

ICCD_MODI_Applicazione alle entità immateriali_versione 4.00
Corso di laurea magistrale in Discipline etnoantropologiche
Esercitazione didattica per il modulo DEA-M II – Beni culturali e musei DEA, aa. 2018-2019

Scheda di Lavinia Micheli



Acronimo	Definizione	Compilazione
CD	IDENTIFICAZIONE	
TSK	Tipo modulo	MODI
CDR	Codice Regione	09
ESC	Ente schedatore	uniroma1
ACC	ALTRA IDENTIFICAZIONE	
ACCE	Ente/soggetto responsabile	uniroma1
ACCC	Codice identificativo	LM001
ACCP	Progetto di riferimento	esercitazione modulo DEA-M II a.a. 2018/2019
OGM	Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

Acronimo	Definizione	Compilazione
OG	ENTITÀ	
AMB	Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico

AMA	Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG	Categoria	tecniche
OGD	Definizione	Produzione della #formaggella# in Val Trompia: taglio e lavorazione della cagliata
OGN	Denominazione	

Acronimo	Definizione	Compilazione
LC	LOCALIZZAZIONE	
LCS	Stato	Italia
LCR	Regione	Lombardia
LCP	Provincia	BS
LCC	Comune	Bovegno
LCV	Altri percorsi/specifiche	Malga Poffe
PVL	ALTRO TOPONIMO	
PVLT	Toponimo	Böegn
PVLS	Note	Böegnè il toponimo per Bovegno in dialetto bresciano (cfr. BIBR: PELLEGRINI-GASCA QUEIRAZZA-MARCATO 1996). Böegn deriva dal reto-celtico Vöb-egn. Vob/vad significa "guado" mentre egn/inn vuol dire "fiume" quindi "(villaggio in prossimità del) guado del fiume" che i romani latinizzarono in Vobenum, come testimoniato da un'epigrafe del I secolo a.C. conservata presso il museo romano di Brescia. Nel medioevo assunse l'attuale forma italiana mantenendo però sempre in lingua locale quella originaria di Böegn. Per un approfondimento ulteriore si segnala la sezione "Storia" del sito del comune di Bovegno: < http://www.comune.bovegno.bs.it/istituzionale/storia > .
PVG	Area storico-geografica	Alta Val Trompia

Acronimo	Definizione	Compilazione
DT	CRONOLOGIA	
DTR	Riferimento cronologico	XXI

Acronimo	Definizione	Compilazione
CM	CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	

CMR	Responsabile dei contenuti	Ricci, Antonello
CMR	Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta
CMC	Responsabile ricerca e redazione	Micheli, Lavinia
CMA	Anno di redazione	2018
CMM	Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/uniroma1: esercitazione per il modulo DEA-M II a.a. 2018/2019
ADP	Profilo di accesso	1

Acronimo	Definizione	Compilazione
DA	DATI ANALITICI	
DES	Descrizione	<p>All'interno della casera della Malga Poffè, il casaro, opera delle particolari operazioni di taglio e lavorazione della cagliata, finalizzate alla produzione della formaggella. La cagliata è posta all'interno di un grande pentolone di rame (in bresciano #stagnadel#) appeso ad un braccio orizzontale fissato ad un palo verticale girevole (#sigagnöla#), funzionale alla periodica rotazione della pentola sul fuoco, acceso in un camino su un lato della casera. La prima operazione che il casaro svolge è un taglio superficiale "a croce" della cagliata tramite una #spanarella#, dopodiché, realizza un secondo taglio molto grossolano: svolge dei movimenti semicircolari a partire dalla croce verso sinistra e poi verso destra. La lavorazione è all'inizio molto superficiale poi, via via sempre più profonda. L'intera operazione dura qualche minuto. Dopo aver lasciato la cagliata a riposo, con il primo formarsi del #mol# o siero, e aver riposto la cagliata sul fuoco, il pentolone viene allontanato dalle fiamme e si procede con un nuovo tipo di rottura del caglio, "a nocciola", tramite un utensile chiamato #spino#: un bastone di legno con un'estremità formata da una sorta di rete metallica molto tagliente e l'altra estremità formata da un disco di legno. Il casaro continua a rompere la cagliata tramite l'estremità metallica operando dei movimenti continui dal basso verso l'alto che riducono la stessa in piccoli pezzi abbastanza omogenei tra loro. In un secondo momento fa ruotare lo #spino# per continuare l'operazione con l'estremità a disco di legno, operazione che continua mentre il pentolone di rame viene nuovamente riposizionato sul fuoco. Dopo qualche secondo il casaro comincia a testare la consistenza raggiunta dal composto con la mano sinistra, mentre continua il taglio con la destra, tramite lo #spino#. La pentola viene poi allontanata definitivamente dalle fiamme mentre il casaro continua a compiere movimenti circolari con lo #spino#. Continua ad immergere e a ritirare fuori la mano sinistra testando fra le dita la consistenza della cagliata fino a quando interrompe la lavorazione. La fase della rottura e lavorazione della cagliata è conclusa e può finalmente ritirare lo #spino#.</p>

