

---

## **Andavamo in latteria**

Enos Costantini

---

## **Breve compendio di storia delle latterie**

Cenni storici sulla nascita delle latterie sociali 150 anni di latte a Fagagna

La latteria I<sup>a</sup> e le altre latterie di Fagagna

Le latterie dei Comuni di Colloredo di Monte Albano e Moruzzo

Redazione

---

## **Quando un ragazzo intraprendeva la professione di casaro**

Redazione

I...miei Presidenti della latteria di Borgo Riolo

Claudio Foschiani

Storie di casari

Redazione

---

## **San Lucio - patrono dei casari**

Alessandro Perabò

---

## **Le Donne del latte**

Elisabetta Brunello Zanitti

---

## **Come si fa il formaggio**

Dalle origini delle latterie alla fine del Novecento

Elia Tomai

---

## ***Se il formadi al cjape di Madrac***

Enos Costantini

---

**Andavamo in latteria  
Fabbrica di alimenti genuini e scuola di democrazia**



## di Enos Costantini

Sono nato a Osoppo, Friuli, nel 1949. Fra i primi ricordi c'è la latteria: odori, rumori, sapori, nomi, acqua corrente, senso di freschezza, di umidità pulita...

Gli odori: il latte ancora caldo versato per la pesa, quell'acqua che correva dappertutto con tracce di latte (non è latte, ma non è più acqua né per il naso né per il tatto), il latte riscaldato nella *cjalderia*, la cagliata, *las pieças*, *i talçs* di legno, il *sîr*, la gente che sapeva gradevolmente del caldo di stalla...

I rumori: metallici quelli dei recipienti e continui, come una musica, a cui si inframmezavano voci solitamente di donne, scherzose col casaro quasi sempre in vena di scherzare con le donne, l'acqua che corre nei recipienti, l'acqua che corre sul pavimento. I "grandi", intendo quelli che erano alle elementari, che parlavano dell'Udinese...

I sapori: *las strissulas*, chi le dimentica? E ce n'erano sempre troppo poche per la gola, e la fame, della canaia. Il burro: quello a casa. Quando mio nonno era "di latteria" arrivava a casa con un secchio pieno d'acqua e dentro c'era un grosso pane tondeggiante di burro. Profumato, di un bel giallo, con un cucchiaino da minestra era spalmato su una fetta di pane fresco e, sopra, potevi metterci dello zucchero. Poi arrivavano le donne del vicinato a comprarlo.

Una forma di formaggio era stagionata dentro una pezza di panno candida, in camera, sotto il letto perché il pavimento di legno, tenuto sempre lindo, creava l'ambiente ide-



La latteria "nuova" di Trasaghis, costruita nel 1915, funzionò per circa mezzo secolo. L'edificio venne atterrato dal terremoto del 1976.

A sx. Andavamo in latteria. Fotografia Latteria sociale di San Martino al Tagliamento.



**Latteria di Verzegnis.**

ale. I pezzi del formaggio, più o meno stagionato, li trovavi nell'odoroso *camarin*, o in qualche apposito cassetto della *vitrina*. Il formaggio di Osoppo era buono, ma si portava dentro tutta la magrezza di quei prati, per fortuna anche la fragranza. Quale biochimico sarebbe mai riuscito a riconoscere tutte le molecole di quell'odore? Ed era diversissimo

da quello di Peonis che dista in linea d'aria un paio di tiri di fionda: ottimo questo, dagli aromi straordinari (quale biochimico...), aveva dentro il grasso dei prati di *abàs* e la forza del fieno di Ledrania. Un concentrato di fatiche femminili con un unico maschio, anche qui il casaro. I nomi: il casaro di Osoppo si chiamava Silvio. Quando il maestro ci chiedeva un nome che iniziasse con S- tutta la classe diceva *Silvio*. E, quando ci chiedeva un nome che iniziasse con I-, a tutti veniva in mente *Italo* perchè era il figlio del casaro Silvio. Il casaro era una persona che contava nelle nostre comunità. Non aveva il potere del prete e del sindaco, né l'ascendente del medico, ma ben sovrintendeva alla nostra alimentazione che, all'epoca, era tutt'uno con la nostra economia.

