

Il Museo del Latte

Il Museo del Latte è stato realizzato nella 'Latteria di Cerano' con scopi espositivi e didattici, per valorizzare le risorse agricole e il patrimonio lo-cale: prodotti tipici, ma anche tradizioni e cultura locale.

Il Museo del Latte è il luogo in cui si raccolgono e custodiscono le tradizioni tecnologiche ed etnografiche della lavorazione del latte in Valle d'Intelvi. La gran parte degli strumenti esposti sono gli stessi utilizzati nelle Latterie di Cerano e Veglio, sistemati e restaurati. Altri sono di proprietà privata, di chi ha voluto essere presente e lasciare il proprio nome in questo luogo dedicato alla memoria del paese.



Si possono così trovare brentèl o i bidùn che servivano per trasportare il latte dalle stalle dei soci alla latteria al mattino e alla sera. Il latte veniva pesato dal casaro con la balanza (bilancia) e la quantità veniva segnata su un libretto (al libret) intestato al socio per il pagamento o la consegna del corrispondente prodotto alla fine del mese.

CERANO D'INTELVI

Sono presenti anche diverse forme di conga (la cònga), dove veniva fatto riposare il latte dopo che era stato filtrato, per la successiva scrematura. Con la panna raccolta si produceva il burro (bùtèer) utilizzando le zangole (penàgia), sia quelle a botte che a pistone. Il burro veniva poi diviso in porzioni negli stampini (sc-tampin), sempre decorati. Il formaggio magro, semigrasso e grasso - veniva cotto nelle caldaie (caldère), grandi recipienti in rame scaldati dal fuoco o, per piccole quantità, nei paioli (pairöö).



Nel Museo si trovano quindi zangole, conghè, fascere, brentel, una bellissima culderama anche qualcosa di vivo: è stato infatti recuperato un filmato girato nei primi anni Ottanta in cui abitanti del paese raccontano e mostrano con fierezza gli antichi mestieri: il falegname, il casaro, il contadino, il pittore, la lavorazione della lana. Un'occasione unica per non dimenticare le nostre origini e il valore del nostro passato. Con la realizzazione del Museo del Latte si vuole far conoscere 'un saper fare' che ha assicurato lavoro e sopravvivenza agli abitanti del nostro territorio e con l'apertura, nei luoghi originali, di una latteria moderna si è creato un collegamento tra passato e presente che coniuga tradizione e modernità. Il Museo è un'occasione culturale per conoscere il passato, non solo attraverso gli strumenti di lavorazione, ma anche attraverso gli oggetti di vita quotidiana. Una vita molto diversa dalla nostra, più dura e piena di sacrifici ai nostri occhi, ma sicuramente vera e a stretto contatto con la natura.

La storia della Latteria Sociale

Alla fine del XIX secolo i piccoli produttori di latte del Comune di Cerano d'Intelvi hanno dato luogo ad una Latteria Sociale per poter collocare le piccole quantità di latte prodotto eccedenti rispetto a quelle destinate all'autoconsumo ed all'allevamento dei vitelli. Si trattava di una Latteria Turnaria in cui quindi i diversi soci effettuavano, secondo turni prestabiliti, la lavorazione del latte di tutti i conferenti. Il socio - casaro poteva tenere tutto il prodotto ottenuto, provvedendo a venderlo e impegnandosi a cedere in futuro il proprio latte agli altri soci sino a quando non avesse reso tutta la quantità di latte prestata. In altri casi i soci si preoccupavano invece di ritirare il formaggio prodotto con il proprio latte e di contribuire essi stessi alla vendita del prodotto. Verso la metà degli anni Ottanta del secolo scorso l'ultimo casaro, arrivato all'età pensionabile, ha cessato l'attività.

Nella seconda parte degli anni Novanta la Latteria Sociale ha ceduto al Comune di Cerano d'Intelvi l'intero stabile, con l'impegno da parte di quest'ultimo di destinare per il futuro i locali adibiti alla lavorazione del latte esclusivamente per questo scopo.

Dal 1 gennaio 2010 il Comune di Cerano d'Intelvi ha dato in gestione la Latteria all'azienda agricola Sgheiz Lorena di Schignano, con l'impegno di ritirare e trasformare anche l'eventuale latte prodotto da aziende agricole situate nel territorio comunale.

