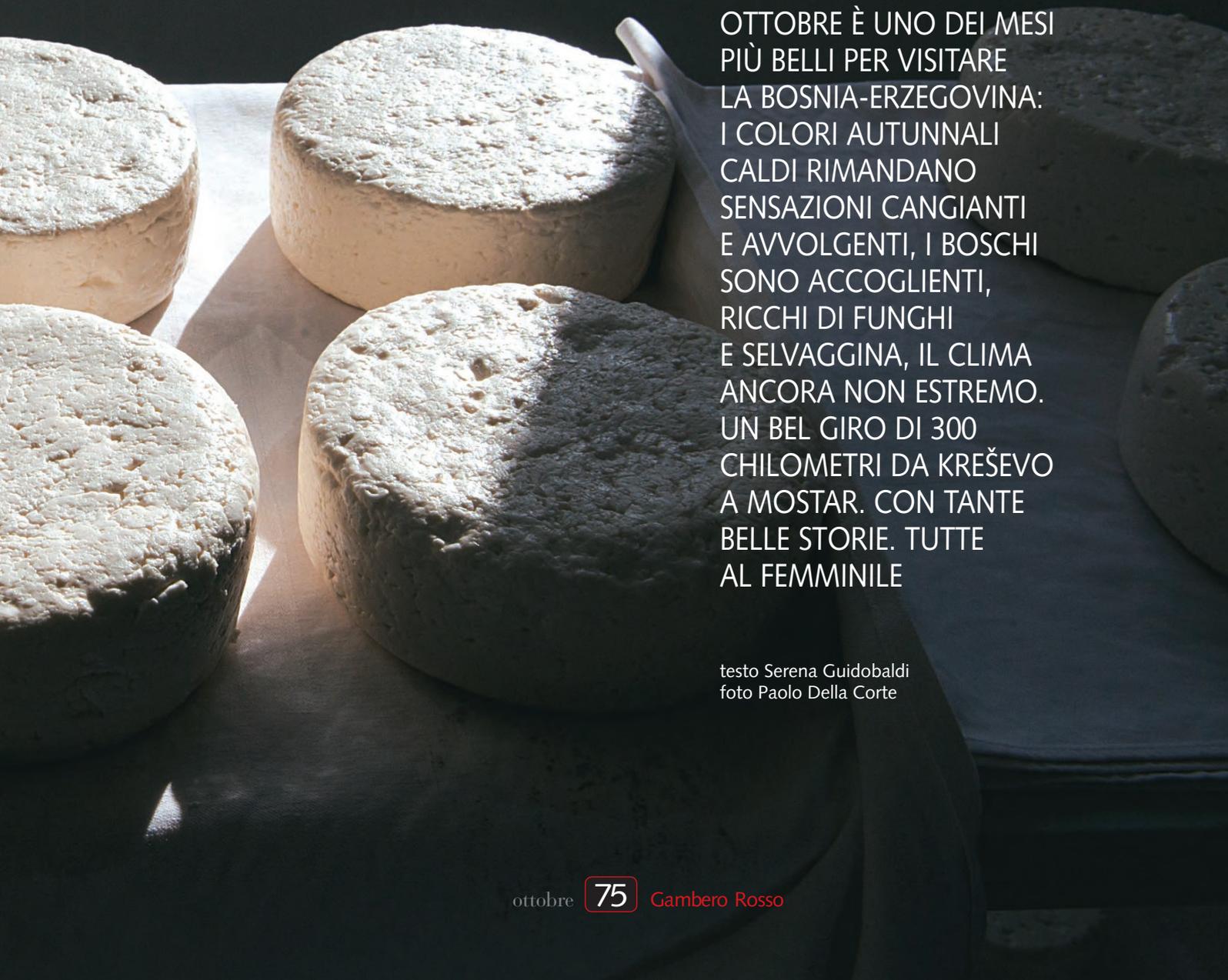


ERZEGOVINA LE SIGNORE DEL



LA VIA LATTEA



OTTOBRE È UNO DEI MESI PIÙ BELLI PER VISITARE LA BOSNIA-ERZEGOVINA: I COLORI AUTUNNALI CALDI RIMANDANO SENSAZIONI CANGIANTI E AVVOLGENTI, I BOSCHI SONO ACCOGLIENTI, RICCHI DI FUNGHI E SELVAGGINA, IL CLIMA ANCORA NON ESTREMO. UN BEL GIRO DI 300 CHILOMETRI DA KREŠEVO A MOSTAR. CON TANTE BELLE STORIE. TUTTE AL FEMMINILE

