, sia l'immaginario popolare da essa scaturito, specificamente il mito del "Paese di Cuccagna", con preziosi materiali iconografici custoditi dalla Civica Raccolta Stampe Bertarelli del Castello Sforzesco di Milano.

Proprio una delle dinamiche documentate dalla mostra -la varietà delle ricette derivante dalla situazione di scarsità alimentare dei ceti popolari, che stimolava l'inventiva in cucina così da confezionare cibi saporiti col poco a disposizione e sfruttando le risorse specifiche di ogni territorio- ha suggerito di chiudere l'evento con una riflessione sui formaggi delle valli bresciane, che sono appunto un esempio di quella varietà di sapori ottenuta con quanto l'ambiente offriva alla gente del popolo.

A parlarne, come si diceva, sarà Germano Mucchetti, un esperto della materia, sia per i titoli accademici, sia per le origini bresciane e la conoscenza appassionata e diretta. La sua relazione sarà integrata dalla degustazione di alcuni dei formaggi esaminati, messi a disposizione dal "Bistrot-Questione di gusto" di Iseo, che vanta una pregiata collezione di formaggi in virtù di una storica dimestichezza "di famiglia" coi formaggi; e l'azienda lattiero-casearia "Tre Valli" della Valle Trompia, che raccoglie la tradizione della zona in materia, ivi compresa l'attitudine a impreziosire e diversificare il prodotto con aggiunte di sapori naturali offerti da vegetali del territorio.