### ***Sdrondenant i bandons***

Il *sîr* era quel liquido color verde acquamarina dall'odore così caratteristico che alimentava il *purcit*; lo alimentava tanto che, per me, il *purcit* e il *sîr* avevano proprio lo stesso odore. Ma la sua funzione era soprattutto sociale: al mattino, verso le dieci, convergavano verso la latteria quasi tutte le donne del paese sdrondenando i recipienti detti *bandons* sui manubri di biciclette usurate da questa ed altre fatiche. E le lingue andavano che era una meraviglia; con quelle vocali così tipicamente osovane era un piacere sentirle. In latteria, senza far riposare quel fondamentale organo sociale, riempivano di

*sîr i bandons* nel canale, o nel *laip*, in cui scorreva e, poi, con la bicicletta per mano, spingendo un peso invero non lieve, finivano il notiziario prima di disperdersi in androne e cortili. Tanti anni dopo un gruppo culturale di Campolessi pensò bene di intitolare *Radio Sîr* il proprio giornalino. Era la fisiologia del vivere comunitario, la linfa che univa quell'organismo che andava sotto il nome di paese fatto di cellule intercomunicanti: sapere chi sta male, chi ha bisogno di aiuto, chi parte per il Sud Africa (lo rivedrai? Forse no), chi è rientrato dalla Svizzera, chi ha la vacca che deve fare, chi è rimasto fregato dalla pioggia con il fieno ancora *a larc...*

### ***Il gamelin e il gamelot***

A otto anni mi sono trasferito a Trasaghis, a qualche tiro di fionda oltre il Tagliamento. Altra latteria, molto più piccola. Ma l'edificio, datato 1915, aveva uno stile inizio Novecento, stile povero, ma non sgradevole. Alla sera mi presentavo sulla porta col *gamelin* per comperare il latte, ma la porta era sempre chiusa e presidiata da un crocchio di donne col *gamelòt* del latte che doveva essere conferito. Il casaro era di Avasinis, ma non ritardava a causa del tragitto. No, era invariabilmente nell'osteria di fronte. E invariabilmente le donne, sempre di nero vestite e col fazzoletto nero sul capo, mi mandavano a chiamarlo. L'osteria era stretta e lunga e aveva un lungo bancone, in fondo al quale stava, sempre allegro, il nostro casa-



**Piccolo pensiero esornativo sulla latteria di Pradis di Clauzetto, tuttora in funzionante con successo.**

ro. Quando mi vedeva arrivare rideva divertito e mi apostrofava chiamandomi *Forepìpis*, chissà perchè. A forza di vite lo convincevo a venire a fare il suo dovere. Attraversava sempre allegro il gruppetto di donne nere e maldicenti e cominciava a dare ordini alla aiutante.

Pesava il latte e, quando qualcosa non lo convinceva, tirava fuori delle strane bocchette, delle fialette, delle provette. E spesso sgridava qualche donna nerovestita la quale non si fidava mica tanto a rimbeccare. Tornavo a casa stando attento a non versare il latte dal *gamelin*. Tale latte veniva poi bollito e durante questa operazione sistematicamente *al lava parsora*, quindi finiva sulla *plota* dello *spolert*, o sulla fiamma del gas,



emanando un altro degli odori più caratteristici della mia infanzia.

Pare si dovesse bollire sennò ti beccavi delle malattie terribili. Eppure non era raro vedere gente che beveva il latte appena munto. Mah. Il latte di Trasaghis era buono, lo ricordo intensamente profumato e dal sapore delicato. Burro e formaggio sembravano i rappresentanti di queste donne che sapevano prendere la vita con la filosofia della gente semplice. Sapori tranquilli, senza punte.

