

PARCO MINERARIO DI CORTABBIO

- *Primaluna* -

Gorgonzola e Barite uno storico gemellaggio

L'imbocco della miniera è a quota 552 m s.l.m., in una zona raggiunta da una comoda strada comunale transitabile. Lungo il percorso di circa 2 km, si incrocia il bianco filone mineralizzato di Barite e si raggiunge la maestosa caverna da dove si è estratto il minerale negli ultimi 30 anni. Sarà interessante scoprire anche gli inattesi collegamenti tra... barite e gorgonzola.

Tra racconti sul mondo minerario valsassinese e curiosi aneddoti, si potrà degustare E RICEVERE IN OMAGGIO un ottimo Gorgonzola DOP all'interno della miniera offerto dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP.

In ciascuna delle date in calendario sono previsti 3 appuntamenti, con inizio visita alle: h.10.30 - h.14.30 - h.16.00

COSTO PROMOZIONALE

€ 6,50 a persona per tutti i partecipanti dai 6 anni in su
INGRESSO GRATUITO per bambini da 3 a 5 anni

NOTE INFORMATIVE:

La miniera è accessibile a tutti gli aventi capacità motoria autonoma dai 3 anni compiuti in su, indossando scarponcini e giacca a vento. La visita ha una DURATA di circa 1 ore e 40 minuti.

ESCLUSIVAMENTE SU PRENOTAZIONE

AL NUMERO 3389609824

ANCHE SMS E WHATSAPP

www.valsassinavalledeliformaggi.it



presenta:



PARCO MINERARIO DI CORTABBIO

- *Primaluna* -

**SABATO 25 e DOMENICA 26 AGOSTO
DOMENICA 9 SETTEMBRE 2018**

h.10.30 - h.14.30 - h.16.00

Gorgonzola e Barite
uno storico gemellaggio

Visite guidate con degustazione in miniera!

Gorgonzola e Barite uno storico gemellaggio



L'uso della baritina si affermò in seguito al boom delle casere di stagionatura in Valsassina e allo sviluppo di robuste correnti di esportazione verso l'Inghilterra, la Francia, la Germania e altri paesi. Questo trattamento era utilizzato solo in estate quando il formaggio "a causa del rammollimento della componente grassa" diventava più vulnerabile. La baritina era mescolata con grasso animale (sego e strutto). La pratica si sviluppò grazie alla presenza in Valsassina di miniere di baritina (solfato di bario) a Cortabbio e Primaluna e di molini a Cortenova, Barzio, Introbio, Cortabbio. In passato il gorgonzola era già oggetto di esportazione, come attestano autori francesi del Settecento e del primo Ottocento, ma per spedirlo all'estero si usava una semplice stuccatura con grasso animale (e burro). La "tara" costituita dalla baritina (di elevato peso specifico, pari a 4,5) era notevole. La Francia ma anche altri paesi importatori

(Gran Bretagna e Stati Uniti) sollevarono ripetute proteste contro la presenza della baritina, sia per motivi sanitari che per l'eccesso di tara – considerato al limite della truffa – e bloccarono le importazioni, nel caso della Francia per diversi anni. Il bario è un metallo pesante ad elevata tossicità (è utilizzato anche nella formulazione di pesticidi) ma la baritina (solfato di bario) è insolubile. Le impurità che l'accompagnano possono, però, essere costituite da carbonati di bario o altri sali solubili. La vicenda assumeva contorni preoccupanti per l'industria del gorgonzola e venne perciò istituita dal Ministero di agricoltura, industria e commercio una commissione incaricata di affrontare il problema e poter rispondere alle accuse francesi. Essa rilevò che la percentuale era effettivamente elevata (8% di baritina sul peso del formaggio) e concludeva auspicando la sostituzione della baritina con altre idonee "materie innocue".

Il Comitato italiano della federazione internazionale di latteria andò oltre e, nel 1909, propose di abolire ogni sorta di intonaco sul gorgonzola tranne che per quei formaggi che non possono subire i calori estivi senza deformarsi e guastarsi (escludendo comunque la baritina). Nel 1917 il Commissario generale per i consumi (di certo più preoccupato dell'aspetto legato alla frode sul peso che alla salute) proibiva ogni rivestimento artificiale della crosta. Ai consigli degli esperti caseari si attennero ditte come la Mattia Locatelli che adottarono l'incarto nel foglio di stagnola (secondo un uso conservatosi sino ai nostri giorni). Va però osservato che quest'ultima soluzione costringeva a proteggere ciascuna forma con due ulteriori involucri di legno: un primo involucro con listelli verticali di legno leggero tenuti insieme da vimini intrecciati

ed uno esterno con un fondo e un "coperchio", sempre di vimini intrecciati, riempito di paglia e pareti di listelli orizzontali di legno leggero.

Questi cesti (cavagn) erano realizzati da artigiani locali. Il problema riapparve in occasione della successiva guerra mondiale quando la penuria di beni alimentari indusse a ricorrere ad ogni genere di sofisticazioni. Era evidente come la baritina venisse utilizzata per aumentare fraudolentemente il peso tanto che in Valsassina circolava la battuta (più seria che faceta) che riconduceva alla pesante polvere l'origine di alcune fortune imprenditoriali. La ditta Colombo di Pavia fu l'ultima che continuò ad usare la baritina ancora nel dopoguerra.