

COGLIERE LA MONTAGNA

Comunità umane e ambiente sulle Alpi
Un modello interpretativo: *l' alpwirtschaft*



Testo di : Paolo Crosa Lenz

Le produzioni agricole e la zootecnia sono state per secoli l'attività principale dei villaggi montani del VCO. Il modello economico realizzato viene definito dagli antropologi come *Alpwirtschaft* o agricoltura mista di montagna. Tale modello, elaborato dal geografo svedese John Frödin nel 1940, indica un sistema economico, sociale erariale unitario, che consiste fondamentalmente di due **tipi di suolo produttivo** (terra coltivabile e pascolo) e dei due **tipi corrispondenti di insediamento** (il villaggio di fondovalle e l'alpeggio). (VIAZZO P.P *Comunità Alpine*, 1976, p.40)

L' *Alpiwirtschaft* è un modello economico peculiare rispetto ad altri tipi di sfruttamento del suolo (agricoltura sedentaria, nomadismo e transumanza). In esso il bestiame in inverno viene custodito nelle stalle e l'accumulo di fieno è l'anello di congiunzione tra agricoltura e allevamento.

In essa le attività di coltura della terra e l'allevamento si integrano in aziende di dimensione familiare. La proporzione tra agricoltura e allevamento si sposta progressivamente dalla prima al secondo con l'elevarsi dell'altimetria degli insediamenti e col variare delle condizioni climatiche. Nei centri di fondovalle è prevalente l'agricoltura sull'allevamento, mentre nei villaggi delle valli è prevalente l'allevamento sull'agricoltura.

Nei paesi sopra i 1000 m di quota (Macugnaga, Antrona, Salecchio e Formazza) l'allevamento era attività quasi esclusiva.

LE COLTURE

la vite

La viticoltura è stata per secoli la "coltura principe" nelle basse valli. Non fu mai una coltura specializzata, ma promiscua: sotto le pergole venivano coltivati i cereali o avveniva lo sfalcio del fieno. Una viticoltura estrema raggiungeva gli 800 m di quota, sfidando i limiti ambientali. Il vino prodotto, aspro e di bassa gradazione, veniva consumato localmente ed esportato nella vicina Svizzera. Il pronot (Montecrestese, Masera e Trontano), un vino rosso e robusto prodotto con vitigni nebiolo, è il vino di qualità prodotto nei dintorni di Domodossola.

le granaglie

La coltivazione dei cereali, essenzialmente segale (biava nei dialetti locali), grano saraceno, miglio e panico, permetteva la produzione di pane e polenta. Nelle alte valli di montagna (Anzasca, Antrona e Formazza), si panificava anticamente una volta l'anno. La panificazione avveniva spesso con una miscela di granaglie. Solo dal XIX secolo, nell'Ossola inferiore, si diffuse la

coltura del mais (malgòn nei dialetti locali)

I cereali secondari vennero sostituiti dalla coltura della patata nella seconda metà del XVIII secolo, quando, con il raffreddamento climatico della piccola età glaciale, miglio e panico non arrivavano a maturazione.

La patata

La coltivazione della patata sostituì le precedenti colture (come quella della rapa) e, imposta da una contingenza climatica che forzò la tradizionale ritrosia contadina all'innovazione, divenne la coltura quasi esclusiva sopra gli 800 m di quota. Fu la coltivazione della patata che permise alle comunità contadine di montagna di superare un'avversa congiuntura climatica nel XVII secolo.

il castagno

Fino agli 800-900 m le selve castanili occupavano le aree boscate attorno ai villaggi stanziali. Il vocabolo dialettale per il castagno da frutto è *arbul*, l'albero per eccellenza.

Le castagne, nutrienti e conservabili a lungo, erano una componente principale delle mense contadine povere, specialmente nei mesi invernali. Studi recenti hanno dimostrato che un castagno da frutto di settant'anni può fornire il fabbisogno alimentare di sei mesi per un montanaro. La raccolta delle castagne permetteva anche una modesta commercializzazione, sia nella Bassa Novarese che in Vallese. Le modificate abitudini alimentari e il cancro corticale, malattia che colpì i castagni in questo dopoguerra, portarono ad un progressivo ed inarrestabile declino di questa coltura tipicamente montana.

