

Relazione storica

Pecorino della montagna pistoiese

A cura del dott. Franco Tuci e della dott.ssa Maria Antonia Martinelli

Il territorio della provincia di Pistoia, si estende sul versante meridionale dell'Appennino tosco-emiliano, ed è geograficamente caratterizzato da valli profonde e boschive, particolarmente adatte alle attività di allevamento.

Tali caratteristiche hanno influenzato lo stile di vita della popolazione locale che, come dimostrano numerose fonti bibliografiche, fin dall'epoca medioevale si è sempre dedicata alla pastorizia.

L'allevamento, oltre ad essere una fonte economica, rivestiva un grande importanza per la sopravvivenza dell'uomo in quanto forniva sia la carne che il latte alimento base, quest'ultimo, nella dieta delle popolazioni contadine. Per i pastori pistoiesi, dediti al nomadismo per lunghi periodi dell'anno, la possibilità di trasformare in formaggio una buona parte del latte munto assicurava una scorta alimentare e i benefici di un alimento ad alto valore nutritivo.

La presente relazione storica ha l'intento di evidenziare come il "Pecorino delle Montagne e delle Valli pistoiesi" sia il frutto di un'antica tradizione che ha profondamente segnato, fino al secondo dopoguerra, l'economia e l'organizzazione sociale del territorio.

I primi riferimenti precisi alle attività di allevamento nell'attuale provincia di Pistoia si hanno a partire dal XVI secolo quando, grazie alle regole trascritte in appositi Statuti, si disciplinano le "Fide dei pastori", vale a dire la pastorizia ed il transito dei capi in allevamento tra i diversi comuni.

Lo "Statuto della Comunità di Cutigliano" riporta in data 17 maggio 1568 che *"tutti li forestieri di fuora detto stato di (Sua Signoria Illustrissima) che verranno con le loro bestiami a pasturare in detta*

*comunità ed obbligati dare mallevadori idonei in mano al (capitano) della comunità di tutti i danni che potessimo dare e fare loro bestiame in grani biade erbe e castagni, et che il (capitano) sia tenuto ed obbligato tenere diligente cura di tali mallevadori et questo habbia a fare (...), et che li forestieri et loro mallevadori siano tenuti et obbligati a pagare ogni danno et accusa che potessino fare come di sopra e dichiarato, et apparendo la stima detti danni come di sopra”.*¹

In un territorio particolarmente ricco di boschi e di pascoli, era inevitabile che l'allevamento del bestiame e la produzione di formaggio diventassero attività diffuse e preziose per il fabbisogno alimentare delle comunità, e pertanto andavano tutelate tramite rigorose disposizioni. Leggiamo, ad esempio, in data 25 maggio 1617 che *“Pietro di Fiumalbo pastor fidato nella pastura di Cutigliano, promette non far danni né lui né il suo bestiame in detto comune o caso ne facessi, promette pagare ogni danno che fussi fatto da lui o da garzoni o da bestiame [...]”*.² Oppure (stessa data): *“Cortese di Berma da Fiumalbo pastore fidato nella pastura di Cutigliano, promette non far danno alcuno in detto comune, né lui né il suo bestiame e caso ne facessi ne promette di pagare ogni danno che da lui e le sue bestie o garzoni fussi fatto e per lui resta mallevatore come principale Nanni di Ulivieri da Cutigliano qua presente”*.³

La diffusione dell'allevamento ovino è supportata dai documenti storici recuperati negli archivi comunali e tra questi, i più attendibili per tipologia e precisione dei dati, sono le cosiddette *“Portate di bocche e bestie da cacio”*, una sorta di censimento sul numero degli abitanti e sulla consistenza del patrimonio ovino e vaccino.

¹ “Statuto della Comunità di Cutigliano”, 17 maggio 1568, Archivio di Stato di Firenze, pezzo 296.

² ASCC Comune Preunitario di Cutigliano, Partiti e Deliberazioni, n. 1 (1610-1618), C. 95R.