testo Serena Guidobaldi
foto Paolo Della Corte

“S

ta se u BiH jede kada se nema para ni za sir iz mijeha? Sir izsmijeha”. Ovvero: Cosa si mangia in Bosnia quando non ci sono neanche i soldi per il formaggio nel sacco (sir iz mijeha)? Il formaggio nella risata (sir izsmijeha). Peccato che il gioco di parole, dove una “s” cambia il significato fra sir iz mijeha (formaggio nel sacco) e sir iz smijeha (formaggio nella risata), non lo si possa apprezzare una volta tradotto, perché racconta della Bosnia-Erzegovina più di un trattato di sociologia in quanto fa riferimento a due delle caratteristiche più importanti del paese: il sense of humour tipico dei suoi abitanti e la citazione di uno dei suoi prodotti più antichi, quel sir iz mijeha le cui origini risalgono ai pastori illirici delle Alpi Dinariche.

Che la battuta la faccia poi una donna intenta a rompere con le mani la cagliata è il terzo aspetto sociologico che completa il quadro dato che, in Bosnia-Erzegovina, il formaggio è più che altrove un affare di donne. Sembrerebbe niente di nuovo: la tradizione casearia da sempre ha visto la figura femminile responsabile della lavorazione del latte. Se non fosse che queste “donne del formaggio” sono vere e proprie imprenditrici che dirigono con professionalità e competenza la filiera del caseificio, consapevoli che il

loro lavoro è il simbolo di una trasformazione culturale e produttiva, in un paese dove l’impresa privata si scontra con la carenza di infrastrutture e di volontà politica.

Ne sa qualcosa Ljubica Glogovac di Nevesinje, 54 anni, che nel 2003 ha convertito l’attività passando dal formaggio *kajmak*, non più competitivo a causa della grande industria, alla produzione di *sir iz mijeha*. Aveva avuto notizia che nel progetto di “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli di pregio dell’Erzegovina”, finanziato da MAE e Oxfam Italia, rientrava anche questo antico formaggio, e si fece avanti. Mai intuizione fu più indovinata, visto che nel 2006 il formaggio nel sacco divenne Presidio Slow Food, consacrato nel 2007 a Cheese, la manifestazione biennale che da sempre si batte per la tutela dei formaggi a latte crudo. Nel 2009 Ljubica coinvolse Miroslav, il maggiore dei suoi tre figli, nel fondare con altri 43 piccoli produttori un’associazione che si ponesse come un soggetto forte per interagire con le istituzioni. Perché, nonostante i riconoscimenti internazionali e l’alta qualità del prodotto, il formaggio nel sacco come altri a latte crudo è a rischio di estinzione. Probabilità resa più concreta dall’ingresso della Croazia nell’Unione Europea dal 2013 e dalla conseguente applicazione delle direttive europee in materia di esportazione.

«Il nostro ministero del Commercio Estero nel 2010 ha stilato una guida per metterci in regola con gli standard euro- >>

STORIE DI DONNE
LJUBICA, STANISLAVA
E DRAGANA SONO
I TRE VOLTI DEL
FORMAGGIO DELLA
BOSNIA-ERZEGOVINA.
UNA TRADIZIONE ANTICA
E ARTIGIANALE CHE
RACCONTA UNA TERRA



Sir iz mijeha, il formaggio nel sacco. È un formaggio a latte crudo ovino o vaccino, la sua particolarità sta nella stagionatura in sacchi di pelle di pecora affumicati dai quali, dopo un minimo di 60 giorni, esce naturalmente "porzionato" in scaglie irregolari di dimensioni variabili, lisce, compatte, grasse e leggermente elastiche. Non si affetta né si spalma: si sgrana e si mangia a pezzetti con le dita. È tanto selvatico all'olfatto, perché prende l'odore del sacco in cui ha maturato e del pascolo dove l'animale ha ruminato, ma al palato è sapido e deciso e con una delicatezza inaspettata. È servito di solito come antipasto con gli uštipci (una sorta di pasta fritta simile allo gnocco modenese) e prosciutto affumicato.