Un'ampia fascia montana dai 300 ai 700 metri di quota per molti secoli ha fornito cibo e legname alle genti del VCO. È l'orizzonte forestale del castagno. Poi, dagli anni '50, il boom economico del dopoguerra ha prodotto lo spopolamento della montagna e ha radicalmente cambiato le abitudini alimentari (un tempo polenta e castagne erano cibo quotidiano). E la storia del castagno, "italico albero del pane", rimane nella memoria ormai sbiadita dei vecchi. Non ricordo di quando la montagna, a prezzo di dure fatiche, sfamava e dava da vivere.

All'escursionista che, camminando sui sentieri tracciati sui ripidi versanti delle valli, individua nel bosco fitto i grandi *arbul* (castagni da frutto), monumenti vegetali radicati sul pendio ripidissimo, viene da chiedersi come fosse possibile che i ricci in autunno non rotolassero fino al torrente. La risposta è che ai piedi degli *arbul*, sul fronte a valle, venivano costruite delle piazzole con pali di legno che trattenevano la terra per impedire la dispersione del raccolto. I ricci venivano fatti cadere ancora verdi tramite lunghe pertiche (*sciumarò*) e quindi raccolti e trasportati nei gerli fino ad apposite piazzole dove veniva costruita la *risciàa* o *risceera*, un mucchio di ricci coperto da *jlecc* (felci) ed erba e pressato con sassi e legni. La *risciàa* produceva nelle castagne una leggera fermentazione, dopo circa due settimane, che ne permetteva una prolungata conservazione. I castegni da *riscera* duravano fino a maggio-giugno e costituivano il "pane invernale".

Un altro sistema di trattamento era quello dell'essiccazione sulla grà. Dopo la raccolta, le castagne vengono dericciate e messe a essiccare sulla grà, un graticcio di rami di castagno appositamente costruito nel locale principale della baita. Al centro della stanza vi è la *brantàna*, un focolare quadrato definito da cordoli di sasso con al fondo una grande lastra di pietra (in molte baite il pavimento era in legno, perché sotto vi era la stalla). Sulla *brantàna* viene acceso un fuoco molto lento che produca fumo e calore, ma non fiamme; le castagne vengono rimescolate sovente per gli otto e più giorni che dura l'operazione. Finita l'essiccazione le castagne vengono battute con la *spavigia* (un bastone con al fondo una tavoletta in radica di noce) per togliere buccia e pellicola; quindi, per togliere le impurità rimaste, vengono fatte saltare nel *Val*, un ventilabro di rami di nocciolo intrecciati. Le castagne bianche ottenute, i castegni d'la grà, venivano vendute nelle città in cambio di riso, farina, zucchero. Una parte venivano accumulate e consumate con il latte e il vino *merican* (quando c'era, anche con lo zucchero); un'altra parte veniva portata a macinare per cuocere il castagnaccio.

quattro piante utili

Il noce Con la vite e il castagno, gli alberi di noce erano un elemento tipico del paesaggio agrario montano. Le noci, macinate in frantoi consortili, fornivano un olio commestibile e combustibile, usato per l'alimentazione delle lucerne prima dell'avvento del petrolio.

Il tabacco Proveniente dalle Americhe, fu coltivato diffusamente in Ossola con il privilegio della libera produzione ad uso privato (fumo, fiuto e masticazione). La legge sulle privative (1862) abolì tale privilegio e proibì le colture private.

I gelsi furono diffusamente coltivati nell'Ossola inferiore nella seconda metà del XIX secolo in relazione alla diffusione della bachicoltura per la produzione della seta. Il decadere di questa industria agli inizi del secolo ne provocò il rapido abbandono.

La canapa La coltivazione della canapa permetteva, con la lana, la confezione della biancheria familiare e di sacchi e corde. Attorno ai villaggi i campi di canapa e i pozzi per la macerazione permeavano il paesaggio agrario (a Varzo nel 1828 se ne producevano 40 quintali). La coltivazione e la lavorazione (filatura e tessitura) era risultato di un artigianato domestico il cui "mestiere" era trasmesso per esperienza diretta da una generazione all'altra.

