

Michelangelo e la casciotta

Il geologo Coccioni ha ritrovato i terreni da pascolo a Urbania

PASSIONE D'ARTISTA

Urbania

“Se Leonardo aveva la sua vigna a Milano, Michelangelo aveva i suoi terreni da formaggio a Casteldurante, oggi Urbania”. Ad affermarlo è il geologo Rodolfo Coccioni, del Dipartimento di Scienze della Terra, della Vita e dell'Ambiente esperto in Patrimonio Culturale ed Analisi del Paesaggio dell'Università di Urbino. Coccioni ha ritrovato “i terreni di Michelangelo”, destinati al pascolo per produrre, appositamente per il grande artista italiano, protagonista del Rinascimento, il cascio di guaime, oggi conosciuto come “Casciotta di Urbino”, formaggio Dop a pasta semicotta fatto con una miscela di latte prevalentemente ovino e subordinatamente di latte vaccino. “Michelangelo era appassionatissimo di questo formaggio fresco e dolce, dell'antico Ducato di Urbino – ha proseguito Coccioni - prodotto con latte di animali nutriti con il guaime, l'erba tenera che rinasce dopo la prima falciatura”. Sembra addirittura che si nutrisse quasi esclusivamente della casciotta d'Urbino se in una delle celebri Rime si legge: “L'



Due dei tre terreni di Michelangelo destinati al pascolo

anima mia dal corpo ha tal vantaggio, che se stasat' allentasse l'odore, seco non la terre' l'pan e l' formaggio”. Tanto che per garantirsi un'abbondante scorta, mentre era impegnato con la Piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, aveva fatto affittare, come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554, tre poderi con casa e ter-

reno nei pressi di Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore, nativo proprio di questa cittadina, Francesco Amatori”.

Dunque tutto è negli atti ed è stato ricostruito da Rodolfo Coccioni ideatore del Corso di Alta Formazione per la figura del Narratore del Gusto e della Cultura, Comunicatore del Benessere e Selezionatore delle

Tipicità Italiane che verrà lanciato in conferenza stampa all'Expo di Milano il 13 Giugno.

“Nell'atto notarile tra l'Amatori e i fittuari dei terreni - ha continuato Coccioni - si menzionano i tre poderi “Vicelicet uno detto de Collonello, secondo detto delli Camporesi, tertio nuncupato de Ca la Ricciola...” e si legge tra i patti “Item che siano obligati mandare a Roma al detto Francesco lire venticinque de cascio di guaimo, et detto Francesco sia tenuto di pagare la vettura et li fittuarii siano tenuti a mantenere le bestie nell'essere che le trovano, et la lana servarla per fare mattarazi”. I terreni di questi poderi, che oggi hanno rispettivamente i toponimi di Campi Resi, C. Colonnelli e La Ricciola, hanno una naturale vocazione al pascolo degli ovini per le loro caratteristiche geologiche e geomorfologiche: si tratta infatti di terreni prevalentemente sabbiosi, quindi leggeri e asciutti, e acclivi”. E ci sono numerosi scambi epistolari che confermano anche quanto Michelangelo fosse amante di questo formaggio oggi Dop. “Così scrive madonna Cornelia Colonnelli, vedova dell'Amatori - ha concluso Coccioni - a Michelangelo, il 1 Gennaio del 1557: “Perché oggi è il dì de anno nuovo, dove a noi è usanza recognoscere li patroni, per questo mando a Vostra Signoria un fardeletto de cascio de guaimo de peso de livre otto”.