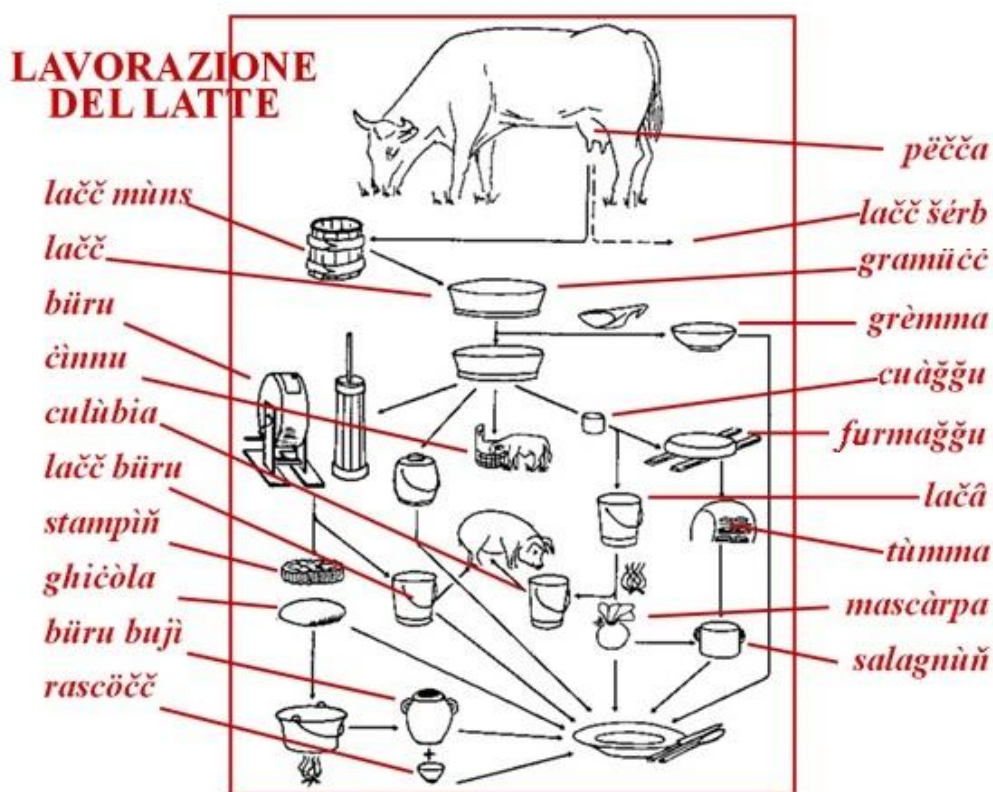


LA LAVORAZIONE DEL LATTE

In passato il latte (*lačč*), essendo prodotto in tutte le famiglie, era uno dei principali componenti dell'alimentazione. Era consumato come tale, come burro o nelle diverse forme derivanti dai processi di caseificazione.

Il latte appena munto (*lačč mùñs*) era considerato una ghiottoneria; altrimenti lo si usava in vari modi: fresco e scremato o intero (*gramücc*) con il caffè, con la polenta, con le castagne secche e nella minestra, ma anche come panna (*grèmma*), solitamente come panna montata, con i dolci e con le castagne lesse.

Il burro (*büru*) era preparato nel *ghiviö*, una zangola verticale ed era confezionato sia come *ghicòla*, una forma elissoidale preparata con il *gaviëtt* (l'operazione era chiamata *ambalê 'l büru*) sia come *büru fiurì*, forma di burro confezionata con lo *stampiñ dal büru*. Per conservarlo a lungo il burro veniva fuso al calore (*büru bujì*) o salato (*büru salà*): in entrambi questi casi era solitamente conservato in un vaso di terracotta (*dùjja*). Il burro era il condimento più largamente usato; altri condimenti erano il lardo e l'olio di noce per la cicoria. A titolo di curiosità è giusto ricordare il *café 'd l'öğgiu* (letteralmente, caffè dell'occhio), preparato mettendo nel caffè caldo un pezzetto di burro, che al calore formava sulla superficie una macchia a forma di "occhio", donde il nome.



La lavorazione dei latticini era eseguita con procedure tradizionali. Il latte veniva munto in un secchio (*sìgğa* 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, come si è detto, una prelibatezza. Abitualmente però il latte di mungitura, eventualmente filtrato attraverso foglie di piantaggine (*Plantago maior*), un'erba nota col nome di *bràghi 'd l'órs*, mediante 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. 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 (*ànima*) posto alla superficie del latte per evitarne lo scuotimento.