GLI ALPEGGI E LA VITA IN ALTA MONTAGNA

Per conoscere la storia vedere il link :

L'alpeggio, categoria culturale oltre che unità economica, è il perno dell'azienda contadina del montanaro. Nei dialetti locali il vocabolo è alp, un monosillabo duro ed essenziale come la vita sulle alte montagne. Tutto il territorio del Verbano, del Cusio e dell'Ossola al di sopra dei villaggi stanziali presenta il modellamento antropico dell'attività d'alpeggio. In termini economici l'alpeggio è un'unità produttiva dell'azienda rurale in montagna. In essa avviene la permanenza periodica del bestiame bovino e si realizzano le lavorazioni dei prodotti derivati dal latte.

L'estivazione

L'azienda rurale, di dimensione familiare, prevedeva tre momenti di spostamento del bestiame, in cicli annuali cadenzati dalle feste religiose.

La stabulazione invernale nelle stalle dei villaggi stanziali. In esse il bestiame veniva alimentato con il fieno accumulato durante l'estate dai tre tagli dei prati di fondovalle (fèn, argorda e tarzola). L'erba essiccata veniva conservata nei fienili soprastanti le stalle. I corti maggengali. In essi avveniva la stabulazione primaverile e autunnale (curt o munt nei dialetti locali). In primavera i bovini pascolavano direttamente la prima erba che cresceva dopo lo scioglimento delle nevi, mentre nelle piovose giornate autunnali veniva alimentato con il fieno accumulato da un taglio dei prati-pascolo.

Gli alpeggi

In essi avveniva il carico estivo del bestiame, generalmente tra la festa di S. Giovanni (24 giugno) e la "Madonna" dell'8 settembre (Natività di Maria). Nell'alpeggio avveniva il pascolamento libero del bestiame senza taglio di fieno. Questo modello descrittivo generale vede sensibili variazioni a seconda della quota dei villaggi stanziali. Alla testata delle valli (Macugnaga, Antrona, Formazza) la quota dei villaggi stanziali (1300 -1500 m) non permetteva un'articolazione in tre stazioni, ma dalle stalle di fondovalle si saliva direttamente all'alpeggio.

L'ALPEGGIO

Gli elementi costitutivi di un alpeggio sono essenzialmente cinque.

Gli uomini - Gli alpeggi alti (quelli al di sopra dei 2000 m) erano solitamente di proprietà comunale e venivano messi all'incanto per un numero variabile di anni da 4 a 7 (l'aggiudicazione avveniva con il metodo del candelin, era valida l'ultima offerta emessa allo spegnersi della candela).

Un casaro, aiutato da garzoni d'alpe, prendeva in carico l'alpeggio che inalpava con il bestiame di più proprietari. Il prodotto dell'alpe (burro e formaggi) veniva suddiviso proporzionalmente al latte fornito e misurato in un giorno determinato (cerimonia della pesatura del latte, solitamente il 15 di agosto). In altre situazioni, a quote inferiori, il carico degli alpeggi era compito delle donne, giovani pastore, essendo gli uomini emigrati e le donne adulte impegnate nei lavori di fienagione e coltura dei campi.

Gli animali - Il bestiame inalpato era costituito da bovini di razza "bruna-alpina", valida sia da latte che da carne. Accanto alle bovine da latte venivano inalpate giovenche o torelli (i manz) che venivano avviati ai pascoli più lontani. Spesso, oltre alle mandrie di bovini, venivano inalpati greggi di capre o di pecore e qualche suino. La capra è estremamente rustica perché va a nutrirsi di foraggio inaccessibile ai bovini ("è la falce che va da sola a mietere"), ma danneggia i boschi nutrendosi delle foglie novelle. Da qui infinite contese e rigidi regolamenti sul pascolo caprino. La pecora fornisce lana e carne, ma il suo allevamento fu sempre quantitativamente inferiore a quello della capra perché non forniva un apporto all'industria casearia. Il censimento del bestiame del 1869 dava per l'Ossola i seguenti dati. 12.372 bovini, 7729 ovini e 14.929 caprini.

Gli edifici. I rustici dell'alpeggio, costruiti in sasso locale con il tetto di piode (lastre di pietra), erano costituiti da tre unità insediative solitamente distinte.