Riportiamo, a titolo di esempio, due delle numerose “Portate” recuperate nell’archivio storico del comune di S. Marcello:

▪ *S. Marcello A.D. 24 aprile 1772⁴*

*Domenico del fu Serafino Fini della Curia di S. Marcello
Capitanato della Montagna di Pistoia contadino del Sig.re Com.rio
Cino Cini nel podere della Spianesca da in portata l’infrascritte
bocche, e bestie, cioè*

Elenco delle bocche (componenti della famiglia)

<i>Vaccine da cacio</i>	<i>0</i>
<i>Pecore, e capre da cacio in circa, perché sono nelle Maremme e non si sa il num.ro preciso</i>	<i>90</i>

▪ *S. Marcello A.D. 01 aprile 1772⁵*

*Giovanni del fu domenico Martinelli della cura di Sammacello
Capitanato dalla montagna di Pistoia, Contadino del Sig. re Com.rio
Cino Cini nel podere della Casa di Sopra alla Selva Le (Locri), da in
portata le infrascritte bocche e bestie da cacio, Cioè*

Elenco delle bocche (componenti della famiglia)

<i>Vaccine da cacio</i>	<i>2</i>
<i>Pecore e capre da cacio in circa, perché sono nella Maremme E non si sa il num.ro preciso</i>	<i>80</i>

Se ne deduce che l’allevamento ovino rivestiva una notevole importanza essendo anche più consistente, per numero di capi, rispetto a quello vaccino.⁶

³ ASCC Comune Preunitario di Cutigliano, Partiti e Deliberazioni, n.1 (1610-1618), C 94 V.

⁴ Archivio storico del Comune di S. Marcello Pistoiese, “Portate di bocche e bestie da cacio n. 894”.

Ciò ha indotto la popolazione locale a specializzarsi nella trasformazione del latte di pecora, ricavandone un formaggio (allora genericamente denominato “cacio”) di elevate caratteristiche organolettiche, il cui metodo di lavorazione è basato principalmente su tecniche e segreti tramandati di generazione in generazione.

La stagionatura poteva essere protratta anche fino ad 1 anno garantendo, così, la possibilità di una risorsa alimentare anche durante i mesi invernali.

Le attività legate all'allevamento hanno segnato non solo l'economia locale (il commercio del formaggio basato sul baratto era la principale fonte economica per molte famiglie) ma anche i ritmi della vita contadina nelle campagne pistoiesi: al riguardo non può non essere citata la *transumanza*, ovvero lo spostamento stagionale di intere famiglie con il gregge dalla montagna alla pianura della Maremma in inverno, e viceversa in estate.⁷

Molti scrittori, più o meno famosi, hanno descritto la transumanza nei territori pistoiesi; tra questi possiamo citare Alfonso Pisaneschi e la sua opera “Su i Monti Pistoiesi” pubblicata nel 1914, dove così la descrive: *“ecco le pecorine che se ne vanno in Maremma: mettiamoci alla finestra a guardare. Ha sempre avuto un fascino particolare sul mio animo lo spettacolo di questa mansuete bestiole che passano e ripassano puntualmente alla loro stagione, sempre pazienti, sempre*

⁵ Idem.

⁶ Numerosi sono i documenti che riportano il numero delle portate di bocche e bestie da cacio relativamente al territorio dell'odierno comune di San Marcello. Negli atti viene sempre segnalato un numero maggiore di pecore rispetto alle vacche (vedi documentazione fotografica allegata).

⁷ La transumanza, elemento fondamentale per interpretare il contesto socio-economico che ruota attorno alla produzione del “Pecorino della montagna pistoiese”, è una consuetudine antica che affonda le origini a partire dall'epoca medioevale; alcuni atti emanati dai comuni pistoiesi a partire dal XIII secolo istituiscono opportune dogane e dazi per il passaggio del gregge. Lo spostamento delle greggi dai pascoli d'estate a quelli d'inverno e viceversa poteva, infatti, causare conflitti tra il pastore ed il contadino, tra il mondo dell'allevamento e quello dell'agricoltura, a causa dei danneggiamenti che gli animali in transito poteva causare alle colture.

