

COMMENTI E OPINIONI

La Bottega Delle Curiosità

# CONVENTI E FORMAGGI: COSÌ NACQUE L'EUROPA

ALESSANDRO GIRAUDDO - Docente di Geopolitica delle materie prime a Parigi e a Roma, e autore di «Storie straordinarie delle materie prime» (vol 1 & 2 - ADD Editore Torino)

**N**ei secoli successivi all'anno Mille, in Europa l'industria casearia si sviluppò in misura considerevole, soprattutto grazie ai conventi. Infatti, i monasteri (ed anche le chiese) ricevettero molti lasciti ed eredità da uomini che erano partiti alle Crociate, ma non erano ritornati. Molti cavalieri avevano ottenuto dei finanziamenti per preparare il viaggio e gli armamenti proprio dai conventi e dalle chiese: si trattava di prestiti concessi contro delle garanzie immobiliari, soprattutto agricole. Ma molti non ritornarono ed i conventi divennero probabilmente il più ricco proprietario di terreni, campi e fattorie. E numerosi monasteri aumentarono in misura sensibile la loro attività nell'allevamento di ovini e di bovini. La pelle di questi animali serviva per la produzione di cartapeccora e di velina (ottenuta dalla pelle di vitello nato morto). La cartapeccora era anche chiamata pergamena, con riferimento

alla città di Pergamo (Asia Minore) dove, secondo la tradizione riportata dallo stesso Plinio, sarebbe stata introdotta intorno al II secolo a.C. per sostituire il papiro.

I conventi allevarono dunque enormi greggi di pecore e di mucche. Ma questi animali oltre a fornire la materia prima per le pergamene, producevano carne, lana, pelli, latte e concime. I conventi divennero grandi produttori di concime che i contadini compravano per migliorare i rendimenti delle loro terre. I grandi mercanti-banchieri «lombardi» dell'epoca medievale compravano la lana che poi era lavorata per produrre i famosi panni-lana che erano esportati nel nord Europa e in tutto il bacino mediterraneo. Questa attività contribuì allo sviluppo dell'attività bancaria italiana nella prima metà del millennio.

La carne era salata ed il grasso utilizzato per fabbricare il sapone, le pelli cedute ai conciai.

Cosa fare del latte che non si conservava? I formaggi soprattutto quelli di lunga

conservazione! In Francia vari formaggi sono di origine cistercense (maroilles, époisse, munster - il cui nome proviene da monasterium - Roquefort, Laguiole, comté, Saint-Nectaire), come il ceddar dal Sommerset inglese, il trappist dalla Bosnia, il Limburger dallo Hesse tedesco, la tête de moine (Jura svizzero) e numerosi formaggi italiani, fra cui il Parmigiano. Questo formaggio è stato creato dai monasteri benedettini e cistercensi dell'area di Parma e di Reggio che utilizzavano le mucche per le bonifiche delle terre ed i lavori agricoli: quindi disponevano di molto latte, ma anche del sale estratto da Salsomaggiore. Anche la mozzarella ha un'origine monastica; i lavori di bonifica delle terre acquitrinose comprese fra Napoli e Roma richiedevano l'impiego di animali capaci di lavorare nell'acqua: i bufali! Molto latte delle bufale era utilizzato per la produzione delle mozzarelle. Dei documenti

dell'Abbazia di San Lorenzo di Capua confermano che i monaci offrivano ai viandanti le mozzarelle fresche; spesso erano anche affumicate per permetterne la conservazione.

Ed è interessante citare il caso dei formaggi olandesi; i contadini fiamminghi utilizzavano la torba come concime per migliorare la qualità delle loro terre molto sabbiose e povere. Però la torba era anche utilizzata per la proto-industria locale ed i prezzi salirono. La reazione fu molto logica; i contadini iniziarono ad allevare le mucche per ottenere del

letame... ma anche del latte con cui fabbricavano formaggi di lunga conservazione, molto richiesti dalle marine militari e commerciali di tutta l'Europa. Questi formaggi divennero anche la moneta con cui i battellieri che dal centro Europa navigavano verso i porti fiamminghi e tedeschi pagavano i pedaggi.

**L'attività dei monasteri  
si intreccia con il  
commercio e l'avvio  
del sistema bancario**

