

I FRATELLI PEROTTI, ARTIGIANI DEL FORMAGGIO

IL GUSTO ANTICO DEL VERO «BERGÈ»

di Romano Armando

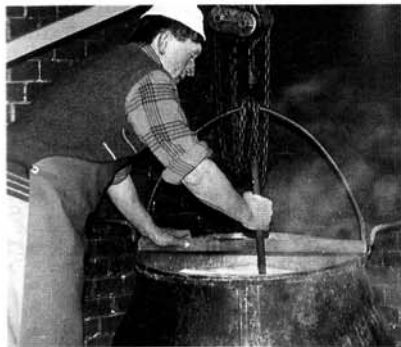
Pastoso, bianco - burro, dal sapore ineguagliabile. 40, 50 chili di produzione al giorno e nessun problema a smerciarlo. Lavorazione ancora tutta manuale nell'azienda di Buriasco. «Le Usl sembrano far di tutto per renderci la vita grama».

Formaggio da «Bergè», pastoso, bianco-burro, dal sapore ineguagliabile, e fresca ricotta da gustoso dessert, sono prodotti unici dell'azienda agricola Perotti di Buriasco. Una famiglia, originaria di Crissolo, trasferitasi a Buriasco nel 1932 che ha conservato la passione e l'antica tradizione di una produzione casearia che ha nulla da invidiare ai formaggi d'oltralpe.

«La nostra lavorazione è ancora tutta manuale - dice Franco Perotti spremendo con mani poderose la pasta appena cagliata -. Così faceva mio padre e già prima mio nonno. Utilizziamo esclusivamente latte intero di mucca con l'aggiunta di latte di pecora, più grasso, ma indubbiamente più gustoso. Anche la pressa in legno di rovere è quella dei miei vecchi. Mutato solo il locale, oggi le pareti sono piastrellate e terse, e la fiamma del camino che fa bollire il calderone della ricotta, un tempo a legna, oggi a gas».

Da un litro di latte si ricava un etto di formaggio, forse un po' gras-

Il calderone della ricotta: alla fiamma del legno si è sostituito il gas.



so, ma ricco di salutari alimenti e dal gusto inconfondibile. La toma così prodotta vien fatta stagionare per 40-50 giorni in una cantina fresca, ma non umida, su vecchi assi, anch'essi importanti per far acquisire l'originale gusto.

«Non abbiamo difficoltà a smerciare i nostri 40-50 kg di produzione giornaliera - afferma il fratello Chiaffredo; - molti negozi della Val Chisone, alcuni supermercati e ricoveri sono nostri acquirenti. Inoltre vendiamo direttamente al minuto qui a Buriasco e d'estate nel nostro alpeggio di Laval (Val Troncea). I nostri sono clienti affezionati; quando ci scoprono non ci abbandonano più».

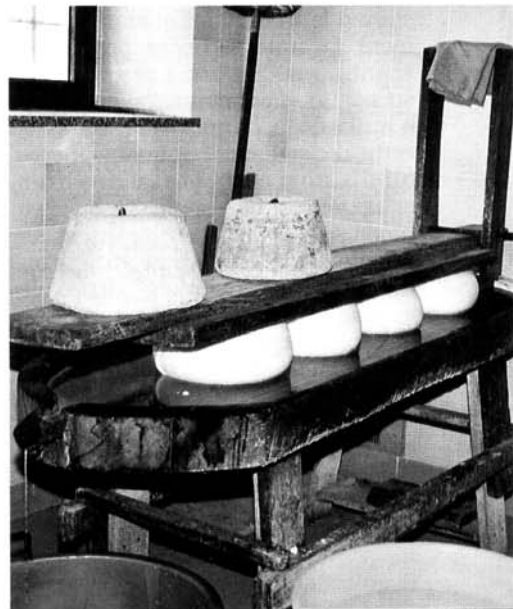
Qualche critica i fratelli Perotti la muovono ai formaggi industriali, magri, privi di alimenti e dal gusto appiattito.

«Noi piccoli siamo destinati a sparire - proseguono; - oggi le Usl sembra facciamo di tutto per renderci la vita grama. Ritardano i controlli facendoci perdere settimane preziose per gli alpeggi; prelevano il sangue per le analisi e poi lo lasciano coagulare rendendolo inservibile. Ci è già capitato di aver concordato con loro la data di partenza e, caricati gli animali sui camion, sentirci dire che il veterinario quel giorno non poteva venire, di scaricare tutto ed attendere il giorno successivo, quasi come se cento mucche e duecento pecore fossero una manciata di noccioline, senza tener conto di quanto costa impegnare dei camion per il trasporto».

Martino, il più vecchio dei fratelli, ricorda quando la transumanza si faceva a piedi: «Allora non si andava a Prigelato, ma a Crissolo. Si partiva nel cuore della notte per arrivare alla sera a Barge; si ripartiva al mattino presto per giungere nel tardo pomeriggio a Crissolo. Era una faticaccia che oggi neppure le bestie sopporterebbero, ma era anche una festa: passando per i paesi il coro dei campanacci sembrava scandire l'inizio e la fine della bella stagione». □



Si lavora a mano la pasta cagliata.



La pressa in legno di rovere è rimasta quella di una volta. Sotto: le forme vengono stagionate per quaranta giorni in una cantina fresca ma non umida.

