

Storia del Gruyère AOC



Già nel 1655, il nome del formaggio Gruyère, omonimo del distretto friborghese in Svizzera dove viene fabbricato, veniva chiamato gruière. La regione del Gruyère è una stupenda zona delle Prealpi, ricca di fertili pascoli e prati, avvolge dolcemente la cittadella medievale di Gruyère. Ma risaliamo nel tempo fino alle origini del famoso formaggio...

La cronaca della valle di Charmey - da sempre la regione di fabbricazione e di stagionatura del Gruyère e del Vacherin d'alpage - menziona la presenza di Celti, Elvezi e Romani sul territorio. In base alle conoscenze attuali sappiamo che già i Romani sapevano fabbricare il formaggio. Una leggenda racconta che l'imperatore

Tito Aurelio, nell'anno 161 d.C., morì a causa di un'indigestione di formaggio fabbricato nella Gruyère. Sin dal tardo Medioevo, gli abitanti della regione portano le loro mandrie di mucche sui pascoli, in cambio di formaggio e Ziger.

Il primo conte di Gruyère, Guillaume, fonda assieme a suo nipote, il canonico Ulrich, il priorato cluniacense di Rougemont. Su una Carta del 1115 gli vengono elargiti diversi privilegi fra cui, quelli riguardanti la fabbricazione del formaggio nelle montagne della regione del Gruyère. Il convento deve mettere a disposizione il materiale: caldaia, setaccio, forma per il formaggio, ecc. I pastori tras-

formano la produzione lattiera delle loro mandrie in Gruyère, ma solo durante il periodo di vegetazione.

La produzione di Gruyère all'epoca ammonta a circa 25'000- 30'000 quintali corrispondenti a circa 2'500 - 3'000 tonnellate. Nel 1762 l'Académie française aggiunge la parola gruyère al suo vocabolario specificando che si tratta di un formaggio fabbricato nella regione del Gruyère.

Dal 1764 in poi, i commercianti di formaggio e gli esportatori ottengono dal governo friborghese, in contraccambio di un'imposta, il permesso di contrassegnare i formaggi stagionati nella città di Gruyère con il sigillo della gru. Questa pratica viene mantenuta fin nel 1798.

I secoli XVIII e XIX sono periodi turbolenti. Il canton Friburgo «esporta» le sue risorse umane, attratte dal migliore salario, nei cantoni Vaud e Neuchâtel o in Savoia, nella Franche-Comté e nel Giura. Con ciò ha inizio anche l'epoca delle imitazioni e delle denominazioni fantasiose del Gruyère fuori dai confini nazionali.

In occasione della mostra dell'agricoltura di Parigi del 1856, due esponenti friborghesi ricevono medaglie d'oro per il loro Gruyère, qualificato il «migliore del mondo» da un membro della giuria, come pure «eccellenti prodotti delle mucche friborghesi». Queste distinzioni fanno affluire gli acquirenti. Negli anni 1860 e seguenti, il Gruyère viene molto apprezzato nelle Indie inglesi e olandesi.

Nel 1864 viene stipulato un accordo commerciale tra la Svizzera e la Francia; ha come oggetto l'adattamento della forma per garantire la conservazione dei prodotti destinati alla vendita. Attorno al 1870, nel canton Friburgo si contano fino a 254 luoghi di fabbricazione del Gruyère (alpi compresi), di cui 193 raggruppati in una società. Nel 1873 viene pubblicato «Le manuel des fromageries» di R. Schatzmann.



Il canton Friborgo crea la prima centrale del latte della Svizzera romanda nel 1888; dal 1890 in poi, il governo friborghese impone alle società lattiere una riforma dei loro statuti.

Siccome la denominazione d'origine non è protetta e in sua difesa c'è solo la sua qualità, il Gruyère viene copiato dappertutto. Nel contratto di Madrid del 14 aprile 1891, al quale la Svizzera aderisce, viene fissato che i prodotti con falsa indicazione di provenienza, vale a dire da uno dei paesi contraenti, devono essere confiscati al confine di questi paesi. Ha inizio così la vera lotta per la protezione dell'origine.

Nel 1926, al congresso internazionale delle latterie di Parigi, viene accettata la risoluzione in cui si prescrive che solo i formaggi fabbricati nella regione d'origine, come emmental, gruyère, parmigiano, roquefort, camembert e altri, possono portare il rispettivo nome. Altrimenti questo dev'essere specificato.

Nel 1864 viene stipulato un accordo commerciale tra la Svizzera e la Francia; ha come oggetto l'adattamento della forma per garantire la conservazione dei prodotti destinati alla vendita. Attorno al 1870, nel canton Friborgo si contano fino a 254 luoghi di fabbricazione del Gruyère (alpi compresi), di cui 193 raggruppati in una società.

Nel 1873 viene pubblicato «Le manuel des fromageries» di R. Schatzmann. Il canton Friborgo crea la

prima centrale del latte della Svizzera romanda nel 1888; dal 1890 in poi, il governo friborghese impone alle società lattiere una riforma dei loro statuti.

Siccome la denominazione d'origine non è protetta e in sua difesa c'è solo la sua qualità, il Gruyère viene copiato dappertutto. Nel contratto di Madrid del 14 aprile 1891, al quale la Svizzera aderisce, viene fissato che i prodotti con falsa indicazione di provenienza, vale a dire da uno dei paesi contraenti, devono essere confiscati al confine di questi paesi. Ha inizio così la vera lotta per la protezione dell'origine.

Nel 1926, al congresso internazionale delle latterie di Parigi, viene accettata la risoluzione in cui si prescrive che solo i formaggi fabbricati nella regione d'origine, come emmental, gruyère, parmigiano, roquefort, camembert e altri, possono portare il rispettivo nome. Altrimenti questo dev'essere specificato.



Il 10 giugno 1930 viene firmata a Roma la convenzione internazionale per la protezione della denominazione e l'unificazione dei metodi d'analisi. Questa decisione strategica viene revocata dall'Organizzazione francese delle varietà, il 14 febbraio 1931, a Besancon.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Il 19 giugno 1931, M. Emile Savoy, consigliere agli stati del canton Friburgo, presenta un'interpellazione sulla Convenzione di Roma (1930) e sulla denominazione del formaggio, per la protezione del Gruyère. Il deputato lotta in particolare per il mantenimento della denominazione speciale affinché il Gruyère possa raccogliere i frutti della sua fama pluriennale. Nel 1935 anche Bernard de Gottrau si butta nella lotta per il Gruyère.

Fra l'altro spiega, prove alla mano, che la teoria francese, secondo la quale il nome Gruyère proverrebbe dalla Francia, sia insostenibile.

Il 2 luglio 1992 viene creata la Carta del Gruyère. Essa limita la zona di produzione del Gruyère, vale a dire ai cantoni Friburgo, Vaud, Neuchatel e Giura come pure al distretto di Courtelary, La Neuveville e Moutier nel canton Berna.

L'organizzazione delle varietà, «Interprofession du Gruyère» (IPG), viene fondata il 2 giugno 1997 in sostituzione dell'Unione svizzera del commercio del formaggio. Ha il compito di coordinare la produzione, i controlli e le vendite. I produttori di latte, i casari e i commercianti di formaggio si raggruppano nell'IPG unendo le loro forze per assicurare la qualità, l'identità e la promozione del Gruyère.

La storia dimostra dunque che da secoli il Gruyère merita la sua buona reputazione. Fino ai giorni nostri la sua qualità è la sua sola e unica protezione.