### **La Teresina**

Un giorno passa un giovinotto a casa nostra, figlio di un conoscente. Si confida con mia madre che gli piace assai la Teresina e lui non sa proprio come fare per agganciarla. – Embè – dice mia madre – aspettala fuori della latteria! –. Ma lui era titubante e, poi, lui portava il latte in un'altra latteria. Mia madre sapeva però essere convincente e dopo un mesetto il giovinotto passò da noi tutto allegro, e poi passò con la Teresina e poi finì a figli maschi.

Quando avevo sui sedici anni passava spesso davanti a casa mia una coetanea. S'era accorta mia mamma che passava spesso, mica io. – *Sumo va!* – diceva mia mamma, così dovevo inforcare la bici e accompagnarla a fare un giro. Mi piaceva anche, ma, fini-

---

**A dx. Latteria sociale di San Martino al Tagliamento, anni Ottanta del secolo scorso.**



ta l'estate, non poteva più avere scuse per uscire. Ti immagini far giri in bici col freddo e col buio che calava repentino per via del sole che si rintanava dietro il Covria. L'unica soluzione per vederla poteva essere quella di aspettarla fuori della latteria di Campagnola che era la sua latteria di riferimento. Fuori della latteria di Campagnola in quelle sere d'inverno faceva un freddo bestia, il tramontano ti passava dentro la stiriana e il muretto su cui tentavo di sedermi tentando di darmi un contegno e, possibilmente, di non dare nell'occhio (figurarsi, con quel *corîr* di donne) era gelato. Ogni volta andava via un'ora in cui ascoltavo il casaro scherzare con le donne e i soliti rumori metallici dei recipienti. E lei non si vedeva. Né sua madre. Avranno venduto la vacca? – No – mi disse un vecchietto una sera che, impietosito, si mise a farmi compagnia – son passato di lì e ho sentito il rumore della catena nella stalla –. E allora? Dopo parecchi giorni in cui rischiai l'assideramento, e tanta vergogna nel porre le pur circospette domande, seppi che la vacca era in asciutta. Ripassai che era quasi primavera e a portare il latte c'era sempre sua madre. Finché, ma ormai era giugno, riuscii a beccarla. È un bel ricordo: alta, magra, lineamenti regolari, graziosa, capelli a caschetto, zigomi un po' hollywoodiani ma senza esagerare, gentile... Mentre pedalavamo appaiati verso il suo borgo natio il *segldt* vuoto faceva un regolare e ritmico rumore sulla sua bicicletta, la

guardai con la coda dell'occhio e aveva l'abbronzatura di chi è stato a rastrellare fieno. Le consegnai anche un piccolo presente e mi guadagnai un sorriso. No, non è finita a figli maschi, la vita ha deciso altrimenti. Qui volevo solo sottolineare il ruolo pronubico delle latterie. Certamente erano dei luoghi romantici, anche per via dell'orario. Mi dicono che ora in Friuli ci sia la più bassa natalità d'Europa...

### **Economie di scala, o no?**

Da come scrivo avrete capito che non ho fatto il classico a Udine. Per mia fortuna ho fatto l'Agraria a Cividale. Ogni tanto mi recavo a Udine negli uffici della burocrazia agricola per tentare di capire qualcosa che non fosse sui libri. Incontrai due funzionari entusiasti, entusiasti delle economie di scala applicate al settore caseario. Stettero poco a farmi i conti: se con tot quintali al giorno un casaro mi costa tot, ecco che, se aumento i quintali, il medesimo casaro costa meno per ogni quintale lavorato... Quindi bisognava chiudere le latterie di paese e fare grandi latterie "di vallata" e, per la pianura, fare grandi concentrazioni.

Il semplicismo di tale ragionamento mi lasciava molto perplesso ma, ovviamente, annuivo. Chi mi diceva che altri costi non sarebbero aumentati in modo più che proporzionale? Il trasporto, per esempio. Il trasporto non migliora certo le attitudini casearie del latte, lo si sapeva da sempre.

