

La formaggetta *gbejniet* è una produzione locale

Tra il 21 novembre e il 14 dicembre del 1588 arrivarono al porto di Malta quattro mercanti con delle consegne di formaggio siciliano. Scopriamo in queste belle e documentate pagine di storia il ruolo del formaggio nell'isola di Malta.



Fine ottocento, venditore di latte a Valletta

Malta *e il* formaggio

di Carmel Cassar

Da un passato molto lontano i latticini, insieme ai cibi a base di farina come anche i prodotti della vite, caratterizzano la realtà alimentare maltese almeno fino agli anni cinquanta del novecento.

Fra i molti prodotti caseari, uno spicca sugli altri perché è una specie di carta d'identità di Malta: sono le *gbejniet* (formaggette) prodotte con il latte di capra e qualche volta erroneamente chiamata formaggette del Gozo.

Si presentano in tre varianti: fresche, morbide e bianchissime; *moxxi*, vale a dire stagionate all'aria e di colore giallino; oppure *tal-bzar*, ricoperte di pepe nero macinato grosso e cosparse di olio o aceto di vino rosso, ovviamente queste si conservano più a lungo. Naturalmente quelli freschi conservano un aroma ed un sapore del tutto particolare.

IL FORMAGGIO NELLA STORIA

Alcune indicazioni sul formaggio di Malta risalgono al medioevo. Secondo Giliberto Abate, che venne a Malta nel 1241 come inviato speciale dell'Imperatore Federico II, i 359 impiegati nel Castello a Mare (oggi chiamato Forte Sant'Angelo) ricevevano ognuno circa due chili di formaggio¹. Il vescovo Tedesco Ludolfo von Suchen che passò da Malta durante il suo viaggio in Levante tra il 1336 e il 1341 disse che Malta abbondava in pecore e altri animali che producevano latte². Si presume che l'abbondanza di latte indusse i pastori maltesi dell'epoca a produrre formaggio. Lo storico maltese del seicento Gian Francesco Abela, che scrisse nel 1647, commenta anche lui dell'abbondanza di pecore in varie parti di Malta. Tra l'altro nella zona di Ghar il-Kbir, cioè Grotta Grande non molto lontano dal-



Dopoguerra, pastori con il loro gregge di capre

la vecchia città di Mdina, viveva una comunità di ventisette povere famiglie di trogloditi che comprendeva centodiciassette anime *quasi tutti pastori, ò pecorari*³.

L'arrivo dell'Ordine dei Cavalieri di San Giovanni nel 1530 aiutò a trasformare radicalmente l'atmosfera socio-culturale e politico-economica di Malta e ci furono maggiori attività commerciali che attirarono una quantità di stranieri che decisero di stabilirsi nelle città portuali di Malta. Come accade in simili circostanze la crescita del commercio portò una varietà di cibi importati che prima erano piuttosto scarsi.

GLI ARCHIVI AIUTANO A FARCI UN'IDEA ANCHE DEI DIVERSI TIPI DI FORMAGGIO CHE FURONO IMPORTATI A MALTA NEL TARDO CINQUECENTO

Nelle poche settimane tra il 21 novembre e il 14 dicembre del 1588 arrivarono quattro mercanti con delle consegne di formaggio siciliano al porto di Malta. È ovvio che il formaggio di Sicilia era molto popolare a quei tempi. Quel che è certo è che nei secoli successivi divenne normale per le botteghe della Valletta di essere ben fornite di molti tipi di formaggio. Tanto è vero che nei primi del settecento Orazio Frendo della Valletta che venne interrogato dalla Corte della Castellania [del gran maestro] spiegò al giudice come una certa Maria, il marito della quale era partito per la Spagna, dirigeva la sua bottega che era

*ben fornita con quantità di cacio, cascio cavallo et altre cose attinenti a detto mestiere...*⁴. Frendo non fece nessun riferimento ai *gbejniet* che portavano giornalmente i campagnoli in città.

Grazie a due secoli e mezzo di presenza del tribunale dell'Inquisizione Romana a Malta tra la metà del Cinquecento e la fine del Settecento esiste una considerevole quantità di documenti che descrivono quel che mangiava la gente che trasgrediva le leggi della Chiesa. In quei tempi era severamente vietato mangiare carne, uova e latticini durante la quaresima, l'avvento e altri giorni proibiti.