G. Cherubini, “L'uomo e la terra”, Campagne e paesaggio toscani, Il paesaggio toscano attraverso i secoli, Firenze 1996.

*uguali, sia tempo buono, o cattivo. [...] Ed eccola davvero e non a una, a due, a tre, come la mandria fortunata di Dante, ma a schiera larga e piena talché l'ampia via Modenese n'è allagata come fiume, da riva a riva e a quando a quando trabocca su i prati verdeggianti che la fiancheggiano e i pastori urlano e fischiano e i cani fedeli accorrono per ridurre le randage al dovere.”*⁸

Ma anche Renato Fucini, nella sua opera “Veglie di Neri” e nel brano “Tornan di Maremma” racconta lo spostamento dei pastori pistoiesi che a piedi, con il freddo, e con grossi disagi tornavano dalla Maremma alle campagne sperando che la stagione fosse buona per poter tornare indietro con il barroccio.⁹

La transumanza di ritorno dalla stagione invernale era sempre legata a momenti di festa per l'intera collettività.¹⁰

Si segnala, ad esempio, la *Festa dei Pastori* organizzata nel comune di Cutigliano alla fine dell'estate e della quale sono state recuperate testimonianze scritte fin dai primi del 1800.

La festa di Cutigliano era occasione per riunire i pastori delle zone limitrofe ed avviare scambi commerciali, combinare matrimoni e festeggiare.

L'archivio storico del comune conserva alcuni documenti riguardanti la *Festa dei Pastori*, tra i quali la petizione mossa da parte dei cittadini il 27 febbraio 1835, per sollecitare le autorità comunali alla sua istituzione nel mese di agosto (precisamente nei giorni 27, 28 e 29).

⁸ A. Pisaneschi, “Su i Monti Pistoiesi. Quadri e figure”, Licino Cappelli editore, Pistoia, 1914.

⁹ In un brano dell'opera si parla di un incontro avvenuto fra lo scrittore e alcuni pastori pistoiesi in una botteguccia alle falde della montagna dove si erano fermati per rifocillarsi. Il Fucini chiede alla bottegaia chi sono questi uomini e da dove vengono “[...] *ché mi par di vederli tanto affamati?*”. La bottegaia risponde: “*hanno il mal del povero, glielo dico io cos'hanno; quel malaccio che si tira dietro le sette piaghe peggio della carestia*”.

R. Fucini, “Le veglie di neri”, “Tornan di Maremma”, 1884.

¹⁰ Molti erano i canti popolari che ricordano la transumanza di ritorno dall'inverno. Il Contrucci, prete liberale e scrittore della montagna pistoiese (Calamecca, Piteglio, 1788 – Firenze 1859) scrive a riguardo: “*trattasi di poesie cantate dalle donzelle, piene di affetto e d'espressione sulle labbra d'una fanciulla al suo fidanzato. Questi versi che*

Dalla lettura del documento si deduce che le motivazioni alla base della richiesta fossero legate all'importanza che l'evento avrebbe potuto assumere nel contesto dell'economia locale, basato allora principalmente sulla pastorizia. Infatti si legge che *“atteso [è] il vantaggio che ne verrebbe a risentire l'intera popolazione per lo smercio dei bestiami dei quali abbonda la montagna di Pistoia, della lane, formaggio o altri generi”*.¹¹

La petizione fu evidentemente accolta in quanto lo stesso archivio conserva un manifesto datato molti anni dopo (25 agosto 1891) con il quale il Sindaco comunicava alla popolazione lo svolgimento della *“consueta Fiera annuale di Bestiami, Grasce, Mercerie ed altri generi”*.¹²

Altre erano le occasioni di incontro annuali legate alla pastorizia.

