



PROGETTAZIONE ARREDAMENTO
SALA BAR
“SGABELLO SPRESSA”
“RIFUGIO MALGA MONTAGNOLI”
- GIUGNO 2014 -

SGABELLO IN LEGNO DI CEDRO

"4MAY"

(formai)

"spress"

(ant. Spress- spressa)

DESCRIZIONE:

Sgabello realizzato per la ristrutturazione del rifugio malga Montagnoli, Regole di Spinale e Manez, Madonna di Campiglio, Trento.

Prende ispirazione dal luogo, la malga Montagnoli, dal formaggio tipico della zona, la Spressa, e dalla sua storia molto antica, legata alle Regole di Spinale e Manez dal 1249 (si vedano i riferimenti storici allegati) e per dare connotazione e un riferimento storico al luogo si è pensato di realizzare un elemento che caratterizzasse sia il luogo sia la sua storia.

Ecco l'idea uno sgabello a forma di Spressa.

Dopo una progettazione attenta ai particolari si è giunti ad una forma di 3 Spresse una sopra l'altra, adeguandone la dimensione al loro utilizzo, per una seduta confortevole 45h.x40d.

Il materiale da utilizzare doveva avere un colore naturale che richiamasse quello della Spressa e allo stesso tempo non verniciato e resistente all'umidità del luogo, è un rifugio di montagna con ospiti che entrano con abbigliamento particolare a volte bagnato.

Con la collaborazione dell'azienda leader nella produzione di arredamenti e oggetti di design made in Italy RIVA1920 di Cantù (CO) si è giunti nel trovare nel legno di Cedro tutte le caratteristiche di idoneità all'utilizzo del nostro manufatto. Inoltre la ditta RIVA 1920 è l'unica in Italia che utilizza nella sua produzione dei macchinari particolari per la realizzazione dello sgabello.

RIFERIMENTI STORICI

La specificità della “Spressa delle Giudicarie” deriva principalmente dalle condizioni socio-economiche, storiche e geografiche della zona di produzione, un tempo caratterizzata da una grande povertà, un territorio montano ed un’economia basata principalmente sull’agricoltura e sull’allevamento. In passato la Spressa era sostanzialmente un prodotto “residuale”; i contadini e i casari cercavano di ricavare dal latte la maggiore quantità possibile di burro, ben pagato dal mercato locale. Ciò che rimaneva era utilizzato per la produzione di un formaggio povero, il cui consumo era riservato quasi esclusivamente alla famiglia del contadino. Il suo nome deriva probabilmente da “spress”, massa spremuta, a causa della particolare tecnica di produzione basata, appunto, su numerosi processi di scrematura. Oggi la DOP “Spressa delle Giudicarie” non è più magrissima come un tempo, perché non sarebbe più gradita dal consumatore, ma è pur sempre un formaggio a basso contenuto di grassi.

Gli elementi che compongono l’origine del prodotto sono costituiti da riferimenti storici che attestano la lunga tradizione lattiero-casearia di questo territorio. Questa si fa risalire a tempi molto antichi come dimostra la “Regola di Spinale e Manez” del 1249 “... unum pensum casei sani et pulcri sicci de monte (Spinali)” (“un peso - kg. 4,400 circa - di formaggio sano e bello da monte - Spinale”). Dall’inizio del 1900 i richiami ed i riferimenti alla Spressa prodotta nella zona si fanno più precisi e numerosi; ad esempio:

- “urbario” di don Marini, dove si fa cenno, per gli anni 1915 e 1916, alla “Spressa da polenta” come formaggio nostrano;

- bollette di accompagnamento del Consorzio Esercenti di Ragoli degli anni 1935-1937 dove l’oggetto era descritto come “forme di spressa (formaggio magro)”;

- “Libro protocolli delle sessioni dei soci del Caseificio di Coltura” con l’elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spresse per i vari anni, dal 1926 al 1934 del Caseificio di Coltura di Ragoli.

La Spressa è citata e descritta da importanti autori in molti libri e pubblicazioni sui formaggi (Luigi Veronelli, Jan Pierre Gallois, Silvano Dalpiaz, Aldo Gorfer).

E’ necessario sottolineare inoltre che nel 1985 è stato depositato il marchio collettivo d’impresa “Spressa” presso il Ministero dell’Industria di Roma, nel tentativo di difendere la produzione tipica dalla concorrenza sleale di taluni commercianti che distribuivano come Spressa, formaggi simili che provenivano da zone spesso remote, ma prodotti con latte e con una tecnologia diversi.