- . Le casere. vi avveniva la lavorazione casearia ed era ricovero per i pastori.
- . Le stalle venivano ricoverate di notte le mucche da latte e nel sottotetto veniva accumulata l'erba di rupe tagliata dai pastori per l'alimentazione del bestiame durante le giornate di pioggia.
- . Le cantinette per il formaggio costruzioni basse e incassate nel terreno in cui scorreva un ruscello per permettere la refrigerazione del latte, la conservazione del burro e la stagionatura dei formaggi.

I Pascoli - I pascoli che vediamo negli alpeggi non sono un prodotto di natura: la prateria alpina è stata accuratamente spietrata (cumuli di sassi si vedono sparsi nei pascoli; singolari quelli nuragici sui ripidi pendii dell'alpe Stavelli sopra Colloro). I boschi attorno agli alpeggi venivano governati per permettere il riposo del bestiame all'ombra dei larici (pascolo alberato).

Le reti infrastrutturali - Una fitta rete di sentieri permetteva il collegamento tra un alpeggio all'altro, mentre ampie e spesso gradinate strade di vacche (strade delle mucche) permettevano il carico del bestiame dai villaggi di fondovalle. Sentieri e mulattiere dovevano essere verificati e ripristinati ad ogni primavera dopo i dissesti provocati dalle nevicate invernali e dalle valanghe primaverili, i ponti sui torrenti dovevano essere ripristinati. Una rete di rogge (canali artificiali per la conduzione dell'acqua) permetteva l'approvvigionamento idrico dell'alpeggio e la fertirrigazione dei pascoli con il trasporto dei liquami di scolo delle stalle.

LA STRUTTURA INSEDIATIVA

La collocazione geografica degli alpeggi sulle montagne dell'Ossola presenta tre modelli di adattamento alpestre alla morfologia della montagna.

Alpeggi di pendice - Sono la maggioranza e presentano un insediamento dei rustici al centro dei pascoli. Stalle e casere sono incollate al ripido pendio, spesso incassate nel terreno per offrire una minima resistenza alle valanghe e protette da cunei di pietra spartiva valanga. Alle quote superiori, fasce di bosco proteggono l'alpeggio da valanghe e smottamenti; sono "boschi sacri" che precise norme statutarie salvaguardano dal taglio.

Alpeggi di sperone - I rustici sono posti al vertice di una dorsale e i pascoli sfruttano entrambi i versanti del costolone montuoso. Spesso il problema dell'approvvigionamento idrico viene risolto con cisterne di raccolta dell'acqua piovana.

Alpeggi di circo - Sono grandi alpeggi posti in conche vallive di antica origine glaciale. I diversi nuclei di rustici sono posti in modo circolare ai margini dei pascoli per risparmiare spazio utile al «vaccareccio», pascolo comune al centro dell'alpeggio, e sono resi sicuri da boschi di protezione.

I GRANDI ALPEGGI

Gli alpeggi sparsi sulle montagne dell'Ossola sono migliaia e un censimento deve ancora essere realizzato. La grande maggioranza di essi sono stati abbandonati, i pascoli invasi da rovi e lamponi (alle quote inferiori) oppure da mirtili e rododendri (alle quote superiori), stalle e casere ridotte a ruderi, le rogge interrate e i sentieri di accesso invasi dalla vegetazione. Altri alpeggi, solitamente alle quote inferiori rese accessibili da carrarecce rurali o strade gippabili, si sono trasformate in centri di residenza estiva o per i fine settimana. Altri, quelli con i pascoli più fertili e rigogliosi, vengono ancora «caricati» da centinaia di bovini.

Alpe Pedriola 2065 m - Valle Anzasca

Ai piedi della parete est del Monte Rosa - una morena laterale del ghiacciaio del Belvedere separa il pascolo del fiume di ghiaccio. Appartiene agli alpighiani di Calasca che lo comprarono dalla comunità di Macugnaga nel XVI secolo che fu costretta a vendere boschi e pascoli per costruire la chiesa nuova. In valle Anzasca esistono 11 alpeggi "alti" (sopra i 2000 m di quota) - Altri alpeggi importanti erano Soi in Vai Baranca (oggi raggiunto da una rotabile asfaltata), Camino (ancora caricato) e Lago in Vai Segnara, Lavazero alla testata della Vai Bianca.

