

Tombea il formaggio dei fienili

È una ricercata specialità dell'Arco alpino e si produce in Valvestino, nel Bresciano, una zona montana molto interessante sul piano naturalistico. Quella di cui raccontiamo la storia è una piccolissima produzione di nicchia



di NICCOLÒ MAPELLI

Germano Eggiolini è rimasto l'unico produttore di formaggio Tombea; qui è tra le sue bovine nei pascoli di Denài

Agosto 2012; salgo in Valvestino, nel Bresciano, per incontrare Germano Eggiolini, l'unico - e forse l'ultimo - produttore di formaggio Tombea. Nell'anno 2000 Slowfood aveva censito sette produttori. L'anno prossimo potrebbe non esserci più neppure Germano a continuare questa attività che a lui è giunta dai tempi in cui qui dominava la Serenissima Repubblica di Venezia (Brescia divenne veneziana nel 1428).

Infatti, nonostante il formaggio Tombea sia una specialità ricercata, attualmente quasi nessuno è disposto a mantenere o a intraprendere questa lavorazione e il rischio di scomparsa di questo formaggio d'alpeggio è realmente elevato.

Il paradosso è che Germano non chiude l'azienda per mancanza di ricambio generazionale o per raggiunti limiti di età, come avviene molto spesso per le produzioni agricole di nicchia, dove i saperi e le abilità si perdono con gli anziani che smettono l'attività. Qui si rischia di chiudere per i costi di produzione che aumentano sempre di più; l'ultimo in ordine di tempo, e forse

quello decisivo, è legato alla rivalutazione del canone di affitto della stalla e dei terreni.

E allora chi vuole assaggiare questo formaggio si affretti, nell'incertezza delle produzioni future!

UNA ZONA CON MENO DI 500 ABITANTI

Tutto questo accade a Denài, una delle località del comune di Magasa che, insieme a Valvestino, occupa un territorio posto a cavallo tra il Garda bresciano, la Valle Sabbia e il Trentino.

Questa zona montuosa, popolata da meno di 500 residenti, è incisa da numerose valli minori a loro volta solcate da diversi torrenti quali il Bollone, il Personcino, l'Armarolo, il Magasino, il Toscolano e il Droanello, che confluiscono tutti nel lago artificiale di Valvestino.

Tra una valle secondaria e l'altra si alternano estesi altipiani pratici; i principali sono quelli di Rest e di Denài, proprio dove si trova l'azienda di Germano.

UN TERRITORIO INTERAMENTE NEL PARCO

A riprova della bellezza e della peculiarità del territorio in cui ci troviamo va sottolineato che questi luoghi sono interamente inseriti nel Parco dell'Alto Garda Bresciano (vedi riquadro a pag. 4) e quasi completamente interessati da due siti appartenenti alla Rete Natura 2000, ovvero la Zona di protezione speciale (Zps) Alto Garda Bresciano e il Sito di interesse comunitario (Sic) Valvestino.

Sebbene fuori dalle rotte e dalle mappe turistiche, la Valvestino offre ugualmente ospitalità e ristoro in diversi punti e con varie soluzioni, compresi i tipici «fienili» nella località di Cima Rest, costruzioni con il tetto di paglia che un tempo costituivano uno dei principali ambienti di lavoro assieme alla stalla e alla casera per la lavorazione del formaggio. Alcune di queste costruzioni, oggetto di recupero e sistemazione proprio alcuni anni or sono grazie a diversi enti locali (Comunità montana Parco Alto Garda Bresciano, Consorzio forestale della Valvestino e Gruppo azione locale dei Due Laghi), sono ora adibite in parte a museo etnografico e in parte allestite per offrire ospitalità a chi vuole trascorrere alcuni giorni in questi luoghi.

Quello che rende unico il formaggio Tombea è però l'ambiente naturale in cui viene prodotto.

L'AMBIENTE NATURALE DEL TOMBEA

Qui prati e pascoli presentano una flora particolarissima; durante l'ultima glaciazione, infatti, dopo il ritiro dei ghiacci, si sono conservate piante che generalmente si trovano in aree molto più a settentrione, come ad esempio il salice erbaceo (*Salix herbacea*) o il brugo (*Calluna vulgaris*).

