

# FORME

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.

## La lunga storia delle FORME (tra Nord Italia e Sud Francia)

La presenza in italiano di due voci per indicare il formaggio ("formaggio" e "cacio") si presta ad interessanti considerazioni storiche e linguistiche. Quanto le due voci sono sinonimi o indicano oggetti differenti? Quale è la più antica e qual'è la sua etimologia? Dove sono nate? Innanzitutto va osservato che oggi "formaggio" rappresenta la forma nettamente prevalente nell'italiano corrente tanto che l'uso di "cacio" assume un connotato un po' stravagante ed eccentrico che rimanda a un che di arcaico. Anche se il Toscano aveva anche "formaggio" la sostituzione graduale nell'italiano di "cacio" con "formaggio" rappresenta la conseguenza dello sviluppo dell'industria casearia in Lombardia all'inizio del Novecento che, con i formaggi industriali, ha portato anche all'affermazione dell'uso linguistico prevalente al Nord.

In realtà l'innovazione tecnologica e linguistica ha proceduto anche millenni fa da Nord a Sud in barba all'opinione che il formaggio sia legato alla civiltà mediterranea e che i romani abbiano avuto qualche ruolo nella diffusione della cultura casearia, se non altro sotto il profilo linguistico.

In realtà quando il latino classico normalizzò la forma *caseus/m* e (secoli dopo) quello "basso" accolse quella *formaticum* le matrici di queste forme linguistiche e erano già utilizzate da millenni per indicare l'oggetto a cui ci riferiamo: il formaggio.

Si è detto che l'origine di *formaticum* per indicare il formaggio (duro) - ovvero il formaggio "messo in forma" - derivi dall'identificazione dell'oggetto con il suo aggettivo (così come il maiale deriva da *porcus maialis*, ovvero il suino sacrificato alla dea Maia). Nel caso del formaggio il nome deriverebbe perciò da *caseus formaticum* espressione con la quale nel latino medioevale si indicava il formaggio stagionato distinguendolo dal generico *caseus* (che poteva essere anche molle).

In realtà l'esigenza di distinguere i due tipi di formaggio sembra essere emersa molto prima. Il glottologo Mario Alinei avanza l'ipotesi di un'origine padana di *\*formaticum* in età preistorica. Da scoperte recenti sappiamo - attraverso reperti rinvenuti in Polonia - che la produzione casearia risale all'inizio del neolitico (VI millennio a.C.) La produzione di formaggio semiduro o duro è però successiva e appare nel Sud della Francia. La cultura a cui si fa risalire questa innovazione è quella medio-neolitica di Chassey della fine del V e prima metà del IV millennio (4000-3500 ca.). Essa ebbe grande influsso su quella padana di Lagozza (Besnate, Varese) chiamata anche Chassey-Lagozza (3900-3100 ca.). Dalla cultura di Lagozza le innovazioni (tecnologiche e linguistiche) si diffusero verso la penisola italiana. Con l'innovazione casearia arrivò anche il nome del formaggio che derivava da quello del caglio. Questo si affiancò come nuovo termine "tecnico" di importazione ai termini precedentemente utilizzati per definire il coagulo in generale (come quello del sangue).

In provenzale il caglio è *cabl* (in francese *caïl*). In Italia da *cal*, *cac'*, *cag'*, *cas*, è derivato il latino *caseum* (una forma di aggettivazione di un sostantivo con radice *cas-* che forse voleva distinguere il formaggio duro da quello generico). A nord delle Alpi l'antico tedesco ha assorbito la voce dall'Italia settentrionale molto prima che arrivassero i romani.

Va osservato che tutt'oggi nei dialetti lombardo-emiliani vi è una fortissima corrispondenza - più forte che nell'italiano che ha avuto apporti eterogenei - tra le voci che indicano il caglio, la coagulazione del latte, la pasta coagulata, l'operatore caseario e il locale dove avviene la lavorazione (o la successiva stagionatura).

Il caglio è, in ogni caso alla base di tutta la caseificazione e di tutta la terminologia casearia. Esso spiega *caseum* e cacio (oltre che *cheese*, *käse*, *queso*).

Resta l'esigenza di distinguere il formaggio duro e semi-duro, produzione di maggiore importanza che i centri della lavorazione casearia "proto-industriale" della protostoria, dell'antichità, del medioevo hanno cercato di differenziare dalla produzione casalinga, famigliare. Fu la cultura di Lagozza verso la sua fine che, ha coniato *\*formaticum* (mentre il cacio si diffondeva in tutta Italia) o quella successiva di Remedello (Brescia) che fiorì nell'età del rame (III millennio a.C.)? O l'innovazione venne dalla Francia (*fromage*, antico francese *formage*)?

Il fatto che all'epoca del rame l'influenza culturale, e attraverso la diffusione della metallurgia, si dirigesse dall'Italia settentrionale verso la Francia meridionale tenderebbe ad affermare l'origine padana di *\*formaticum*. Di certo si sa che nei dialetti del nord Italia vi sono forme derivate dalla Francia (entrate nell'italiano letterario essendo giunte anche in Toscana) ma anche altre che continuano *\*formaticum* in forme distinte da quelle francesi. Indipendenti dal francese sono le forme lombardo-emiliano-venete (*formai*) e friulana (*formadi*).

Comunque la si consideri la storia del formaggio è storia di FORME che si differenziano e che ambiscono a distinzione e prestigio. Ed è una storia di cui la Lombardia è da millenni protagonista.