Alpi di Andolla 2061 m - Valle Antrona

Gli alpi di Andolla sono una grande comprensorio di pascoli d'alta quota in Vai Loranco, ai piedi dei contrafforti rocciosi del Pizzo Andolla (m 3656). Nei pressi dell'alpeggio, ancora caricato, si trova l'omonimo rifugio alpino del CAI di Villadossola. Altri alpi vasti e ricchi d'erba erano Valaverta, Lareccio, Lombraro e l'Alpe delle Lonze in Val Troncone. Spesso questi insediamenti aipestri fungevano da tramuti collegati tra loro per garantire un periodo di alpeggio variabile dai 60 ai 90 giorni. Se all'inizio del secolo gli alpeggi caricati erano ancora 67, oggi sono meno di una decina; oltre 50 alpeggi sono stati condannati ad un irreversibile degrado.

Alpe Monscera 1971 m - Valle Bognanco

L'alpe Monscera, alla testata della Val Bognanco, ricca di acqua (laghi naturali di Monscera e di Ragozza) e fertile di pascoli, è al centro di un vasto comprensorio ancora caricato da mandrie di allevatori locali. Raggiunta da una pista forestale e collegata ad altri tramuti da una fitta rete di sentieri fra i boschi, Monscera offre in estate la possibilità di acquistare direttamente i prodotti caseari dell'alpicoltura. In Vai Bognanco altri alpeggi di rilievo sono Paione, Vallaro e Campo Nel Medioevo, la strada del Passo di Monscera, era frequentata dalle carovane dei mercanti che raggiungevano il Passo del Sempione per raggiungere i mercati svizzeri.

Alpe Veglia 1721 m - Val Divedro

Veglia è l'alpe per eccellenza, forse il più cospicuo comprensorio pascolivo ossolano. La salita a Veglia era regolata dagli Statuti del 1321 e cadenzata sulle feste religiose. L'inalpamento ("caria" nel dialetto locale) avveniva non prima del 24 giugno (festa di S. Giovanni Battista) e lo scarico dell'alpe il 24 agosto (festa di S. Bartolomeo). All'alba del 24 giugno le mandrie iniziavano la salita dell'erto pendio del Croppallo ed era vanto di ogni famiglia raggiungere "portea" che segna per primi l'ingresso all'alpe. Si ripeteva quel giorno, da tempi antichissimi, la cerimonia della benedizione.

dei "tiori di S. Giovanni" Nel XVII secolo vivevano in Veglia, durante i due mesi e mezzo di alpeggio estivo, circa 150 persone. Una piccola comunità di uomini dispersa fra il verde e le rocce di quelle montagne Era comunque una comunità d'alpeggio numerosa, quasi sicuramente la più consistente dell'Ossola. Altri grandi alpeggi in Vai Divedro erano Valle, Ciamporino, Quate e Solcio

Alpe Devero 1631 m- Valle Devero

Le alpi e i pascoli dell'alta valle del Devero erano utilizzati da pastori dei comuni di Baceno, Cravegna (conca di Brumei e Val Bondolero), di Mozzio e Viceno (alpe Misanco) Mentre Veglia è un unico, immenso pascolo, Devero si configurava come un centro primaverile- estivo-autunnale in cui, oltre al pascolo, avveniva anche uno sfalcio di fieno in estate, quando le mandrie erano sugli alpeggi alti sopra i 1800 metri. Tutta la piana di Devero è un unico prato irriguo bonificato nel corso dei secoli con un grosso lavoro di canalizzazione delle acque. Nel Medioevo erano sicuramente estese le aree paludose, residuo del preesistente lago, a causa dell'esistenza di una strato di limo impermeabile che impediva il drenaggio Grandi opere di bonifica naturale delle acque vennero realizzate a partire dalXVI -xvn secolo