Nei prati di Moerna, Magasa, Denài e Rest le specie più comuni sono l'avena pubescente (*Avenula pubescens*), la gramigna d'oro (*Trisetum falvescens*), la silene dioica (*Silene dioica*), la pance comune (*Heracleum sphondylium*), il botton d'oro (*Trollius europeus*), il poligono bistorno (*Polygonum bistorta*), l'astranzia maggiore (*Astrantia major*), il geranio silvano (*Geranium sylvaticum*) e il geranio stellato (*Geranium phaeum*).

I pascoli invece, anch'essi di origine artificiale come i prati, ovvero ricavati in ambienti in cui vi sarebbe la presenza spontanea del bosco, sono usati per l'alimentazione del bestiame. Questi sono posti a quote più alte, tra i 1.600 e i 1.900 metri di altitudine, su pendii poco inclinati, dove il suolo è profondo, ricco di argilla e dilavato dai carbonati.

In questi terreni crescono piante resistenti al calpestio degli animali e talvolta poco appetite, come lo spincervino (*Nardus stricta*), il migliarino maggiore (*Deschampsia caespitosa*), la cinquefoglia d'oro (*Potentilla aurea*), la cariofillata montana (*Geum montanum*), il poligono vivi-

paro (*Polygonum viviparum*) e la motellina delle Alpi (*Ligusticum mutellina*).

DALLE VACCHE BRUNA ALPINA E PEZZATA ROSSA

A partire da fine maggio-primi di giugno, i bovini vengono fatti uscire dalle stalle per monticare i terreni più vicini all'azienda. Il disciplinare di produzione del Tombea (depositato presso la Camera di commercio di Brescia) prevede infatti che le vacche in lattazione – di razza Bruna alpina e Pezzata Rossa – siano alimentate con almeno il 50% di foraggio proveniente da Magasa. Non sono ammessi alimenti insilati o fasciati umidi che possono alternare le caratteristiche sensoriali e organolettiche delle forme in stagionatura.

Il Tombea, un formaggio vaccino a pasta dura, è prodotto con il latte crudo della mungitura serale a cui può essere aggiunto anche latte di quella mattutina (per quest'ultima previa scrematura che permette di ottenere il burro) ed è uno dei più interessanti dell'Arco alpino.

CON ZAFFERANO E OLIO DI LINO

Il procedimento di caseificazione è analogo a quello usato per il Bagoss e per altri formaggi a pasta dura (un paio di esempi su tutti potrebbero essere il Parmigiano-Reggiano o il Grana Padano), a cui però si applicano accorgimenti e abitudini molto particolari, come la colorazione della pasta con lo zafferano e lo spennellamento delle forme in stagionatura con olio di lino.

Tagliando alcune fette si coglie una profumazione speziata che, a stagionatura avanzata, si arricchisce dei sentori tipici del formaggio granuloso invecchiato; il gusto è sapido, leggermente piccante nel finale.

Le forme di Tombea sono cilindriche, con un peso che varia tra i 7 e i 14 chilogrammi. La crosta è di colore giallo paglierino o marrone scuro, mentre la pasta compatta non si sgrana e ha un'occhiatura irregolare e diffusa.

Dopo il periodo minimo di stagionatura che è di 120 giorni alle forme ritenute idonee viene impresso un marchio a fuoco riportante la scritta Tombea, poi un disegno del tipico fienile di Denài e Cima Rest, la sigla identificativa del produttore e la relativa autorizzazione (bollo Ce).

La produzione media che l'azienda di Germano è in grado di realizzare si aggira sulle 1.000-1.500 forme annue che possono essere conservate anche per 5-6 anni (c'è chi dice addirittura 10-12) e la stagionatura avviene nelle tradizionali costruzioni locali o nelle grotte naturali.



