

Dario Furlan

ERSA - Servizio ricerca e sperimentazione

## RIPROPOSTA A VILLAORBA DI BASILIANO LA “FORMAÈLE DI VILEUÀRBE”

Grazie alla passione della signora Toniutti Aristeia, titolare dell'omonima azienda agricola, ed alla sua collaborazione con il Servizio della ricerca e sperimentazione dell'ERSA, è stata riproposta al pubblico la famosa formaggella, tipico prodotto del territorio di cui si erano quasi perse le tracce e la memoria.

Una recente ricerca storica, curata dal collega p.a. Sandro Menegon, ha difatti evidenziato che di questo formaggio già si parlava nel 1854 quando cioè nell'ovile di S. Giovanni di Casarsa, proprietà dei signori Zuccheri, veniva prodotto un formaggio ovino denominato “uso Villaorba”.



1

Successivamente, nella relazione al concorso provinciale delle latterie sociali del Friuli nel 1886 (Ghinetti G., Pasqualini A.) veniva riportato:

*In Friuli il caseificio non ha mai avuto qualche importanza che nei distretti di Ampezzo, Tolmezzo e Moggio, della zona montana, e soltanto in pochi comuni nei distretti di Maniago, di Spilimbergo e Gemona. Nella pianura tanto alta che bassa la quantità di latticini che si fabbricavano era affatto insignificante e di pessima qualità, ad eccezione dei pochi formaggi pecorini prodotti nei paesi fra Udine e Codroipo, i quali godevano e godono tuttora un po' di credito.*

...

*Mancavano, è vero, dei campioni di formaggio pecorino specialmente di Villorba, i cui prodotti sono apprezzati nel Friuli e nelle provincie limitrofe ove si mangiano come pietanza più che servire da condimento; ma queste preparazioni sono molto limitate e non trovansi sempre ben riuscite, perché ammanite alla spicciolata nelle famiglie, le quali poi non stanno a sottilizzarvi su, e prendono poi quello che viene.*

*Noi facciamo voti perché in quel gruppo di borgate che ora sono bagnate dal Canal del Ledra, ove i prati possono produrre migliori e più copiosi pascoli, qualora vengano irrigati, si istituisca una latteria per la caseificazione del latte pecorino.*

Anche il Tosi, considerato il maestro dell'arte casearia friulana, nel suo Manuale pratico di caseificio giunto alla IV edizione, menzionava, tra le formagelle molto pregiate quella di Villaorba. In un dettagliato lavoro sull'allevamento ovino a Villaorba, Costantini E. e Novelli A. (1989) considerano, che una delle “cose famose che ci rimangono dell'allevamento ovino e che sono entrate nella coltura popolare sono le piccole formagelle di Villaorba piccole, saporite e piccanti”.

Infine, la ripresa della “Sagre des masanètes” è una conferma di quanto sopra:

*La “Sagre da las masanètes”, che ha avuto origini agli inizi del secolo scorso e che cade in concomitanza con la festa religiosa del Perdono della Madonna ogni seconda domenica di ottobre a Villorba, è una ulteriore testimonianza delle famose formagelle, “Si racconta che*

1 La formaele di Vileuàrbe

agli inizi del mese di ottobre arrivavano da Marano i pescatori carichi di masanette (*gran-  
chio-Carcinus Moenas Leach.*) per barattarle con la farina di polenta ed il famoso formag-  
gio, si accampavano nei prati che circondavano la chiesetta campestre di Santa Orsola e  
qui si fermavano per diversi giorni. Con il passare degli anni, l'arrivo dei Maranesi a Vil-  
lorba, acquistò popolarità e per la gente del paese divenne un vero momento di festa. Dopo  
diversi anni, le osterie del paese decisero di ricordare la tradizione delle masanette pro-  
ponendo, appunto, ogni seconda domenica di ottobre piatti a base di masanette”.

L'azienda Toniutti Aristeia ha voluto perciò riproporre la famosa formaggella di latte ovino;  
così già nell'estate 2007 ha introdotto nella sua azienda un primo nucleo di dieci pecore di  
razza sarda, già in produzione e provenienti dall'allevamento di Mesina Mauro di Cam-  
pone (Tramonti di Sotto).