Bettelmatt 2112 m -Valle Formazza

I fertili e ricchi pascoli dell'alpe Bettelmatt furono famosi nei secoli per la bontà della sua erba che pennetteva (e pennette tuttora) la produzione di un formaggio grasso conosciuto sui mercati lombardi e svizzeri. Vicino a Bettelmatt sale la mulattiera per il Passo del Gries che costituì per secoli la principale via di transito tra la pianura padana e Bema. Su quella strada" ..molto difficile anche se praticabile con muli carichi", che sale ai 2479 m del valico, transitarono per oltre sei secoli mandrie vallesane, carovane di mercanti svizzeri e lombardi, eserciti invasori, ma anche fertili scambi di idee e confronti di culture Bettelmatt era un grande aipeggio con una duplice funzione. pascolo delle e ultimo rifornimento per le carovane prima dell'ultima salita fino al Gries. Altri importanti aipeggi di Fonnazza erano quelli di Toggia, della piana di Riale, di Nefelgiù e di Vannino

Val Loana e Val di Basso -Valle Vigizzo

Sono due grandi comprensori pascolivi che si aprono a monte di Malesco, alle spalle della Val Grande Se la Val Loana, raggiunta da una rotabile asfaltata, è in estate molto frequentata da turisti ed escursionisti, la Val di Basso, solitaria e bellissima, offre alpeggi ancora caricati e pascoli verdi a perdita d'occhio Nell'alta valle, ul Castl'll è un affioramento di serpentino che porta impresse le ernisfere tondeggianti dell'estrazione della laugera o pietra ollare La pietra ollare ebbe una notevole importanza nell'economia tradizionale delle valli e dei villaggi dell'Ossola Illaveggio o pietra ollare, cioè sasso per ricavare "olle" (recipienti per contenere il burro fuso, l'olio di noci e la carne salata), è una roccia serpentinoso di colore verde, facile da lavorare e resistente al fuoco e agli agenti atmosferici Per queste sue caratteristiche era impiegata per produrre recipienti da fuoco per la cottura dei cibi, paioli per la lavorazione del latte, vasi e olle, truogoli per i maiali, ma anche i "fometti", le grandi stufe di pietra per scaldare le case di montagna, e i "molinetti" per macinare la pirite aurifera.

La Val Grande

Gli alpeggi della ValGrande (circa settanta) costituirono per molti secoli, fino agli anni '50, una grande risorsa di erba e di pascoli per le comunità dell'Ossola e del Verbano La ValGrande è una valle chiusa, accessibile dall'Ossola solo attraverso valichi alti, tra i 1500 i 2000 m. All'inizio e dell'estate Premosello, Colloro, Beura, Cardezza, Trontano e i paesi vigezzini si svuotavano per popolare la "grande città estiva" Oggi in Va! Grande tutto è silenzio (l'ultimo alpigiano ha abbandonato nel 1969) e la valle è tornata dominio incontrastato della natura che ha ripreso liberamente il suo corso.

LA LAVORAZIONE DEL LATTE

La pastorizia viene considerata dagli storici "il fondamento dell'economia ossolana". Il montanaro dell'Ossola era essenzialmente un pastore e questo comportava la somma di tre professionalità complementari e integrate per lo svolgimento di altrettanti attività

- a)- Lo sfalcio, l'essicazione e l'accumulo del foraggio per la lunga stabulazione invernale (circa 7/8 mesi).
- b)- L' allevamento e la cura del bestiame essenzialmente bovino e caprino (il pastore era al contempo levatrice e veterinario).
- c)- La lavorazione casearia dei prodotti del latte, essenzialmente burro e formaggi.

La mucca

Una razza ossolana vera e propria non esisteva, ma una varietà locale della "bruno-alpina" diffusa nella vicina Svizzera. Buona produttrice di latte (in quantità ridotte rispetto ad altre razze ma con un elevato contenuto in grassi) e altrettanto da carne, aveva elevata rusticità per poter camminare sugli impervi sentieri montani e resistere alle variazioni climatiche della stagione d'alpeggio

La capra

La capra è utile per le famiglie povere e fornisce un latte che va ad integrare quello vaccino, ma possiede il difetto di danneggiare il bosco. La capra si nutre dei teneri germogli degli alberi ed è avida delle tenere foglie degli alberi. Un antico adagio dice che "è la falce che va da sola a mietere" utilizzando i pascoli alpini più poveri, lontani e inaccessibili ai bovini. Da qui secolari contrasti tra allevatori di capre e proprietari di boschi. La "vacca del povero" fu comunque una presenza costante e fondamentale nell'allevamento ossolano

L' allevamento

Il Censimento del Bestiame del 1869 dà per il Circondario dell'Ossola una presenza di 12.372 bovini e 14929 caprini, a fronte di 7729 ovini, 946 suini e 339 equini. Il contadino ossolano è essenzialmente un piccolo allevatore che possiede qualche prato e stalle e pascoli sparsi a diverse altitudini sulla montagna. Agli inizi del secolo viene così stimata la consistenza media di un allevatore benestante ossolano: 3 vacche, 1 giovenca, 15 capre, 5 pecore, 1 maiale.