LA BIRRA ARTIGIANALE IMPER ALE COLLESI

Prodotte da: Fabbrica della Birra Tenute Collesi per Collesi Bini srl • Via della Madonna, 2 • 61042 Apecchio (PU) • Italy • Tel. e Fax +39 075 933118 • info@collesi.com • www.collesi.com



I NOSTRI PREMI

2012

World Beer Championships - Chicago

BIRRA ROSSA Gold Medal
BIRRA AMBRATA Gold Medal
BIRRA TRIPLO MALTO Silver Medal

The New York International Competition

BIRRA CHIARA Bronze Medal
BIRRA ROSSA Bronze Medal
BIRRA NERA Bronze Medal

2011

International Beer Challenge - Londra

BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA ROSSA Bronze Medal
BIRRA NERA Bronze Medal

Premio Design and Packaging

BIRRA AMBRATA Silver Medal

World Beer Championships Packaging Competition - Chicago

INTERA GAMMA BIRRA COLLESI
Premio "Collezione"
CATEGORIA DESIGN GRAFICO BIRRA COLLESI
Silver Medal
CATEGORIA STYLE BIRRA COLLESI
Bronze Medal

2010

World Beer Championships - Chicago

BIRRA ROSSA Gold Medal
BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA AMBRATA Silver Medal
BIRRA BIONDA Silver Medal
BIRRA CHIARA Silver Medal
BIRRA NERA Silver Medal



COLLESI

ristoranti dove si possono degustare, mangiare e acquistare i formaggi tradizionali dell'Erzegovina

Taverna Goranci

Pod Jelom
Mostar BiH
tel. +387 (0) 36 381 167
www.konobagoranci.com
PREZZO MEDIO 15 euro vini escl.

Ristorante Udovice

Sretnice bb
Kreševo BiH
tel. +387 (0)36 486 389
www.udovice.ba
PREZZO MEDIO 20 euro vini escl.

**Ristorante Antica
Erzegovina**

Tuli, Trebinje BiH |
tel. +387 (0)65 669 707
www.starahercegovina.com
PREZZO MEDIO 20 euro vini escl.

Taverna Studenac

Milentija Perovića bb
89101 Trebinje BiH
tel. +387 (0)59 482-627
PREZZO MEDIO 15 euro vini escl.

INFO Okusi Hercegovinu | stari Most, 1 | Mostar BiH | tel. +387 (0) 36 554 150-1 | www.okusihercegovinu.com

pei di esportazione di prodotti caseari, senza tenere conto che si tratta di investimenti che nessuna famiglia coinvolta in questo settore può permettersi – spiega Ljubica – E poi il problema vero è che non c'è un mercato internazionale pronto a riceverci. Il nostro compito sarebbe solo fare bene il formaggio, quello del governo invece pubblicizzarlo e venderlo. E dato che non lo fanno, noi curiamo i nostri interessi diversamente».

Un discorso che per Ljubica e gli altri dell'associazione significa tre cose: un disciplinare di produzione, il funzionamento del Centro di stagionatura e promozione del formaggio nel sacco dove portare a termine il processo di stagionatura secondo metodi e standard controllati. E, terzo obiettivo, ottenere il riconoscimento di prodotto simbolo della biodiversità del territorio, quindi intoccabile per la sua valenza storica, economica e culturale. Tutto questo lei lo dice mentre mostra con orgoglio il suo caseificio, una stanza pulitissima con annessa saletta dove i sacchi di pecora riposano il tempo necessario per far maturare il contenuto. Locale perfettamente a norma, *ça va sans dire*. E un *sir iz mijeha* dal sapore inimitabile.

