

Robiöla e Büsciön.

Storia e curiosità dei formaggini più famosi del Ticino



Büsciön. Foto: Ticino Turismo

Oggi parliamo di robiöle e büsciön o per usare la denominazione utilizzata in Valle di Muggio, decisamente più semplice e chiara, di formaggini alti e bassi!

Nati soprattutto per esigenze finanziarie, i formaggini consentivano agli allevatori di tramutare i propri sforzi in denaro piuttosto rapidamente ma, a causa della loro deperibilità, dovevano essere prodotti in zone vicine ad aree pianeggianti ed abitate per essere venduti velocemente. Con l'avvento del frigorifero e lo sviluppo delle vie di comunicazione, la produzione di formaggini si è diffusa un po' dappertutto anche se rimane il Sottoceneri l'area più votata.

Formaggino basso ovvero Robiola - Robiöla - Rubiöla

Secondo alcune fonti, la robiöla prende il nome da Robbio, comune italiano in provincia di Pavia, dove già nel XVI secolo veniva prodotto. Una versione più romantica vede derivare il nome da "rubia tinctorum", una pianta la cui radice veniva usata per tingere il cuoio. In seguito venne chiamata robiöla una pannella di quercia tonda e piana che serviva per la concia e probabilmente per somiglianza della forma, il formaggio prese il suo nome. La presenza di robiöle in Italia è attestata sin dal XVI secolo ma sono molto diverse da quelle ticinesi per gusto, consistenza e foggia.

I formaggini venivano prevalentemente prodotti con il latte di capra o misto mucca. Non si operava la termizzazione e il latte veniva scaldato solo fino a 28° C senza l'aggiunta di fer-

menti. Si mangiavano freschissime oppure si salavano per conservarle, non più di qualche giorno.

Oggi la procedura è cambiata, il latte viene riscaldato a 65° C per circa 15 min, e una volta raffreddato viene aggiunto yogurt o fermenti lattici che agiscono contro i batteri nocivi presenti. In seguito, viene aggiunto il caglio diluito in acqua tiepida e si lascia coagulare il tutto per circa 45-60 minuti prima di tagliare la cagliata.

Tolto il siero, si lascia riposare e infine si tagliano i formaggini per poi salarli a secco o in salamoia.

Formaggino alto ovvero Büsciön - Büsciün

Büsciön è un termine dialettale che proviene dal francese bouchon e che significa "tappo, turacciolo". La forma di questo formaggio fresco a pasta molle originario della Valle di Muggio, in effetti ricorda davvero molto un tappo essendo cilindrico.

Sapevate che, una delle prime latterie del cantone fu la latteria sociale fondata nel 1890 a Caneggio? Circa quattro erano gli ettolitri di latte trattati giornalmente, compreso quello che giungeva direttamente da Campora, sulla sponda destra della Valle, tramite una piccola teleferica. Dal latte fornito si ricavano quasi esclusivamente formaggini, circa 150 kg al giorno. Per la valle, considerata la sua posizione, si trattava di un prodotto interessante perché, nonostante fosse un formaggio fresco, si poteva conservare un po' più a lungo delle robiöle prima di venderlo.

Oggi i büsciön sono di latte di capra e/o di mucca ma all'inizio del XX secolo, quando le capre erano le vacche dei poveri, si trattava probabilmente di prodotti a base di latte di capra. Questa ipotesi è confermata anche dal fatto che per i büsciön si procede ad una coagulazione acida, tipica della lavorazione del latte di capra. Questa prevede di aumentare il livello di acidità del latte fino a causare la precipitazione della caseina e quindi la formazione della cagliata con un maggiore spurgo del siero. Grazie alla coagulazione acida si riesce ad ottenere un formaggio più ricco partendo, se si vuole, anche da latte crudo visto che il pH inferiore a 4,8 rende la pasta immune ai batteri patogeni.

Al latte munto viene aggiunto il caglio e, dopo la cagliatura, si procede con un coltello al taglio della massa coagulata e alla mescolatura. In seguito si versa la massa stessa in un apposito panno di canapa che viene appeso per la sgocciolatura. La pasta viene lasciata sgocciolare completamente per 24 ore a temperatura ambiente. Prima di dar forma ai formaggini, si passa alla salatura della pasta.

Elisa Zuin