Dopo uno o due giorni il latte intero (*gramücc*) era scremato con un apposito largo cucchiaino intagliato a mano da un unico blocco di legno (*casëtt da gramê*) (alcuni artigiani locali erano particolarmente apprezzati per la loro abilità in questo tipo di lavoro). La crema (*grèmma*) così raccolta era quindi posta in un contenitore di legno a doghe con due manici (*garòcc*) in attesa di essere trasferita nella zangola (*ghiviö*) dove era agitata con un diaframma traforato dotato di manico (*bataròla*) fino alla formazione del burro (*büru*). Questo veniva quindi separato, lavato con acqua e compresso a mano fino ad eliminazione completa del liquido e poi confezionato nelle forme ricordate. 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 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



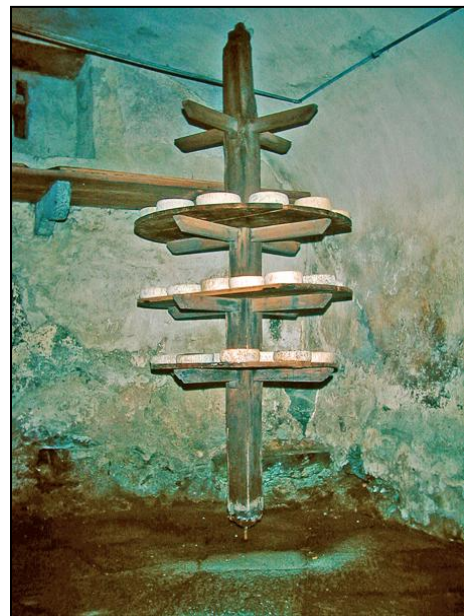
Strumenti usati in alta Valgrande
per la lavorazione del latte.



sua parete (*tórn*), veniva posto sulla fiamma. Al latte scremato, riscaldato alla giusta temperatura si aggiungeva il caglio (*cuàğǵu*), che si produceva in passato estraendolo dallo stomaco (abomaso) di vitelli o ovicapri lattanti, e si procedeva mescolando la cagliata (*cuağâ*) con un apposito attrezzo di legno (*batarö*). Dopo un paio d'ore si raccoglieva la parte rappresa e 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*) che si utilizzava poi nella preparazione della ricotta (*mascârpa*). Sulla forma di formaggio fresco si poneva 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 due facce.

Il tipo di formaggio più tradizionale è la toma (*tùmma*), prodotta in basse forme cilindriche, che previa stagionatura veniva consumata come tale, solitamente con pane, patate lesse o polenta.

Struttura ruotante a più piani costruita per facilitare la salatura dei formaggi
(Casa Belli, Casaccie, Mollià)



Il *furmàğǵu àigru* è una variante di *tùmma* che si dice fosse originariamente prodotta nel corso della transumanza, quando la caseificazione non poteva avvenire con le tecniche tradizionali: in questo caso si lasciava inacidire spontaneamente il latte senza scaldarlo, poi ad esso si aggiungeva il caglio e si procedeva come al solito.

Il *maciariñ* è un formaggio magro, che si prepara come la *tùmma* con il latte prodotto nei mesi invernali.

Tutti i formaggi dovevano essere sottoposti a stagionatura pulendo e salando periodicamente la superficie delle forme e conservandole in ambiente fresco e umido.

Il *salagnùñ* è la forma più sofisticata di manipolazione del formaggio, di gusto forte e particolare, ottenuta mescolando con latte intero (*gramücc*) i seguenti ingredienti: formaggio vecchio forte grattugiato, patate lesse, formaggio fresco, ricotta salata, sale, pepe e grappa.

La ricotta (*mascàrpa*) si ottiene scaldando la *lačâ*, siero ottenuto per spremitura nella preparazione della *tùmma*, fino a quando sulla superficie si forma uno strato bianco, che viene raccolto e filtrato attraverso uno straccio (*falapìñ*), legandone i quattro capi ed appendendolo all'aria. La *mascàrpa* così ottenuta potrà essere consumata fresca, con zucchero e grappa, oppure dopo salatura.

Anche gli scarti della lavorazione del latte erano utilizzati. La *lačâ* è siero di latte, derivante dalla produzione del formaggio, che si dava ai maiali; il *lačč būru* è il latticello acidulo, residuo dalla produzione del burro, che si usava sia per l'alimentazione umana che per quella animale; la *culùbia* è il liquido che risulta dalla risciacquatura dei recipienti usati per la lavorazione dei latticini e si usa come mangime per gli animali; il *rascöčč* è il residuo brunastro granuloso, derivante dalla preparazione del *būru bujì*, che si mangia con la polenta o col pane.