Come inimitabile è il sapore del *Livanjski Sir*, gioiello della piana di Livno nella cui storia, che ha inizio nel 1886, commoventi vicende di amore e di agronomi pionieri si intrecciano sullo sfondo dei grandi eventi europei. Oggi invece si intrecciano qui vicende che parlano di multinazionali che acquistano il latte a prezzi stracciati e di un contrabbando del formaggio come unica risposta a chi

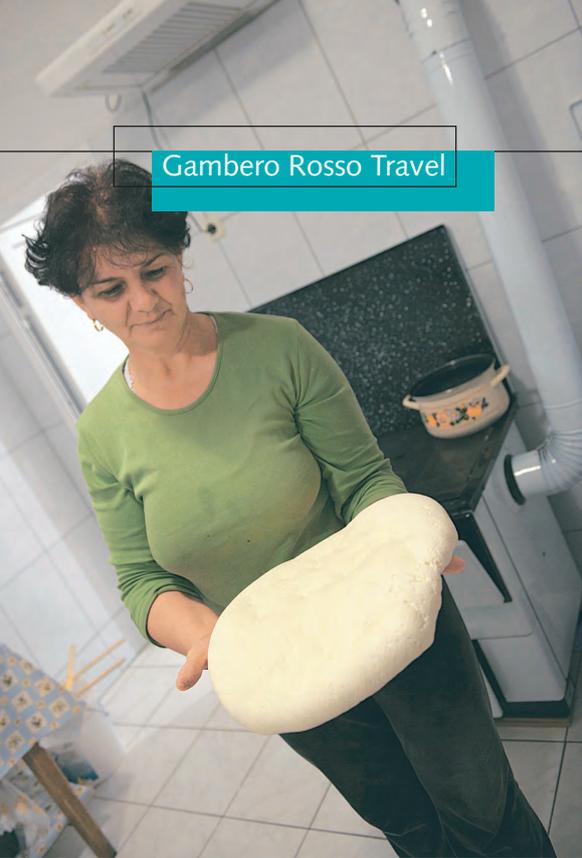
sta investendo in strutture e capi di bestiame: «Prima si riusciva a vendere oltreconfine. Con l'adozione degli standard europei è più difficile – racconta Stanislava Kasalo, 27 anni e 5 figli, fra i maggiori produttori dell'Emmentaler dei Balcani – Che poi, ci sarebbe da discuterne: il nostro formaggio di media stagiona

oltre i 60 giorni e se non sbaglio in alcuni paesi UE si potrebbe vendere. Noi poi siamo in regola con tutti i certificati sanitari, ma non bastano all'estero, e la merce rimane ferma qui. Il contrabbando è un grosso rischio: non sai se le forme di formaggio riescono a passare il confine, poi devi fidarti del corriere. Non si costruisce un'impresa seria sull'illegalità».

I Kasalo ci credono a quel for- >>

ARRIVA L'EUROPA
L'INGRESSO NELLA
UE DELLA REGIONE
PORTA PROBLEMI E
PAURE. OCCORRE
UN DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE, LOCALI
A NORMA MA NON
OMOLOGANTI E LA DOP

Gambero Rosso Travel



Livanjski sir, il formaggio di Livno. Dalla conoscenza delle tradizioni casearie svizzere dell'agronomo francese Jaillet nacque, a cavallo fra '800 e '900, quello che all'epoca era noto come Švajcarski Sir (formaggio svizzero) e che dopo la Prima Guerra Mondiale diventerà celebre come formaggio di Livno. Una ricetta da allora rimasta invariata che prevede una miscela di latte non pastorizzato di pecora e mucca (quest'ultimo deve essere il 20%). Di crosta sottile e dal tipico colore giallo tenue che non si trova in altri formaggi bosniaci, la sua caratteristica sono i buchi dovuti alla fermentazione che lo rendono simile all'Emmentaler, ma è l'unica cosa in comune tra i due formaggi. Di olfatto intenso (ha l'odore di un grande latte ovino la cui lavorazione a crudo lascia intatte le note di lana, legno ed erbe) al palato risulta deciso, sapido e quasi pungente quando molto invecchiato. Perfetto a scaglie sulle zuppe invernali.