Il Nerucci, autore del testo *“Mescolanze di tradizioni popolari, ricerche inedite e note storiche”* pubblicato a Pistoia nel 1905, segnala la Festa di Sant'Antonio da Padova nel comune di Orsigna, il 13 giugno di ogni anno (giorno dedicato al Santo).¹³

La festa si inaugurava con una Messa solenne e successivamente un pranzo collettivo offerto ai parenti ed ai contadini che avevano ospitato i pastori durante l'inverno. Il pomeriggio prevedeva la tradizionale processione del simulacro di Sant'Antonio e l'esposizione, davanti alla chiesa del paese, di un quintale di

appellan al costume tenuto dagli uomini di emigrare nel tempo invernale nelle Maremme sono molto significativi, e quasi istoria di ciò che avviene a moltissimi”.

¹¹ ASCC, Comunità di Cutigliano, Deliberazioni n. 15 (1835-1842), carte 2V-3R.

¹² Attualmente la fiera viene ancora conservata in località Il Melo.

ASCC, Archivio storico del Comune di Cutigliano, carteggio n. 387 (1891), Cat. III, fasc. 6.

¹³ Le feste padronali sono uno strumento importante per dimostrare la storicità del prodotto in questione: durante queste occasioni religiose i cittadini erano chiamati ad unirsi assieme ed offrire i prodotti alimentari di cui disponeva in maggiore abbondanza, dividendoli con il resto della collettività.

formaggio raccolto da ogni borgata limitrofa ad opera di *accattini* appositamente incaricati.¹⁴

Dall'allevamento di pecore alla produzione di formaggio, il passaggio è breve. Le origini della sua lavorazione sono molto antiche, come confermato dalla tecnica di caseificazione che si ispira ai metodi già descritti dall'autore romano Columella (I° secolo d.C.) nel suo "De re rustica".¹⁵ Pur non disponendo di fonti certe sui quantitativi prodotti, se ne deduce che in passato questi dovevano essere significativi se, fin dal 1891, la Prefettura di Firenze regolamentava la produzione e il commercio dei latticini, della lana e dei foraggi.¹⁶

Nella seconda metà degli anni trenta, A. Modena pubblica una "Monografia economico-agraria dell'Appennino pistoiese", nella quale rileva la produzione in montagna del formaggio pecorino e la vendita riservata particolarmente alla tipologia "semisecca", vale a dire con una stagionatura da 25 a 40 giorni¹⁷.

La tipicità del "Pecorino della montagna pistoiese" è stata da sempre esaltata dalle caratteristiche organolettiche del latte ottenuto dai capi di razza Massese, la più diffusa sul territorio.

La pecora Massese vanta origini antiche: i primi riferimenti storici risalgono a documenti pubblicati nella "Statistica Generale degli Stati

¹⁴ G. Nerucci, "Mescolanze di tradizioni popolari, ricerche erudite e note storiche", Pistoia 1905.

¹⁵ Gli storici locali affermano che fino agli anni '50 del 1900 si procedeva alla coagulazione del latte scaldato ancora in paioli di rame stagnati internamente, come veniva fatto ai tempi dell'antica Roma.

¹⁶ ASCC, Archivio storico del Comune di Cutigliano, carteggio n. 387 (1891) Cat. III fasc. 4.

¹⁷ A. Modena, "Monografia economico-agraria dell'Appennino pistoiese", Pistoia 1937-39. L'indagine viene condotta negli anni 1935-37.

Estensi” (1847) quando si segnalava che la razza era diffusa in numero complessivo pari a circa 60.000 capi.¹⁸

In seguito l'allevamento di pecora Massese si è diffuso con particolare successo in alcune aree dell'Italia centrale, ed in Toscana è stato preferito da molte aziende.