La scelta di questa razza è stata in un certo qual modo obbligata in quanto da una parte si  
ricercavano soggetti con buone attitudini lattifere e che fossero già in produzione dall'al-  
tra, essendo la pecora friulana dichiarata estinta dall'ASSONAPA nel 1976, ma certamente  
scomparsa già prima, ci si è sentiti liberi di optare per una razza non vincolata al territo-  
rio. Ad ogni modo, gli animali non hanno subito stress da ambientamento ed hanno man-  
tenuto buoni livelli produttivi, grazie anche alle cure della signora Aristeia.

La scelta della tecnica casearia per la trasformazione del latte, in questa fase di avvio non  
ha tenuto conto delle indicazioni produttive pastorali di un tempo, sia perché non erano  
del tutto chiare nella bibliografia esaminata, ma soprattutto perché non corrispondevano  
alle attuali normative in materia di igiene delle produzioni alimentari. Inoltre, dovendo la-  
vorare latte refrigerato di tre giorni, la pastorizzazione ed il reinocolo con fermenti liofiliz-  
zati sono diventati un passaggio obbligato.

Ad ogni modo, nella primavera prossima, la ricerca storica del gusto forte e piccante, sarà  
senz'altro percorsa, anche in virtù della maggior pratica caseria acquisita dall'azienda.

Si riporta di seguito lo schema riassuntivo della lavorazione:

- acidità del latte refrigerato 4,6 SH/50ml
- pastorizzazione a 70°C per 15”
- raffreddamento a 36°C ed inoculo di fermenti lattici di tipo termofilo, lasciati sviluppare  
in caldaia per 30’
- aggiunta di caglio liquido di vitello nella misura di 30 ml/q
- coagulazione completa in 40’
- rottura della cagliata a cubettoni e riposo (acidificazione del siero) per 20’
- taglio completo della cagliata a dimensione “nocciola”
- spurgo della cagliata con rimescolamento manuale e rottura a 38°C
- estrazione parziale del siero
- raccolta della cagliata in stampi di nylon Ø12 cm
- stufatura a 25°C per 3 ore, in atmosfera satura di umidità, con rivoltamenti ripetuti delle  
formaggelle
- salatura a secco dopo 24 ore
- stagionatura per 10 giorni a 8°.

Il siero estratto e filtrato, è stato portato alla temperatura di 87° per ottenere la ricotta, che  
non ha avuto mai problemi di affioramento anche senza aggiunta di agenti acidificanti; la  
ricotta ottenuta nelle varie lavorazioni era ottima, a tessitura fine, dolce e cremosa.

La “formaèle” ottenuta, dopo dieci giorni di stagionatura presentava una pasta elastica, con  
piccoli interspazi dovuti alla mancanza di coesione della massa casearia in qualche punto  
(non c'è stata pressatura), con colorazione tendenzialmente gialla, profumata anche di  
“pane”, dolce.

#### Bibliografia:

- Anonimo (1868) *Allevamento della pecora stazionaria*, bollettino dell'associazione agraria friulana - anno III, n. 12, 13, 14, 15 -  
Udine, 6 giugno 1958, pp. 49-52.
- Ghinetti G., Pasqualini A. (1886) *Le latterie sociali del Friuli al concorso provinciale del maggio 1885* relazione del prot. Guglielmo  
Ghinetti, vice direttore della scuola pratica di agricoltura in Pozzuolo del Friuli (UD), SIITR 1886.
- Tosi E. (1904, 1909, 1918, 1923) *Manuale pratico di caseificio*, IV edizione, Casal-Monferrato, Fratelli Ottoni, 1923, pp. 683-684.
- Costantini E., Novelli A. (1989) *Piòriz di Vilevârbe sot la nape*, an XLI, n. 2-3, settembar 1989, Societât filologiche furlane, Udin,  
pp. 5-12.
- Pro loco, Vileuarbe, 2007.
- Mason I.L. (1980) *Difesa e recupero zootecnico delle popolazioni animali* - C.R.P.A. - Centro ricerche produzioni animali, Bologna.