Ma, soprattutto, la “concezione” di latteria: quell’edificio fatto dai nonni era un organo vitale del paese. Un polmone essenziale della società e dell’economia locali. Chi si sognerebbe di chiudere un polmone ad un uomo? In realtà era il cuore pulsante della società locale e dell’economia basata sulle risorse locali, cioè l’erba. Avessimo avuto il petrolio sarebbe stato diverso, ma avevamo solo l’erba e dovevamo fare con quella. E il risultato era nel piatto, oltre che nel taccuino. Si vide subito che alla gente interessava più l’alimento che il portafogli. La chiusura della “piccola” latteria di paese ebbe come immediato risultato la chiusura delle locali stalle! E poi tutti a piangere sull’abbandono della montagna, sul crollo della zootecnia, sulla banalizzazione del paesaggio di pianura trasformato in una landa maidicola che fece bestemmiare persino i poeti di Codroipo. Chi aveva la “piccola” stalla era interessato ad un buon formaggio, comunque al “suo” formaggio, che comunque gli consentiva di fare una palanca vendendolo a una clientela come si direbbe oggi “fidelizzata”: *jentre bevìn un tai, cercjìn la ultime cuete...* Anche la vendita aveva un aspetto di socializzazione, di scambio (città / campagna; pianura / montagna) non indifferente. Il formaggio della latteria “di vallata” venne subito ritenuto “plastica” e lasciato a quel consiglio di amministrazione, formato, peraltro, da sconosciuti (mai visti: come puoi protestare se sa di plastica?). Né il magro assegno





mensile poteva essere di consolazione. Buttato il manico dietro la manaria tanto valeva mettersi a guardare la tivù e chiudere una civiltà.

“Piccole” latterie, abbiamo detto, e “piccole” stalle. Questo aggettivo veniva usato come un’arma: piccolo è cattivo, grande è buono: Ma è tutto relativo e tutto va relativizzato. Una latteria, in relazione al paese, non era né grande né piccola: era in equilibrio con le risorse locali. Se i locali riuscivano a mantenere un casaro anche se conferivano un numero di quintali inferiore rispetto a quelli che il casaro avrebbe potuto lavorare che problema c’era? Nessuno. Affari loro. Se un individuo ha fiato per scalare le montagne, ma fa ogni giorno solo la strada dell’orto è una buona ragione per togliergli i polmoni?

Le stalle non erano né piccole né grandi: erano in equilibrio con quello che la famiglia poteva permettersi di foraggi e manodopera. I risultati sono sotto gli occhi di tutti: barazzi al posto dei prati e nonne che guardano tele-novelas. E formaggi che, bè, non fatemi dire. – I tempi cambiano – mi sento dire. Che sco-

---

**A dx. Circolo culturale di Timau/Tischlbong.**

**A sx. Latteria di Nogaredo di Prato. Questa latteria ha tenuto duro più di tante altre, ma nel 2015 ha dovuto chiudere i battenti dopo 120 anni di attività.**



perta. Ma si poteva ritardare il collasso onde trovare il tempo di studiare le alternative e, soprattutto, mettere a punto degli strumenti, non solo legislativi, per una transizione che arrivasse ad una zootecnia moderna, ma sempre di tipo familiare e sempre diffusa sul territorio. Non era solo questione di economia, ma di società e di ambiente.

E i responsabili politici di quell’epoca non potevano non saperlo, erano tutt’altro che scemi.

È stata una scelta politica. E le scelte politiche, per definizione, sono sempre interessate. Io giravo per l’Italia e vedevo, ancora negli anni Ottanta, che mentre in Friuli si chiudevano le latterie, anche grazie ad una legge regionale, da altre parti (Emilia, Piemonte, Trentino) se ne aprivano di nuove.