Secondo un'indagine condotta sul territorio di Pistoia nel 1990, le aziende agricole della provincia si rivelano tra le più specializzate in questa tipologia di allevamento.¹⁹ La consistenza del patrimonio ovino nella sola provincia pistoiese è pari a 12.000 capi, “*per la quasi totalità di razza Massese e derivati, di questi oltre il 10% è iscritta nel Libro Genealogico provinciale*”.²⁰

La redditività di latte per capo registra, a partire dagli anni '70, un'evoluzione esponenziale dovuta sia al continuo perfezionamento, da parte degli operatori locali, delle tecniche di allevamento sia al mantenimento dell'ambiente naturale in grado di garantire la migliore alimentazione del gregge. In base alle indagini effettuate dall'APA di Pistoia fino agli anni cinquanta la produttività media era di 70 litri a capo; dagli anni cinquanta agli anni ottanta sale progressivamente fino ad 80 litri a capo; dagli anni ottanta ad oggi si attesta a circa 100 litri a capo.²¹

¹⁸ “L'ovinicoltura da latte in alcune provincie della Toscana”, tratto da “L'allevatore di ovini e caprini”, anno VII, n.12, 1990.

¹⁹ Altre provincie interessate sono Grosseto e Firenze.

Idem, pag. 9.

²⁰ Dati relativi al 1987 e tratti dall'articolo “L'influenza dell'intervallo interparto sulla produttività della pecora massese”, pubblicato sulla rivista “Il vergaro”, n. 3, 1987.

²¹ “Controlli funzionali sulla razza massese” eseguiti dall'Associazione Provinciale Allevatori di Pistoia dal 1950 in poi. I dati relativi al periodo antecedente sono stati elaborati sulla base delle testimonianze orali raccolte tra gli allevatori più

Principali dati storici sull'andamento della produzione del "Pecorino delle Montagne e delle Valli pistoiesi" dal 1927 al 2000

ANNO	NUMERO PECORE	RESA FORMAGGIO IN KG (18%)
1927	23.271	293.214
1929	22.173	279.379
1940	28.111	354.198
1948	16.984	213.998
1970	12.574	181.065
1982	9.938	178.884
1990	8.052	139.284
2000	5.124	92.232

Fonte: Ufficio Studi Statistici Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pistoia

Circa il 27% del latte prodotto da questa razza viene destinato alla preparazione di formaggio "per lo più pecorino fresco", seguito da caciotte e ravaggiolo, una sorta di stracchino consumato a pochi giorni dalla lavorazione.²²

Secondo una recente indagine condotta dalla provincia di Pistoia²³ si rileva che, ad oggi, gli allevamenti ovini si caratterizzano per:

- greggi numericamente modeste (100-200 capi);
- limitata disponibilità di terreno;
- impiego di mano d'opera familiare;
- trasformazione diretta del latte crudo in azienda;
- vendita diretta dei prodotti ad esercizi commerciali o privati.

Le pecore vengono allevate allo stato brado o semibrado, alimentate utilizzando le produzioni foraggere dell'area montana e pedemontana della provincia.²⁴ Il numero dei capi è limitato poiché la maggior parte delle aziende è legata a tecniche di gestione esclusivamente

anziani. I dati sono conservati presso il centro studi della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pistoia.

²² "L'ovinicoltura da latte in alcune provincie della Toscana", pag. 10.

²³ R. Malvezzi, A. Acciaioli, "Il pecorino pistoiese a latte crudo. Dalla qualità del latte alla tipicità dei formaggi" (2001-2003) www.provincia.pistoia.it

²⁴ Un detto locale recita: "chi vuol buono il cacio vino, mandi le pecore nel sermollino", una tipologia di erba particolare, a sottolineare l'interdipendenza fra una buona pastura ed un buon prodotto caseario.

familiare ed *“effettuano direttamente in azienda la caseificazione del latte e la vendita dei prodotti trasformati”*.²⁵

Negli ultimi anni Istituzioni gastronomiche e amministrazioni locali hanno favorito lo sviluppo di alcune iniziative tese a valorizzare la produzione del formaggio ottenuto da latte di pecora massese. Tra queste si segnala l'istituzione del presidio Slow Food sul pecorino ottenuto a latte crudo (licenza d'uso del marchio Slow food n.1).²⁶ Informazioni sulle caratteristiche del “Pecorino della montagna pistoiese” sono contenute nella Guida Slow Food “L'Italia dei Presidi”, edito con il sostegno del Mipaf²⁷.