(tratto da: rivista agraria -> n. 27 - 15 novembre 2006 di marco salvaterra)



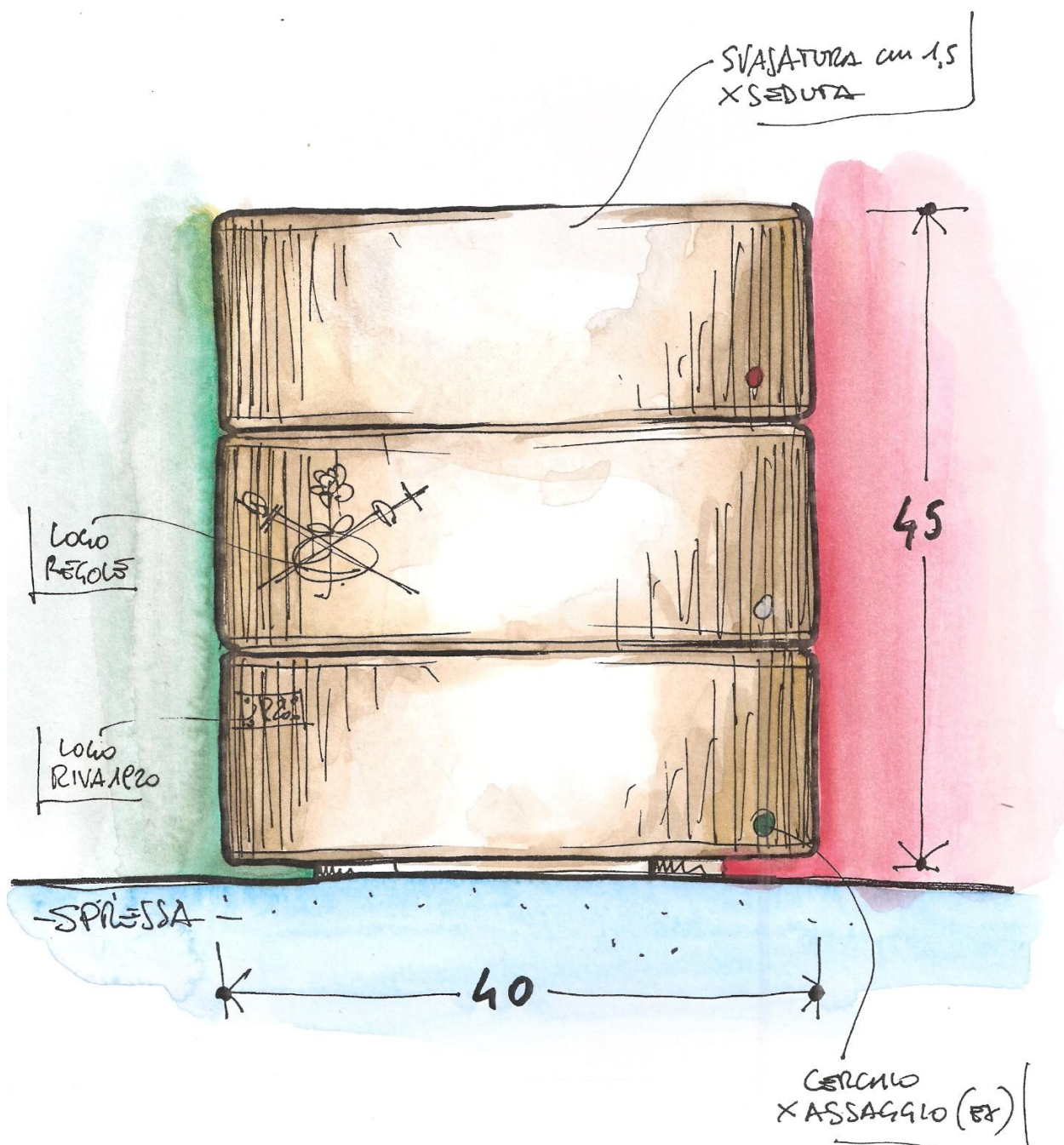
La cagliata viene messa nella fascera (foto Caseificio Pinzolo-Fiavè-Rovereto)

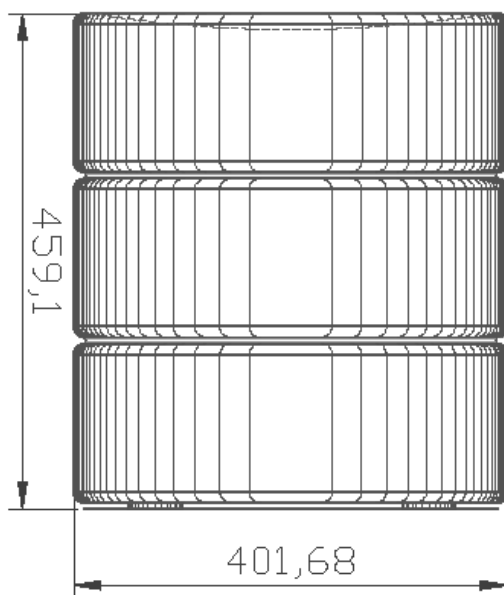


Forma di spessa commerciale moderna



Forma di spessa nostrana di malga





Storo, 16 giugno 2014

il progettista

I.D. Ascanio Zocchi

.....