LA PRODUZIONE CASEARIA

Il burro

Il burro si otteneva scremando il latte, lasciato riposare in pentoloni di rame per lasciare affiorare la panna, dopo 12-14 ore. La panna (grèma) veniva quindi sbattuta a mano nella zangola (pinagia) fino ad ottenere, dopo circa 60 minuti, l'aggregazione della sostanza grassa e la sua separazione dal latticello. Il burro veniva quindi accumulato in pani (mòta) da cui si confezionavano i panetti in apposite forme di legno che recavano incisi motivi floreali o le iniziali del pastore. Per brevi periodi il burro veniva conservato al fresco nelle cantinette, per periodi più lunghi veniva fuso cuocendolo a fuoco lento in pentole di rame e quindi conservato in vasi di pietra ollare (òla o murtèe).

Il formaggio

Le qualità più comuni di formaggio erano due: sernigrasso (nustràn) e grasso (tipo fontina). Il formaggio sernigrasso "nostrano" o "toma" veniva prodotto con il latte scremato e a volte integrato da piccole quantità di latte di capra. Il formaggio grasso, di maggiore pregio e migliore commercializzazione, si ottiene con il latte intero lavorandolo subito dopo la mungitura. Famoso,

fin dal XVIII secolo, era il formaggio grasso di Bettelmatt in Val Formazza; in Valle Antrona, nel XV secolo, si produceva un formaggio tipo Sbrinz di cui si è persa la tecnica produttiva

La lavorazione del formaggio (quagiàa)

Il latte viene scaldato fino a circa 30/35 gradi in una grande caldaia sostenuta sul fuoco da un braccio mobile. Si aggiunge il caglio (kuacc) ricavato dallo stomaco dei capretti lattanti, essiccato e affumicato sul camino. Dopo un ora la cagliata viene rotta con un apposito strumento (sdrumpiur in Antrona, michblahar nei dialetti walser) per separare il siero dalla massa grassa che viene raccolta nella spersola, un recipiente di legno forato con scolatoio. Il formaggio viene quindi pressato con un asse di copertura gravato di pesi per completare la sgocciolatura del siero residuo. Dopo alcune ore viene salato cospargendolo di sale o immergendolo in salamoia.

Durante la stagionatura che dura alcuni mesi, le forme di formaggio vengono periodicamente girate e salate. I locali della conservazione (cantinette dove scorre un ruscello all'alpeggio o cantine nei villaggi) devono avere una temperatura variabile da 10° a 18° e un tasso di umidità dell'80/90%. Prodotti secondari della lavorazione del formaggio sono la ricotta (mascarpa), ottenuta con siero e latticello di burro, e la ricotta affumicata (zingarlin), salata e aggiunta di spezie.

LE LATTERIE TURNARIE

Fino alla seconda metà del secolo scorso, la produzione casearia avveniva a livello domestico. Ogni azienda familiare era un caseificio e i prodotti erano destinati essenzialmente all'autoconsumo. Non esisteva una standardizzazione; spesso, dovendo attendere quantità di latte sufficienti per la lavorazione, il burro inacidiva e il formaggio era rancido. Solo nel 1870 a Ornavasso venne costituita la prima latteria turnaria e il successo dell'iniziativa si diffuse presto (a Baceno nel 1875 fu istituita la prima dell'Ossola superiore); nel 1920 erano 30 in tutta l'Ossola. Nelle latterie turnarie il latte veniva lavorato a turno dagli allevatori a seconda delle quantità di latte conferito. Fu un notevole passo in avanti per gli allevatori ossolani perché permise prodotti migliori, meglio confezionati e più abbondanti.

