

ARTE CASEARIA NELL'ALTA VALGRANDE DEL SESIA

La catena produttiva

Nella lavorazione del latte esiste una vera e propria tradizione che ha le sue radici nel tempo. Dalla mungitura degli animali all'uso alimentare dei prodotti caseari si può facilmente identificare una vera e propria catena produttiva basata su tecniche di lavorazione caratteristiche. Di fatto il procedimento non è sostanzialmente cambiato nel tempo, anche se il pastore si serve sempre meno degli strumenti tradizionali che saranno descritti. In questo paragrafo introduttivo, sia pure per sommi capi, si descriveranno le principali operazioni di lavorazione del latte, facendo riferimento alle procedure e agli attrezzi più caratteristici e, per quanto possibile, recuperando il lessico dialettale, per una più ampia analisi del quale si rinvia al documento "Glossario della cultura materiale"

Raccolta e conservazione del latte

Il latte appena munto (*lačč muns*), tiepido e ricco di schiuma (*scümma*), è da alcuni considerato una ghiottoneria. Viene raccolto nel secchio (*siğģia*) e da questa è trasferito in un largo recipiente (*ghèssa*) dove viene lasciato riposare per la scrematura. Per il trasporto del latte, oggi raccolto in appositi bidoni a chiusura ermetica e trasferito giornalmente mediante autocisterna nei centri di lavorazione, venivano usati un tempo recipienti di legno. Il trasporto di piccole quantità per uso familiare quotidiano avveniva in un secchiello di legno tornito o di metallo (*ašiètta*) o a liste di legno (*geriètt*). La conservazione del latte avveniva in piccoli locali semi-interrati, separati dall'edificio principale e spesso percorsi da acqua incanalata (*trünètt*).

Produzione del burro

Dal latte intero si raccoglieva dopo qualche tempo la parte grassa superficiale (*gramücc*) o la panna (*grèmma*), che venivano scremati mediante un largo cucchiaio di legno (*casètt da gramē*): con essi si preparava il burro (*būru*) mediante sbattimento con sbattitore di legno (*atarö*) nella caratteristica zangola (*ghiviö*). Il burro veniva quindi separato dal latticello (*làtč būru*) e gli veniva data forma ovoidale (*ghiciòla*) mediante scuotimento (*ambalē 'l būru*) in una larga scodella di legno (*gaviètt*); alternativamente la massa di burro veniva compressa in appositi stampi di legno incernierati e intagliati (*stampiñ dal būru*). Per facilitarne la conservazione il burro veniva talvolta salato e conservato in vasi di terracotta (*dùjja*). Altre volte veniva trasformato al calore in burro fuso (*būru buji*) e lasciato poi raffreddare in un recipiente di terracotta: al termine di questa operazione si raccoglieva dal recipiente di cottura un residuo brunastro

(*rascöcc*) che veniva usato come intingolo nell'alimentazione, spalmato sul pane o mescolato alla polenta.

Produzione del formaggio

Una parte del latte raccolto poteva essere usato per l'alimentazione del vitello (*cinnu*) usando un apposito secchiello di legno con manico rigido (*paströ*). Per produrre il formaggio (*tümma*) si scaldava leggermente il latte scremato e lo si trattava con caglio (*cuàgǵu*); il latte rappreso (*cuaǵiâ*) veniva raccolto in un ampio recipiente con fori sul fondo (*fačióra*) e spremuto poi con un apposito strumento a pressa (*cargadô*); le forme erano infine poste ad asciugare e quindi sottoposte a salatura e stagionatura.

Prodotti secondari

Dal siero ottenuto con la spremitura del formaggio (*lačiâ*), cui si aggiungeva in genere latte di capra, si produceva mediante riscaldamento, separazione del sovrnatante e filtrazione su telo (*falapìñ*) la ricotta (*mascàrpa*), che veniva mangiata fresca o dopo salatura.

Nella lavorazione del latte nulla comunque andava perduto: il latticello derivante dalla lavorazione del burro (*latč būru*) era utilizzato anche per l'alimentazione e il residuo liquido finale derivante dalla preparazione della mascarpa (*culübia*) era infatti usato per l'alimentazione dei maiali.

