

ADAMELLO BRENTA

ANNO 2 N. 3



AGOSTO 1998



PERIODICO TRIMESTRALE DI CULTURA DELLA MONTAGNA

Sommario

2



Montagne che raccontano il mare

di M. Avanzini

20



La Val Rendena

poesia di Carmelo Binelli

7



La Marmotta

di Ettore Zanon

22



Vedrette estinte o in via d'estinzione?

di Bruno Parisi

8



La valle dei castelli

di Vittorio Nardon

25



I novant'anni del Rifugio XII Apostoli

di Roberto Bombarda

10



L'antica magia della lavorazione del latte

di Marco Marando

27



Un giardino botanico a Stenico

di Ennio Lappi

12



"La pulenta smaltada"

di Danilo Povinelli

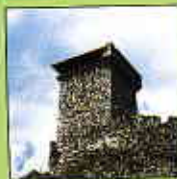
29



Paesi in rima

di Fortunato Turrini

13



Castelli da leggenda

di Mauro Neri

30



Una storia scolpita nel legno

di Elisa Grazi

18



Serpenti, che passione!

di Franco Brunelli

31



Le notizie dal Parco

di Franco Brunelli

L'ANTICA MAGIA DELLA LAVORAZIONE DEL LATTE

di Marco Marando

La lavorazione del latte ha origini lontane; il più antico documento finora conosciuto sull'argomento, il bassorilievo sumero "Il Fregio della Latteria", che descrive le fasi della mungitura e della cagliatura, mette in evidenza come già nel 3° millennio a. C. la tecnica casearia fosse conosciuta. Ed anche Omero, nell'"Odissea", ci offre uno spaccato della vita pastorale quando descrive con dovizia di particolari la mungitura per mano del ciclope Polifemo.

Il formaggio, il cui nome deriva dal greco «*formos*» (ovvero la cesta di giunco ove veniva posta la cagliata), è stato benevolmen-

late montane, l'attività casearia è stata per lungo tempo una delle espressioni più significative del paesaggio alpino; uso il passato prossimo perché oggi il formaggio, incanalato in logiche sempre più industriali che hanno causato la progressiva perdita di rusticità da parte delle mucche, con conseguente abbandono dei siti più malagevoli e lontani dalle strade di accesso, rischia di veder sfumare gran parte della sua antica e preziosa valenza.

Il centro di questa attività è rappresentato dall'insieme degli edifici e dei vicini pascoli che nelle Alpi Centrali ed Orientali assume la denominazione di malga; oltre alla stalla, dove vengono convogliate le mucche per la mungitura, il vano principale è costituito dalla *casera*, dove hanno luogo tutte le fasi della lavorazione del latte, mentre sul soppalco, cui si accede con una ripida scala in legno, si trova l'angusto ricovero per i malgari, dopo una lunga e faticosa giornata di lavoro.

Quella del malgaro, infatti, è una vita molto dura, dettata da ritmi e da compiti giornalieri, cui è impossibile sottrarsi.

Qui, in Val di Fumo la sveglia suona infatti attorno alle 6,00; mentre alcuni malgari vanno a recuperare le mucche al pascolo per la mungitura del mattino, gli altri cominciano a lavorare il latte raccolto la sera prima. Con la *spanaròla* viene fatta affiorare la panna che, allo scopo di espellere i materiali di scarto, verrà poi introdotta nella *zangola*, conteni-

tore in legno manovrato elettricamente (mentre un tempo era a manovella); appena il burro comincerà a rassodarsi verrà ripetutamente battuto su un asse di legno per far uscire gli ultimi resi-



dui (fase conosciuta con il nome di *balota*) e successivamente messo in stampi di legno da ½ kg. o 1 kg., ornati di bellissimi intarsi.