Le risorse foraggere, la qualità del latte e la tecnica di caseificazione sono i fattori principali che caratterizzano il prodotto e lo legano al territorio. Esso è conosciuto con il nome “Pecorino della montagna pistoiese” attraverso pubblicazioni ufficiali (Regione Toscana ARSIA “Toscana la tradizione del gusto”²⁸), guide gastronomiche (Slow Food, “L'Italia dei Presidi”²⁹), libri di cucina (L. Bertini, “La cucina pistoiese”³⁰), stampa quotidiana (ad es. La Nazione, “Successo dei prodotti tipici”³¹), nonché nelle transazioni commerciali³², nelle fiere e mercati nazionali ed internazionali (tra le quali Torino e Monaco³³) e nel linguaggio comune³⁴.

²⁵ “L'influenza dell'intervallo interparto sulla produttività della pecora massese”, pag. 20.

²⁶ I presidi promossi dall'organizzazione “Slow Food” hanno come scopo quello di promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari che vantano elevate caratteristiche qualitative ed uno stretto legame al contesto socio-economico di provenienza. Inoltre i prodotti inclusi nei presidi “Slow Food” devono attestare una storicità databile almeno 25 anni.

²⁷ “L'Italia dei Presidi”, Guida ai prodotti da salvare, Slow Food Editore.

²⁸ ARSIA “Toscana, la tradizione del gusto”, Firenze 2000.

²⁹ Cit.

³⁰ L. Bertini “La cucina pistoiese”, Pistoia 2001.

³¹ La Nazione “Successo dei prodotti tipici”, 7.4.2003

³² V. fatture di vendita allegate.

³³ Vedi allegati

³⁴ Si veda, ad es., lo spazio dedicato al “Pecorino della montagna pistoiese” su Internet.

Il “Pecorino della montagna pistoiese”, in base a quanto sopra esposto, oltre ad essere una produzione tradizionale risultato delle antiche origini e della vocazione del territorio, rappresenta un’importante fonte economica per le piccole aziende agricole.

Il mantenimento della sua lavorazione, se opportunamente valorizzata, può registrare positive ricadute in termini occupazionali e di reddito in un contesto economico, come quello delle campagne pistoiesi, ancora oggi fortemente legato al settore agricolo. (Vedi anche Relazione tecnica).

BIBLIOGRAFIA

ASCC Comune Premunitario di Cutigliano, Partiti e Deliberazioni, n. 1 (1610-1618), C 94 V-C.94 R

ASCC Comune Premunitario di Cutigliano, Partiti e Deliberazioni, n. 1 (1610-1618), C 94 V-C.95 R

ASCC, Comunità di Cutigliano, Deliberazioni n. 15 (1835-1842), carte 2v – 3r

ASCC, Archivio storico del Comune di Cutigliano, carteggio n. 387 (1891), cat. III, fasc. 6

Archivio storico del Comune di S. Marcello Pistoiese, “Portate di bocche e bestie da cacio”, n. 894

Bertini L. “La cucina Pistoiese”, Pistoia 2001

G. Cherubini, “L’uomo e la terra”, Il paesaggio toscano attraverso i secoli, Firenze 1996.

Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Archivio di Stato di Firenze, “Statuti delle Comunità Autonome e Soggette”, pezzo 296

G. Modena “Monografia economico agraria dell’Appennino pistoiese”, Pistia 1937, 1939.

G. Nerucci, “Mescolanze di tradizioni popolari, ricerche erudite e note storiche”, Pistoia 1905

R. Fucini, “Le veglie di Neri”, “Tornan di Maremma”, 1884

A. Pisaneschi, “Su i Monti Pistoiesi”, Licino Cappelli Editore, 1914