



TALUCCO, COME LA GRUYÈRE É TERRA DI APPREZZATO FORMAGGIO

«ELETTRICO» O FRESCO: INIMITABILE «TOMINO»

di Sofia D'Agostino

Piccole astuzie lo rendono particolarmente amato e vanamente imitato - In altre zone il risultato non è lo stesso - I produttori: «Forse dipende dall'erba dei nostri prati» - L'offerta non riesce a coprire la domanda Purtroppo quassù siamo rimasti in pochi

vorato anche per altre regioni. Il lavoro tuttora non manca. Manca, invece, la manodopera specializzata: questo è il nostro problema maggiore al momento delle assunzioni».

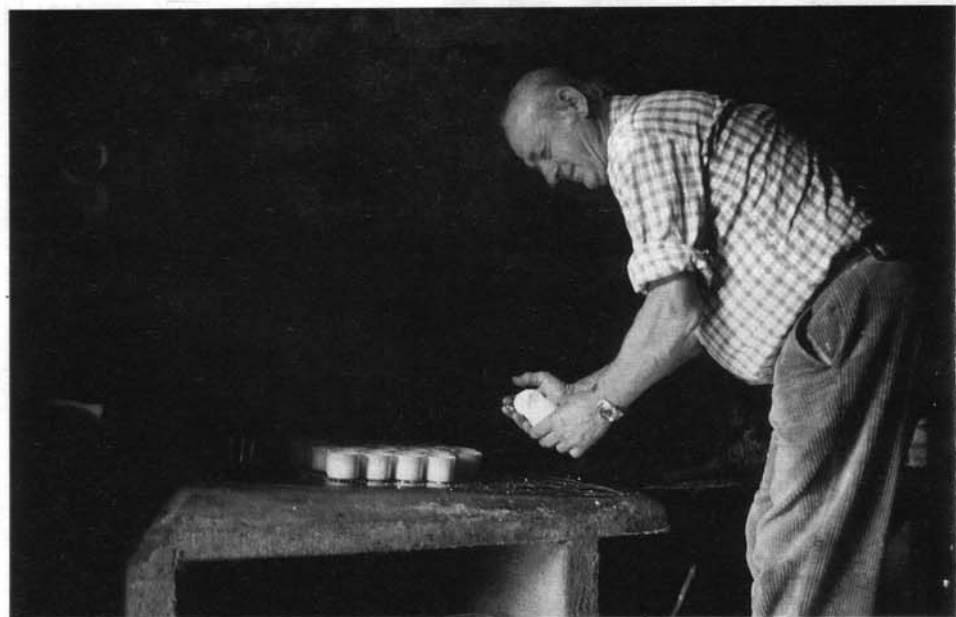
Sempre a Barge, dal 1980, opera un'altra impresa, la «Cappellino», che ora dà lavoro ad otto operai: questa non si limita a produrre serramenti interni ed esterni, ma fabbrica pure arredamenti su misura per bar e negozi ed arredamenti per abitazioni private, come cucine e scale. La «Cappellino» ha fatto del «su misura» la propria filosofia ed ha trovato riscontri non solo nel nostro paese, ma anche nella vicina Francia. La maggiore azienda del settore resta comunque, dal 1980, l'«A.I.P.»: impiega ben 25 operai e fornisce esclusivamente grossisti. La produzione dell'A.I.P. concerne il ramo dei «serramenti per interni». «Per noi, non si può dire che questo sia un momento di crisi, anzi, oserei affermare che siamo in una fase di crescita» dice il titolare. L'A.I.P. lavora non soltanto per i grossisti italiani, ma anche per la Svizzera, la Germania e la Francia. «Sono mercati particolarmente sensibili al gusto italiano» ricordano nell'azienda bargese. Attorno all'A.I.P., comunque, ruotano altre ditte minori che conferiscono l'intera propria produzione alla prima: si tratta di aziende artigiane di medie dimensioni, che impiegano dai 7 ai 9 operai per ognuna, come la «Fratelli Aimar», la «S.I.S.» e «Lorenzati Bruno». Tante piccole aziende che hanno contribuito non poco a modificare il panorama economico bargese degli ultimi dieci anni. □

vato a farli ma non vengono fuori come i nostri - ammette Ida Brun, allevatrice del posto che, insieme al marito Elio Castore, ha trasmesso la sapienza dei gesti e dei momenti nella preparazione dei tomini ai due figli -; qualcuno dice che il gusto particolare è dato dall'erba dei nostri prati». Nella frazione sono circa sei le famiglie che producono regolarmente le piccole tome di formaggio fresco, ma la quantità non è mai standard. Dalla stalla Castore, per esempio, che ospita quattro mucche e una decina di capre, nei momenti migliori e cioè d'estate, escono dalle quattro alle cinque dozzine di tomini; in questo periodo, invece, gli animali producono meno latte e si arriva solamente a due dozzine.

Sono gli anziani ad avere «in mano» questa attività, già tramandata da genitori e nonni e ricca di piccole astuzie che, se trascurate, rischiano di compromettere la qualità del tomino. Giuseppe Gaido, detto «Geppe», un uomo affidabile e spontaneo, non ha paura di svelare i segreti e anzi, come chi sa di possedere un patrimonio culturale che non deve essere dimenticato, ci rende partecipi di alcune co-

Il Talucco, a due passi da Pinerolo. Un nucleo centrale e poi tante piccole borgate immerse nelle calde cromaticità autunnali; un luogo dove il tempo si è miracolosamente fermato, ma che sembra spegnersi insieme agli ultimi semplicissimi vecchi. Come la Gruyère e la colorata Edam, anche Talucco lega indissolubilmente, e da parecchio tempo, il proprio nome ad un formaggio: il tomino. Fresco o «elettrico», reso, cioè, vivace dalla stagionatura e dal pepe. «Molti hanno pro-

Giuseppe Gaido, detto «Geppe» ha imparato a preparare i tomini da sua madre. «Vengono a comprarli da Torino e dalla Val Susa e me li ordinano una volta per l'altra».