Non tutti però avevano il lusso di potersi permettere piatti ben preparati e saporiti. Comunque la gente mangiava quel poco che bastava anche perché il formaggio veniva considerato come cibo essenziale e non un lusso tanto che l'Università, come veniva chiamato il municipio di Malta, faceva tutto il possibile per controllare i prezzi di cibi essenziali

come grano, olio, vino e formaggio⁵. Mastro Luca Ellul del casal Luqa portò pane e formaggio con sé al campo dove lavorava⁶. Certamente il formaggio aveva un ruolo fondamentale nel sostentamento dei maltesi di quell'epoca e molte volte veniva mangiato in modo semplice come mostra l'incantesimo magico che Margarita Bertone della Valletta insegnò a Maria Gagliarda nel 1617. L'incantesimo mirava a far attirare un uomo amato da una donna e consisteva nel buttare fuori dalla finestra tre bocconi di pane e formaggio mentre si pronunciava questa frase: *così come la gente non possono stare senza mangiare pane et frumaggio così l'amico non possa stare senza venire dalla tale che l'ama*⁷.

Ma sarebbe sbagliato credere che i piatti conditi con formaggio erano un'esclusività dei ricchi e dei cavalieri. Agli inizi del Seicento i frati domenicani di Rabat -come viene chiamato il sobborgo della vecchia città di Mdina- mangiavano il formaggio in diversi modi. Le *gbejniet* (formaggette di Malta) o le *gbejniet* fresche venivano consumate come condimento nella pasta e nei *qassatat*, ed anche utilizzati come un piatto separato⁸. Nel Settecento il collegio dei gesuiti di Malta abbondava di ogni sorte di cibo importato. Oltre allo zucchero, mandorle, noci, macaroni e vermicelli nel 1756 avevano anche caciocavallo e il pregiatissimo cacio maiorchino in dispensa.

Ma per la gente comune le cose non cambiarono molto nei secoli seguenti e nel 1913 Giovan Battista Mamo di casal Luqa scrisse che per andare alla festa della Madonna di Mellieha,

nel nord dell'isola, suo zio lo venne a prendere con la carretta tirata da un mulo prima dell'alba e tra i cibi che presero con loro c'era del pane mischiato, vino casareccio, rape, fichi secchi e da buoni campagnoli, anche delle formagelle, cioè *gbejniet*⁹. Nelle città portuali, pane, formaggio, vino e olio, verdure fresca, frutta secca e pesce salato rimasero i cibi più consumati dalle masse anche se il consumo di pasta e caffè cominciò a diffondersi verso la fine dell'ottocento¹⁰.

IL FORMAGGIO VENIVA CONSUMATO IN CITTÀ ED IN CAMPAGNA

Dunque si può concludere che il formaggio rimase un cibo popolare tra tutti i ceti sociali maltesi, in città quanto in campagna. È plausibile che prima della Seconda Guerra Mondiale quelli di campagna continuarono a mangiare più *gbejniet* di produzione propria che in città, dove il formaggio importato dalla Sicilia, Grecia e Francia in quantità notevoli, come del resto accadeva con vino e olio, veniva consumato in maggior quantità. Infine il formaggio, come altri cibi popolari, rimase il più consumato dalle masse popolari che non potevano permettersi il lusso di avere pesce fresco in quaresima o carne fresca nei giorni di festa. Le cose cominciarono a cambiare lentamente soltanto nel dopoguerra come in Italia.



Anni sessanta: realizzazione di contenitori per ricotta e formaggetta

Ringrazio il Professor Michele Brondino della SECUM per la revisione del testo

NOTE

- ¹ I. Peri, *Uomini, città e campagne in Sicilia*, Bari, 1990, p.223; J.L.A., Huillard-Bréholles, *Historia Diplomatica Federici Secundi*, 6 vols. Paris, 1852-1861. vol.v, pp.509-510.
- ² T. Freller, *St Paul's Grotto and Its Visitors*. Malta, 1996. p.242.
- ³ G.F. Abela, Della Descrizione di Malta Isola nel Mare Siciliano ed altre notizie. Malta, 1647, pp. 79-80.
- ⁴ ANM MCC A[cta] O[riginalia] vol.623, fol.168: 8 ottobre 1702.
- ⁵ C. Cassar, *Society, Culture and Identity in Early Modern Malta*. Malta, 2000, p.54.
- ⁶ AIM Proc Crim vol.20A fol.182: 9 luglio, 1601.
- ⁷ AIM, Proc Crim, vol. 40A fol.160: 4 agosto, 1617.
- ⁸ M. Fsadni, *Id-Dumnikani fir-Rabat u l-Birgu sa l-1620*. Malta, 1974, p270.
- ⁹ G.B. Mamo, (ta Hal Luka), *Il-Ghannej Kormi u il-Ghannej Zeituni. Meta Morna tal-Mellieha*. Malta, 1913, p.11.
- ¹⁰ C. Cassar, "Everyday life in Malta in the nineteenth and twentieth centuries", in V. Mallia-Milanes (ed), *The British Colonial Experience 1800-1964: The Impact on Maltese Society*. Malta, 1988, pp.100-102.

Indirizzo e-mail dell'autore
carmel.cassar@um.edu.mt