Procedure tradizionali

I latticini costituivano un tempo una delle componenti più importanti dell'alimentazione e la loro lavorazione era certamente una delle occupazioni fondamentali degli abitanti. La descrizione che segue si riferisce alle procedure e agli strumenti tradizionali, che oggi spesso non sono più in uso.



La *ghèssa*, la *fačóra* e il *cól* (da sinistra) erano oggetti indispensabili per la lavorazione del latte.

Il latte veniva munto in un secchio (*siğġa* o *šiëtt*) originariamente di legno a doghe, poi di metallo, ultimamente di plastica. Il latte appena munto (*lačč muns*), consumato tiepido e schiumoso in una scodella di legno, era considerato una prelibatezza. Abituamente però il latte di mungitura, eventualmente filtrato attraverso foglie di piantaggine (*Plantago maior*), nota col nome di *bràghi 'd l'órs*, con l'ausilio di un colino emisferico di legno (*cól*), veniva raccolto in un grande recipiente (*ghèssa*) di legno, di rame o di lamiera e posto in luogo fresco. Questo all'alpe era una piccola costruzione interrata o isolata (*trünëtt*), percorsa quando possibile da un rivolo d'acqua corrente, con all'interno ripiani in muratura o realizzati con spesse tavole di legno appoggiate su pietre sporgenti dal muro.

Quando il latte doveva essere trasportato da un luogo all'altro si usava un contenitore di legno a doghe munito di spallacci e di coperchio (*gèriëtt dal lačč*) che al suo interno aveva un diaframma di legno (*àanima*) posto alla superficie del latte per evitarne lo scuotimento.

Dopo uno o due giorni il latte intero (*gramücc*) era scremato con un apposito largo cucchiaio di legno intagliato a mano da un unico blocco (*casëtt da gramê*) (alcuni artigiani locali erano particolarmente apprezzati per la loro abilità nella preparazione di questo tipo di attrezzo). La crema (*grëmna*) così raccolta era quindi posta in un contenitore di legno a doghe con due manici (*garòcc*) in attesa di essere trasferita in una zangola verticale (*ghiviö*) dove era agitata fino alla formazione del burro (*büru*). Questo veniva quindi separato, lavato con acqua e compresso a mano fino a eliminazione completa del liquido e poi confezionato facendolo rotolare in una larga ciotola di legno (*gaviëtt*) fino alla formazione di un pane ellissoidale (*ghiciöla*) o comprimendolo in formelle (*büru fiuri*) con appositi stampi (*stampiñ dal büru*) le cui decorazioni intagliate a mano nel legno si trasferivano in rilievo al burro. Nella zangola rimaneva il latticello (*lačč büru*), che veniva trasferito in altri recipienti per essere poi ulteriormente utilizzato. La tradizione più antica voleva che le forme di burro fossero presentate su un letto di foglie di felce.



Il *casëtt da gramê*, che serviva per la scrematura, era intagliato a mano in un blocco massiccio di legno ed aveva quasi sempre forme particolarmente eleganti.

Il latte scremato era trasferito, previa filtratura con un apposito colino (*lačê*), in un paiolo di rame (*caudéra*) di grandi dimensioni che, appeso alla catena (*chéina*) del camino o ad un braccio di legno o di ferro incernierato sulla sua parete (*tórn*), veniva posto sulla fiamma. Al latte scremato, riscaldato alla giusta temperatura si aggiungeva il caglio (*cuàğĝu*), che si produceva in passato estraendolo dallo stomaco o abomaso di vitelli o ovicapri lattanti, e si procedeva mescolando la cagliata (*cuaĝâ*) con un apposito attrezzo di legno (*batarö*). Dopo un paio d'ore si raccoglieva la parte rappresa, la si comprimeva con le mani per separarla dal siero (*lačâ*), le si dava forma e la si trasferiva in un recipiente di legno o di rame con fori sul fondo (*fačóra*), appoggiato su un traliccio di legno (*bulchëtt*). Si toglieva quindi il formaggio fresco dal recipiente e lo si faceva asciugare, lasciando sgocciolare e raccogliendo il liquido acido (*méistra*), in attesa di utilizzarlo nella preparazione della ricotta. La forma di formaggio fresco era posta in un'apposita pressa (*cargadó*) o più semplicemente la si poneva sotto un asse con sopra una pietra, e la si lasciava riposare per 24 ore. Il giorno successivo la forma di formaggio fresco veniva trasferita alla cantina (*trüna*) per la stagionatura; in questa, dopo qualche giorno, iniziavano le operazioni di salatura, che era effettuata a giorni alterni per un paio di mesi su ciascuna delle sue due facce.