L'inimitabile tomino

noscenze per la preparazione del tomino: «Si raccoglie il latte e si fà bollire. Noi di Talucco lo mischiamo, ne mettiamo sia di vacca che di capra, - spiega -; quando questo è tiepido si aggiunge il caglio, si mescola e poi si lascia riposare per un buon quarto d'ora. Dopodichè si toglie la «laitò», così noi chiamiamo il siero; a quel punto mettiamo il latte cagliato nelle formine, che giriamo due volte al giorno per salare il formaggio in superficie. Il giorno dopo il tomino è pronto e lo mettiamo a riposare sulla paglia, che deve essere di segale, perchè quella di frumento li renderebbe amari».

Un'altra piccola attenzione va riposta all'ambiente in cui si formano i tomini che, a quanto ci dice la signora Ida Brun, deve essere di un certo tipo: «Vanno conservati in una cantina che abbia la terra battuta, quelle in cemento non vanno bene, seccano l'ambiente e invece il tomino ha bisogno di umidità».

Per averlo «elettrico», vera specialità per chi ama i gusti decisi, magari da accompagnare con un buon bicchiere di vino rosso e corposo, bisogna far stagionare il formaggio fresco nel pepe per almeno una quindicina di giorni. «Se si vuole conservare bene il tomino, allora il sale bisogna aggiungerlo nel latte anzichè cospargerlo solamente in superficie», spiega ancora «Geppè». Viste la quantità ridotte e la felice accoglienza che ha sui palati, piazzare questo prodotto sul mercato non è davvero un problema. «A volte non riesco a portarli nei negozi di Pinerolo, vengono a comprarmeli a casa - sostiene soddisfatto Geppè; molti arrivano da Torino e altri dalla Val Susa, oltre ai pinerolesi. Me li ordinano una volta per l'altra». Stessa situazione in casa Castore che, quando può, rifornisce i negozi di Roletto e Cumiana: «La gente compra volentieri i nostri tomini perchè si fida, sa che sono genuini - spiega orgogliosa la figlia ventiduenne, Elvira; - purtroppo la quantità è ridotta e non riusciamo ad accontentare tutti. C'è anche da dire che il prezzo è piuttosto conveniente».

In effetti, in questo caso le leggi di mercato sembrano essere estranee a que-

A CUNEO SI DIVENTA «ASSAGGIATORI»

Gli esperti degustatori di formaggio hanno una loro organizzazione. E' stata creata lo scorso anno (novembre 1989) per iniziativa della Camera di Commercio di Cuneo, capoluogo di una provincia che può vantare ben sei tipi diversi di formaggi a denominazione di origine («Castelmagno», «Raschera», «Murazzano», «Bra», - esclusivi della provincia - «Grana Padano» e «Gorgonzola» - prodotti anche altrove).

All'atto della costituzione i soci fondatori, tutti onorari, erano una settantina. D'ora in poi chi vuole entrare a far parte dell'Onaf deve sostenere un esame. Le prime selezioni dell'Onaf si sono svolte venerdì 2 e domenica 11 novembre nella sede della Camera di Commercio di Cuneo (via Emanuele Filiberto n. 3).

Le domande d'iscrizione all'Onaf pervenute durante il primo anno di vita dell'organizzazione sono una ventina e provengono da diverse regioni dell'Italia settentrionale e centrale.

sta produzione: benchè la domanda sia maggiore dell'offerta, il prezzo non è assolutamente alto e si dimostra stabile da parecchio tempo: varia dalle 700 alle 750 lire per tomino fresco e dalle 800 alle 850 per quello «elettrico»; considerando che ogni formella pesa circa un etto, il prezzo per chilo è tra i più bassi nei prodotti caseari.

«Il prezzo non paga - afferma Ida Brun -; se dovessimo calcolare il lavoro necessario per fare un tomino, dalla cura e il mantenimento dell'animale fino alla vendita del prodotto finito, dovremmo aumentare del cento per cento il costo. Solo più gli anziani lo producono, e infatti Talucco sta morendo, non interessa più a nessun giovane, se ne vanno tutti». Ed è tragicamente vero, ma come condannarli? Prospettive non se ne vedono, come si è detto prima, qui il tempo sembra si sia fermato. Si potrebbe però tentare un'operazione che unisca i produttori di tomini (è in piedi una proposta dell'ex assessore Fiammotto) e stimoli la preparazione di altre specialità casearie: le capacità non mancano, le idee si costruiscono. «Rimane la possibilità di una cooperativa - spiega Ida Brun -; ci stiamo pensando, speriamo si riesca a fare, sarebbe uno stimolo per i giovani del posto». □

«La paglia su cui si adagiano i tomini deve essere di segale, quella di frumento gli lascia un gusto amaro» spiega «Geppè».

«I tomini devono riposare in una cantina con la terra battuta, quelle con il cemento per terra non vanno bene, seccano l'ambiente,» dice Ida Brun, produttrice talucchese.

La foto, di circa cinquant'anni fa, mostra alcune donne talucchesi durante una vendita di prodotti tipici: non mancano naturalmente i tomini. Sotto: il nucleo centrale della Frazione pinerolese. Il piccolo centro rischia di spegnersi insieme agli ultimi anziani.