Škripavac, il formaggio che stride. È il suono è la caratteristica principale dello škripavac, il formaggio "che stride", il cui nome deriva dal verbo onomatopeico škripati (stridere) in quanto sotto i denti produce un leggero scricchiolio. Formaggio a latte crudo ovino o vaccino, viene lavorato artigianalmente secondo una pratica tramandata da generazioni, e rappresenta una delle eccellenze del territorio dell'estrema Erzegovina meridionale. Di forma rotonda, ha un colore omogeneo tendente al biancastro e un aspetto irregolare con leggere occhiature. Inizialmente acidulo all'olfatto, sprigiona poi un profumo delicato e con note vegetali, dei pascoli ricchi di erbe mediterranee, che rimane anche nel gusto che cambia in relazione al tipo di stagionatura, di aria, di pascolo, offrendo un prodotto più saporito in estate e più dolce in inverno. Superbo con il miele di salvia.



maggio: 6 adulti, tutti di famiglia, a lavorare. Hanno 300 pecore e nell'ultimo anno hanno investito quasi 40.000 euro nella ristrutturazione delle stalle e nella messa a punto di una stanza di stagionatura che rispettasse non solo i parametri di legge, ma anche quelli di sostenibilità ambientale. I fondi vengono da progetti sostenuti da organizzazioni estere, un po' di aiuto arriva dalla cooperativa agricola locale. «Questo formaggio fa parte del network Terra Madre. È un tesoro che può aiutare un' economia in difficoltà come quella del nostro paese. Ma servirebbe un segnale forte dal governo, che non arriva» commenta un po' abbattuta Stanislava.

Si chiama infine *škripavac* la terza stella di questa immaginaria Via Lattea che è il terroir caseario dell'Erzegovina; e si chiama Dragana Brkan l'ennesima novella Era dalle cui mani il latte ogni giorno si ritrasforma in mito. Il mito di quel formaggio conosciuto anche come "il formaggio che stride" per il suono che fa mentre lo si mangia.

Anche per lei, 32 anni e tre figli, i problemi sono gli stessi: il latte crudo, nessun piano di valorizzazione. E anche nella sua impresa la forza di volontà ha giocato il ruolo principale per crescere, finora. Adesso avrebbe bisogno di un intervento esterno.

«Lo *škripavac* è un formaggio fresco, ha caratteristiche organolettiche che altrove non si possono riprodurre. È tipico di quest'area fra Trebinje e Dubrovnik. Se fosse pubblicizzato, i turisti dalla Croazia verrebbero a provarlo, siamo proprio sul confine.

Il turismo gastronomico è questo, giusto?» si chiede Dragana, mentre gira le forme nella sala di stagionatura piastrellata di bianco, dove le ampie finestre aperte (con zanzariere) garantiscono il passaggio del vento. Lei sa che in Bosnia centrale, nella zona di Vlašić, alcuni katun (simili alle nostre malghe) grazie a progetti per il turismo sostenibile delle ONG sono stati convertiti a luoghi di ospitalità così che i turisti possano partecipare al processo produttivo del Travnički sir. «Sarebbe bello se un giorno il nostro lavoro diventasse una attrazione simile. Ma basterebbe anche solo che venisse applicato il modello svizzero...» Il riferimento è alle piccole fattorie in Svizzera, alle quali è stato riconosciuto come coefficiente di alta qualità del formaggio il fatto che il latte sia lavorato sul posto, subito dopo la mungitura. Per questo governo e cantoni, negli anni, hanno operato in modo da permettere ai produttori di investire in strutture adeguate, lavorando intanto sul marketing.

«Così mentre si assicuravano l'alta qualità dei prodotti, preparavano un mercato pronto per riceverli – argomenta Dragana – Non ci vuole molto a capire che funzionerebbe anche in Bosnia-Erzegovina, no?» domanda la donna mentre si accende una sigaretta e si versa un bicchierino di *slivovica*. Sono le otto del mattino e ha già fatto quattro ore di lavoro, ha mandato la piccola a scuola e il marito al mercato. Non le rimane che aspettare che il latte appena munto arrivi a temperatura per aggiungere il caglio. Una pausa prima di continuare, sognando che Slavogostići un giorno diventi la nuova Engadina. *Jivieli!*



TRE VERI GIOIELLINI
IL MODELLO SVIZZERO
- ALTRA TERRA DI
FORMAGGI - DOVE
ESISTONO MOLTE
PICCOLE FATTORIE,
È QUELLO CHE QUI
POTREBBE AVERE
SUCCESSO