Glossario

Ambalê ('l būru)	confezionare il burro in forma di <i>ghicòla</i>
Bàšla	recipiente basso di legno per salare i formaggi
Bàtti	battere, agitare il latte cagliato con il <i>batarō</i>
Batarō	attrezzo con anse ricavato da una punta di abete usato per rimescolare il latte cagliato
Bataròla	disco traforato attaccato all'asta della zangola
Baudàñ	grande gerla a traliccio per il trasporto del fieno
Bulchëtt	telaio di legno su cui si appoggia il filtro (<i>cól</i>) per la colatura del latte appena munto
Būru	burro
Būru bujì	burro trattato con il calore, burro fuso
Būru fiurì	burro confezionato con lo <i>stampiñ dal būru</i>
Būru salà	burro salato per essere conservato a lungo nella <i>dùjja</i> (vaso di terracotta)
Carpiùñ	gerla a traliccio per trasporti vari
Casëtt da gramê	largo cucchiaino di legno a margine sottile adatto per scremare
Caudéra	grande paiolo di rame usato nella caseificazione
Civéra	gerla a intreccio fitto adatta a qualsiasi trasporto a spalle
Cól	colino emisferico di legno usato per filtrare il latte

Cuàğgu	caglio
Culê	colare
Culòra	tela usata per scolare la ricotta (detto anche <i>falapìñ</i>)
Culùbbia	risciacquatura dei recipienti usati per la lavorazione dei latticini
Cunchëtt	recipiente quadrato aperto, leggermente svasato
Dùjja	grosso recipiente di terracotta
Façóra	grossa ciotola di legno (talora traforata) per il formaggio
Falapìñ	tela che si usa per colare la ricotta (anche <i>culòra</i>)
Furmàğgu	formaggio
Furmàğgu àigru	formaggio prodotto durante la transumanza
Gàrbu	telaio di legno su cui si applica il <i>falapìñ</i> o <i>culòra</i>
Garòcc	recipiente di legno a liste con due manici verticali per la panna
Gaviëtt	scodella di legno con cui si dà al burro la forma di <i>ghicòla</i>
Gèria 'd l'áva	recipiente di legno dotato di spallacci usato per trasportare l'acqua
Gèriëtt dal lačč	recipiente di legno a liste dotato di spallacci usato per trasportare il latte; oltre al coperchio aveva un diaframma mobile interno detto <i>ànima</i> per evitare spruzzi di latte
Gèriëtt	secchiello ovale di legno a liste con coperchio



Pastéra



Gèriëtt

Ghèssa	largo recipiente di legno a doghe, di rame o di lamiera usato per la conservazione del latte
Ghicòla	forma di burro elissoidale preparata con il <i>gaviëtt</i>
Ghiviö	zangola
Graghê	governare (le mucche)
Gramücc	latte non scremato

Grèmma	panna
Lačâ	siero di latte derivante dalla produzione del formaggio
Lačč	latte
Lačč būru	latticello risultante dalla preprazione del burro
Lačč šérb	latte prodotto all'inizio della lattazione, colostro
Lačê	colino per filtrare il latte che si pone sulla <i>caudéra</i> tramite un apposito supporto
Mačariñ	formaggio prodotto nei mesi invernali
Mascàrpa	ricotta
Méistra	liquido acido di sgocciolamento del formaggio fresco
Mùngi	mungere
Pàssi	pascolare
Pastéra	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>paströ</i>)
Paströ	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>pastéra</i>)
Rascöčč	residuo brunastro granuloso derivante dalla preparazione del <i>būru bujì</i>
Salê	salare
Scàgñ da mùñgi	sgabello rotondo a tre gambe per mungere
Sgramê	scremare
Šiëtt	secchio a doghe per la mungitura
Šiëtta	secchiello di metallo o di legno tornito
Siğğa	secchio
Siğğa 'd l'áva	secchio a doghe per il trasporto di acqua
Srùñ	strato schiumoso che si forma nella cottura del siero di latte
Stampiñ dal būru	forma di legno con figure intagliate per dar forma al burro
Tramüg	transumanza, trasloco
Tramüghê	transumare, spostare gli animali da un alpe all'altro
Trünëtt	ambiente o piccola costruzione in cui si conservavano i latticini