

# Lo stracchino senza segreti nel libro di Foresti

Se c'è qualcosa che ci ha tenuto tanta compagnia in questo lungo lockdown è la cucina. Per la tavernolese Irene Foresti, autrice di un recente libro sugli stracchini lombardi ma anche nazionali, la cucina è passione, ma anche professione. Passione per la storia e cultura dell'alimentazione, professione perché è direttore della qualità e **sicurezza alimentare** di un'azienda di ristorazione collettiva. Trentasei anni, laureata in Scienze e Tecnologie alimentari per la ristorazione, in dieci anni questa ricercatrice ha già pubblicato tre libri sulla cultura alimentare del Lago d'Iseo, della Franciacorta e della Valbrenbana, intesi come territori gastronomici. E in questi

giorni è uscito il quarto (pronto il quinto che non può svelare), ovvero la monografia edita dal Centro Studi Val Imagna dal titolo «Gli stracchini - Stile caseario dell'antica civiltà dei Bergamini e sua evoluzione attuale», (15 euro). Poco valorizzato dalla pubblicità che lo identifica solitamente nella crescita, lo stracchino è uno dei prodotti principe della cultura lombarda, in particolare della civiltà dei Bergamini. «E lo stracchino come erroneamente si crede non è uno solo, ma sono tanti, tanto simili quanti peculiarmente diversi tra loro. Si pensi, ad esempio, al gorgonzola, al taleggio, al salva cremasco», spiega l'autrice che ha voluto dare un respiro nazionale alla sua ricerca di oltre 350 pagine. La storia degli stracchini parte sì dai Bergamini della Lombardia, ma tocca anche la Toscana, la Campania e tante altre regioni italiane. In proposito sottolinea la studiosa: «Dietro questo alimento di colore



candido, di odore delicato e di consistenza morbida, amato da tanti e talvolta odiato per la sua puzza, si cela infatti una storia che ha origini nella civiltà dei Bergamini, ma che si espande in tutta Italia. Lo stracchino veniva infatti prodotto con il latte munto dalle vacche stracche, ovvero stanche dal viaggio della transumanza, da qui il termine stracchino. La città dei Navigli veniva chiamata Paneropoli, dal dialetto panera, cioè la crema del latte, il grasso. Tra il Medioevo e l'Ottocento i Bergamini per via fluviale portavano i formaggi in un quartiere di Milano dedicato appositamente alla stagionatura. In Toscana c'è la via degli stracchini e a Napoli, per esempio, ho scoperto che lo stracchino è un dolce». Sono tante delle interessanti informazioni che troviamo in questa monografia. Guardando in casa nostra anche il Basso Sebino vanta lo «stracchino Bronzone», un formaggio della tradizione contadina dalla forma quadrata, compatto, dal sapore dolce e delicato, vincitore nei concorsi di tre primi premi nel 2008, 2012 e 2014, messo a punto dal giovane casaro Giambattista Bettoni del caseificio «Monti & Laghi» di Vigolo. Margary Frassi.