NSC	Notizie storico critiche	<p>La #formaggella# della Val Trompia è un tipo di formaggio da latte di vacca di razza bruna, a pasta cruda, di breve stagionatura e molle, tipico della valle delle Prealpi Lombarde in provincia di Brescia, da cui prende il nome. Si tratta di uno dei prodotti caseari di maggiore importanza della zona insieme al più stagionato #Nostrano# della Val Trompia, prodotto dagli stessi mastri casari. La produzione di formaggio in questa valle ha origini antiche ed è documentata a partire dal 1484 negli Annali di Pietro Voltolino anche se per una documentazione più specifica bisogna aspettare l'inchiesta di Karl Czoernig, "Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi nel periodo 1835- 1839", voluta dall'imperatore d'Austria Ferdinando I per accertare le reali condizioni socio-economiche del ceto rurale. Per i quesiti riguardanti il possesso di bestiame e la produzione di "oggetti di latte", le risposte riferite dai distretti di Gardone V. T. e di Bovegno, specificavano la presenza di "mandrie di vacche e pecore, che pascolano la state pei monti e nell'inverno discendono a mangiare i fieni della pianura, per ritornare precocemente nella primavera a consumare quelli de' nostri prati" (http://nostrano-valtrompia.it/, Relazione Storica sul DOP). E ancora: "Nelle comuni dello stesso superiore distretto si fabbricano copiosamente butirro, formaggio, stracchini e altri prodotti di latte che si smerciano quasi per intero in Brescia, eccetto piccola porzione che si consuma in luogo" (ibidem). Ancora oggi, "la struttura irregolare e accidentata del territorio ha portato sia alla forzata parcellizzazione dell'attività produttiva che alla disincentivazione della trasformazione industriale del latte, consolidando nel tempo organizzazioni aziendali che vedono quale fulcro del sistema, la piccola azienda zootecnica di autotrasformazione del proprio latte" (Disciplinare di Produzione del Formaggio "Nostrano Valtrompia", Art.6.). Solitamente il casaro che produce il formaggio è anche allevatore del bestiame e stagionatore. Questo fa sì che la filiera si accorci e che le tecniche di lavorazione vengano tramandate di padre in figlio. Il #Nostrano# della Valtrompia insieme agli stracchini e alle #formagelle#, più morbide, costituiscono quindi un'espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione (Il #Nostrano# ha ottenuto la dicitura DOP nel 2012).</p> <p>La #formaggella# si ottiene da latte prodotto da vacche di razza bruna, portate al pascolo (o alpeggio) nel periodo che va da giugno a settembre. In un primo momento il latte vaccino, addizionato di batteri lattici, viene portato alla temperatura di 62° per mezz'ora attraverso un processo chiamato di "termizzazione". Alla temperatura di 35°-38° si forma un coagulo e si attua il taglio del caglio, cosiddetto "a noce". Segue la salatura a secco e la stagionatura, compresa fra i 20 e i 25 giorni. Il sapore d'erba di montagna, l'aroma delicato, e piacevolmente dolce ne fanno un prodotto ad alto gradimento, consumato soprattutto nella zona di produzione. La #formaggella# è inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia.</p>
-----	--------------------------	---

Acronimo	Definizione	Compilazione
RI	RILEVAMENTO ENTITÀ IMMATERIALI	
RIM	Rilevamento/contesto	Rilevamento nel contesto
DRV	DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL	Rilevatore	Fausti, Carla
DRVD	Data del rilevamento	2013/08/00

CAO	OCCASIONE	
CAOD	Denominazione	Caseificazione
ATI	ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR	Ruolo	Casaro
ATID	Nome	Tanghetti, Morris
ATIA	Note	Il signor Morris Tanghetti (classe 1981), a capo dell' Azienda Agricola Tanghetti in via Prati Magri a Bovegno, è allevatore di bovini da latte e casaro. È coadiuvato nel lavoro dalla moglie Valentina e dai figli Gaia e Davide (di 8 e 7 anni). Il latte prodotto dai suoi animali viene in gran parte utilizzato per la produzione del formaggio Nostrano di Valtrompia ma anche per caciotte e, come in questo caso, #formaggelle#.