La *caudéra* era fondamentale per la produzione del formaggio: il latte scremato veniva versato attraverso un colino (*lačê*) appoggiato su un apposito supporto di legno (*bulchëtt*).

Per produrre la ricotta (*mascàrpa*) si faceva nuovamente scaldare nel paiolo la *lačâ*, aggiungendovi anche del *lačč būru* e della *méistra*, e si raccoglieva, man mano che si formava, lo strato schiumoso bianco superficiale (*sruñ*). Questo era infine posto a sgocciolare in uno straccio (*falapiñ*) sostenuto da un apposito telaio di legno (*gārbu*) o legato per i quattro capi ed appeso all'aria: il liquido di sgocciolamento era chiamato *scočča*. La *mascàrpa* poteva essere consumata fresca o dopo salatura.

Il latte, intero o scremato, la crema e il latticello venivano anche usati come tali nell'alimentazione. La risciacquatura dei recipienti usati per la lavorazione dei latticini (*culùbbia*) era invece utilizzata per l'alimentazione del maiale (*purcéll*), che quasi mai mancava anche all'alpe.

La risciacquatura dei recipienti e gli scarti della lavorazione del latte erano usati per l'alimentazione del maiale.



La lavorazione del latte veniva svolta usando oggetti molto particolari. Il legno, come si è detto, ne costituiva la materia prima; la tradizione e l'ambiente naturale ne erano la principale fonte di ispirazione. Nella fabbricazione degli attrezzi da lavoro la ricerca del bello non era tuttavia mai lo scopo principale: questo era invece soprattutto la funzionalità, spesso peraltro ottenuta con risultati degni di rilievo. Per quanto concerne la forma degli oggetti usati nella lavorazione del latte è giusto ricordare le stupende forme di molti mestoli per la scrematura intagliati nel legno massiccio (*casëtt da gramê*), di cui si è detto, ma anche l'eleganza di molti utensili tra cui i cucchiali e gli stessi mestoli di uso comune.

Frequente era l'uso di simboli di riconoscimento e l'apposizione sugli attrezzi delle iniziali del proprietario (*mārca*) realizzati a fuoco o mediante punzonatura.

Gli oggetti antichi sono oggi piuttosto rari, anche per la facile deteriorabilità del legno impregnato di residui biologici, ma quanto è rimasto meriterebbe maggiore attenzione; la stessa patina che deriva dal precedente uso effettivo di questi utensili dà ai reperti un aspetto fortemente suggestivo.

È interessante notare come nei secoli passati la maggior parte degli attrezzi necessari per l'esercizio della pastorizia venisse prodotta artigianalmente utilizzando i materiali localmente disponibili, lavorati direttamente in paese nei mesi invernali. Vari erano i tipi di legno utilizzati, ciascuno con la sua specifica destinazione d'uso dettata dall'esperienza, anche

se non in modo vincolante: il castagno forniva liste per ceste e gerle; dalla betulla si ricavavano recipienti di ogni tipo; il larice era usato per i serramenti e per alcuni attrezzi; di faggio erano le forme per il burro; di frassino i manici; con un ramo di abete si preparava il *atarö* con cui si mescolava la cagliata; nel legno di acero o di tiglio si tornivano o intagliavano mestoli, scodelle e recipienti; con il sorbo si preparavano i cucchiari.

Più specifiche e precise informazioni sulla lavorazione del latte si possono trovare nel volume *Alpeggi biellesi* di G. Calleri [Calleri 1966], che descrive anche le tecniche casearie in uso in Valsesia, confrontandole con quelle molto simili del vicino Biellese.

Calleri G., *Alpeggi Biellesi* (tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale). Centro Studi Biellesi. Biella (1966)

Molino G., *Le terre alte di Campertogno. Organizzazione pastorale di una comunità alpina*. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)