Decisamente più laboriosa e complessa la produzione delle formaggelle; con una sorta di braccio mobile la *caldera*, ovvero il grosso paiolo in rame dove è stata versata sia la mungitura della sera che quella del mattino, viene sospinta sul fuoco fino al raggiungimento di 35°C; è in quel momento che il *caser*, ossia il malgaro più esperto, introduce il caglio (estratto di enzimi coagulanti ricavato dalla mucosa del quarto stomaco del vitello, chiamato "abomaso o quaglio", che



te accolto presso tutti i grandi popoli antichi che ne hanno apprezzato il gusto e le innumerevoli proprietà nutrizionali.

Fonte di sostentamento primaria per la povera economia delle val-

◀ a sinistra
Il "caser" si appresta ad introdurre il caglio.
a destra
Una fase della cagliatura.

▶ Sezione della malga dove hanno luogo alcune fasi della lavorazione del latte.

▼ Il malgaro preme sulla superficie delle formaggelle per facilitare la fuoriuscita dei liquidi.

fa solidificare la caseina che è nel latte), allontanando poi la caldera dal fuoco per circa mezz'ora. Questa fase delicata della lavorazione del latte prende il nome di "cagliatura presamica"; in alcune regioni si usa ancora il caglio vegetale, utilizzando i fiori del "galium verum", diffuso lungo i sentieri dalla fascia mediterranea a quella subalpina. Certo, per i popoli antichi la scoperta della cagliatura, contribuendo a risolvere i problemi della tavola, dovette rappresentare per un po' una sorta di magia e forse tutta la lavorazione del latte un vero e proprio rituale. E' interessante sapere che il coagulo contiene gran parte dei grassi del latte, proteine, vitamine e sali



minerali; altre sostanze nutritive e gli oligoelementi rimangono invece nel siero, da cui si estrarrà la ricotta. Non appena il grosso paiolo verrà rimesso su fuoco avrà inizio la separazione della cagliata ed il coagulo verrà man mano raccolto in recipienti plastici forati (mentre un tempo veniva compresso nella fasera, fascia di legno con legaccio di canapa) ed appoggiato sullo spesur, tavolo di larice lievemente inclinato per facilitare la fuoriuscita dei liquidi. Si procederà quindi a capovolgere manualmente le formaggelle finché non avranno assunto la giusta consistenza, dopodiché verranno salate in superficie (allo scopo di aumentare la conservabilità) e collocate per una decina di giorni nel locale di stagionatura.

Il bello della lavorazione del latte è che non conosce sprechi: la ricotta, per esempio, si ottiene mettendo insieme gli scarti della

lavorazione del burro e del formaggio e portando la temperatura a 80°C, momento in cui viene introdotto il lati, acido che serve per coagulare la rimanenza della soluzione, che verrà poi raccolta in stampi di forma conica. Quanto poi a ciò che ancora rimane, viene dato in pasto, con grande soddisfazione dei beneficiari, ai maiali.

Finché la luce solare illumina l'alpeggio per i malgari c'è sempre qualcosa da fare; quando però si fa buio è finalmente il momento del meritato riposo. Certo, qui la vita scorre in modo naturale, nel silenzio pressoché totale di un ambiente ancora incontaminato, dove il turismo, giudiziosamente misurato e mai inva-

dente, fa capolino per tre mesi all'anno, consentendo alla malga di sopravvivere. Ma al di là del lato puramente economico, quello che più conta per questi uomini, costretti da giugno a settembre a dividere il poco spazio disponibile con i propri compagni e lontani da ogni forma di comodità e distrazione, è quello che questa specie di esilio indirettamente riserva loro, un'esperienza di crescita interiore che rimarrà impressa per sempre nella mente e che verrà ricordata con orgoglio.

Ringrazio il Sig. Vittorio (il caser) ed i ragazzi della Cooperativa Sociale "Ai Rucc e Dintorni" di Vobarno (Bs), che da sette anni gestiscono con grande passione Malga Val di Fumo; in modo particolare Luca e Francesco, che mi hanno accompagnato in questo interessantissimo viaggio nella malga.