Acronimo	Definizione	Compilazione
DO	DOCUMENTAZIONE	
VDC	DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN	Codice identificativo	Lav0318
VDCX	Genere	Documentazione esistente
VDCP	Tipo/formato	File digitale
VDCA	Denominazione/titolo	Produzione della #formaggella# in Val Trompia: taglio e lavorazione della cagliata
VDCS	Specifiche	Durata: 20'04" (estratto da 10'20" a 14'28")
VDCR	Autore	Fausti, Carla
VDCD	Riferimento cronologico	2013/08/00
VDCE	Ente proprietario	Consorzio Tutela Nostrano Valtrompia/ Comunità Montana di Valle Trompia /Gal Gölem Sebino Val Trompia
VDCW	Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/-o9WLfoj5MQ?autoplay=1&start=620&end=868

VDCT	Note	Estratto dal video "La formaggella_Nostrano Valtrompia D.O.P.", pubblicato su YouTube in data 01/04/2014 da Fausti Carla. Il video è accompagnato dalla seguente nota: "La produzione della formaggella in alpeggio, eseguita da Tanghetti Morris dell'omonima azienda agricola di Bovegno, uno fra i produttori del Nostrano Valtrompia. Il filmato è stato commissionato dal Consorzio Tutela Nostrano Valtrompia, dalla Comunità Montana e dal Gal Golem Sebino Valle Trompia, nell'ambito di un progetto di valorizzazione."
FNT	FONTI E DOCUMENTI	
FNTI	Codice identificativo	Lav0319
FNTX	Genere	Documentazione esistente
FNTP	Tipo	Notizia da sito web
FNTT	Denominazione/titolo	Disciplinare Nostrano
FNTW	Indirizzo web (URL)	http://nostrano-valtrompia.it/file/disciplinare.pdf
FNT	FONTI E DOCUMENTI	
FNTI	Codice identificativo	Lav0320
FNTX	Genere	Documentazione esistente
FNTP	Tipo	Notizia da sito web
FNTT	Denominazione/titolo	Relazione Storica sul DOP
FNTW	Indirizzo web (URL)	http://nostrano-valtrompia.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9:relazione-storica
FNT	FONTI E DOCUMENTI	
FNTI	Codice identificativo	Lav0321
FNTX	Genere	Documentazione esistente
FNTP	Tipo	Notizia da sito web
FNTT	Denominazione/titolo	Formaggella della Val Trompia P.A.T.
FNTW	Indirizzo web (URL)	http://www.formaggio.it/formaggio/formaggella-della-val-trompia-p-a-t/
FNT	FONTI E DOCUMENTI	
FNTI	Codice identificativo	Lav0322
FNTX	Genere	Documentazione esistente
FNTP	Tipo	Notizia da sito web
FNTT	Denominazione/titolo	Formaggella della Val Trompia

FNTW	Indirizzo web (URL)	http://www.eastlombardy.it/it/dettagli-oggetto/1424-formaggella-della-val-trompia/
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBR	Abbreviazione	PELLEGRINI-GASCA QUEIRAZZA-MARCATO 1996
BIBX	Genere	Bibliografia di confronto
BIBF	Tipo	Monografia
BIBM	Riferimento bibliografico completo	Pellegrini Giovan Battista, Gasca Queirazza Giuliano, Marcato Carla, Dizionario di Toponomastica. Storia e significato dei nomi geografici italiani, Milano 1996, p. 95.
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBR	Abbreviazione	CARACI 1937
BIBX	Genere	Bibliografia di confronto
BIBF	Tipo	Contributo in miscellanea
BIBM	Riferimento bibliografico completo	Caraci Giuseppe, Val Trompia, in Enciclopedia Treccani, Roma 1937.
BIBW	Indirizzo web (URL)	http://www.treccani.it/enciclopedia/val-trompia_(Enciclopedia-Italiana)/