Forme durante la stagionatura; sulla crosta si può vedere il disegno del tipico fienile di Denài impresso a fuoco. Nel magazzino di stagionatura il formaggio viene periodicamente rivoltato sulle assi, procedendo nel contempo alla salatura a secco



Tipico fienile in località Cima Rest. Le caratteristiche costruttive del tetto di paglia risalgono al periodo in cui questo territorio era sotto il dominio austro-ungarico

LE PREOCCUPAZIONI DI GENNARO

L'estate è il momento in cui il lavoro è più intenso e faticoso in quanto alle mansioni di stalla si aggiungono gli sfalci per assicurare le scorte di foraggio per il periodo invernale e le lunghe giornate impongono ritmi intensi che lasciano poco tempo al riposo. I temporali serali sono molto frequenti e il fieno essiccato durante il giorno deve essere imballato prima che la pioggia lo possa bagnare, ma non sempre si fa in tempo e così lo si rivoltava anche il giorno successivo.

«Se non si trova una soluzione che mi permetta di rientrare con le spese – mi dice Germano in una breve pausa proprio durante la fienagione estiva – a gennaio sarò costretto a chiudere e a cambiare attività, spostandomi più in basso, magari a Capovalle, unico paese della zona con asilo e scuola elementare». Infatti, dei non numerosi bambini di tutta la Valvestino, due sono proprio di Germano e della moglie Rodina, che affianca il marito in tutti i lavori agricoli. «Sono dodici anni che produco questo formaggio – aggiunge Germano – dopo averne imparati segreti e abilità un po' dai familiari e un po' dagli anziani del posto, osservati fin da ragazzino durante i mesi in alpeggio. Ora conduco 30 ettari di prati e pascoli che mi forniscono gran parte del foraggio necessario per le mie 35 bovine (di cui 20 in lattazione e 15 in asciutta); poi, siccome non tutti i prati sono comodi da tagliare, riesco a fare un solo sfalcio sull'intera superficie, mentre il secondo taglio lo faccio solo su circa 10 o 15 ettari a seconda del tempo che mi rimane nelle varie annate. Sulla superficie rimanente che non riesco a sfalciare lascio il bestiame libero al pascolo in modo che i terreni non vengano invasi da vegetazione infestante e arbustiva».

INFO

Il formaggio Tombea si può acquistare direttamente nell'**azienda agricola di Germano Eggiolini**
Loc. Praa
Via Denài - Magasa (BS)
Tel. 338.8712919

Ci auguriamo di no, non solo per la salvaguardia e il ruolo di presidio del territorio che l'attività agricola montana riveste, ma anche perché sarebbe a rischio di scomparsa la produzione stessa di formaggio Tombea.

Niccolò Mapelli

IL PARCO ALTO GARDA BRESCIANO

Istituito con la legge regionale 15 settembre 1989 n. 15, il Parco Alto Garda Bresciano occupa una superficie di **circa 38.000 ettari** e comprende i territori dei comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Valvestino, Magasa, Gargnano, Limone sul Garda, Tignale e Tremosine. Il territorio del Parco gardesano è caratterizzato dalla presenza di un piccolo «sistema alpino» a sé stante, situato sulla riva nord-occidentale del lago, ricco di **forti contrasti ambientali** di carattere altimetrico (dai 65 metri sul livello del mare ai quasi 2.000 delle montagne più elevate), climatico e vegetazionale (dalla macchia mediterranea agli endemismi rupicoli subalpini).

Per informazioni: Comunità montana Parco Alto Garda Bresciano - Via Oliva, 32 - Gargnano (Brescia)
Tel. 0365.71449 - info@parcoaltogarda.net
www.cm-parcoaltogarda.bs.it

A PRESIDIO DI UN TERRITORIO E DI UN PRODOTTO

Come ogni specialità che si rispetti i prodotti alimentari dovrebbero essere assaggiati sul posto, non solo per degustarne appieno le caratteristiche organolettiche, ma soprattutto per capire e immedesimarsi nei luoghi e nelle realtà locali, come ad esempio da Giulio Venturini, gestore del Rifugio Cima Rest (Località Cima Rest, Magasa, tel. e fax 0365.74054) ed ex storico produttore di Tombea.

Da questa posizione, alzando lo sguardo da Denài verso il Monte Tombea, è facile intravedere appezzamenti abbandonati, con ginepri e frassini a invadere a macchie quelle che una volta erano distese inerbiti. Che sia questo il destino dei terreni condotti da Germano?