### All'Agraria di Cividât

Nel novembre del 1974 cominciai a insegnare alla scuola agraria di Cividale. I primi anni parlavo la stessa lingua dei miei allievi. Intendo dire che, pur usando l'italiano (beh, *ancje il furlan*), ci si capiva sui concetti, su quello che c'era "fuori" della scuola, sulla quotidianità dell'agricoltore. Insomma, se dicevo "medica" o "latteria" non vedevo sguardi vacui. Ciò valeva anche per i figli di non-agricoltori, perchè in famiglia avevano pur sempre un agricoltore, o abitavano in un ambiente rurale vivo al quale partecipavano in mille modi: aiuti al vicino che guai se il temporale gli becca il fieno *a larc*, acquisto di prodotti, chiacchiere da bambini sulle attività dei grandi (*la vacje e à fat, il Fordson...*), ecc.

Poi, con gli anni, cominciai a vedere degli sguardi vacui: allievi che non mi capivano. Non nelle cose più o meno tecniche che andavo spiegando, non capivano il mondo che c'era dietro. Fin che erano pochi li mandavo per tre giorni in latteria (sveglia all'alba, raccolta del latte, analisi, caseificazione...). Contenti gli allievi e contento il casaro. E contento anch'io: in tre giorni di *full immersion* questi giovani avevano imparato una lingua nuova e scoperto un mondo. Poi arrivò un preside che disse: "e se succede qualcosa chi risponde?". Non voleva rispondere

---

**A dx. Latteria turnaria di Campolesi di Gemona, 2005**



lui, le assicurazioni facevano complicazioni, così tutto si fermò. Un anno mi accorsi che in una classe nessun allievo aveva stalla. Un fatto statisticamente grave, tanto più che eravamo in un istituto agrario. E, poi, che insegnavo a fare? Per fortuna la mia materia si poteva congegnare anche come concetti biologici di base, sempre utili nella vita. Peggio ancora: gli alunni che avevano stalla non sapevano che cos'era una latteria, nel senso che non conoscevano quell'ambiente umano. E, per una scuola tecnica: non sapevano i fondamenti della caseificazione. A che serve sapere che cos'è il caglio / *câli* a uno che ha un allevamento da latte? A nulla, tanto ormai egli è solo un ingranaggio che deve girare senza sapere ciò che succede tre ingranaggi prima o tre ingranaggi dopo. Prima faceva parte di un meccanismo che per lui non aveva segreti, dall'erba al piatto. E, vi assicuro, non era un meccanismo semplice. Ora si trova dentro una specie di astronave di cui conosce solo una rotellina, e non sa certo chi è alla guida e che fini persegue. Finita una cultura. Da che cosa è stata sostituita?

È finita anche una competenza. Gli antropologi parlerebbero, oltre che di cultura, anche di "sapere". Abbiamo gente senza cultura e senza "sapere"? In buona parte sì, perchè la specializzazione porta a ciò. Più facile manovrare gente che non sa di latte, di caglio, di medica, di letame, di parti (sempre di notte, maledizione!), di svezzamento, che non ha

avuto una palestra di democrazia (poteva essere la latteria con tutte le sue baruffe), che conosce, se va bene, solo le frasi fatte del sindacalista e si avvale di un lessico striminzito. Se ora potessi vedere i fotogrammi degli anni di insegnamento potrei scorrere la storia recente del Friuli grazie ai miei allievi, alla loro cultura (non confondiamola con la letteratura italiana!), alla loro lingua, al loro modo di esprimersi. Si è passati da una cultura ricca, fatta di una quotidianità immersa nell'ambiente fisico e umano, dove la latteria era perno e il lessico ne era la spia, a una non-cultura da periferia urbana anche nei centri più piccoli. I preti, una volta, avrebbero parlato di morte dell'anima. Ma non ci sono più preti, li avranno uccisi i comunisti, e non c'è più l'anima. Né quella del paese, né quella delle persone.

Negli ultimi anni di insegnamento ebbi degli allievi di Cividale, anche bravi, che non capivano il friulano. Non erano di Udine o di Pordenone: erano di Cividale, anzi di un sobborgo di Cividale. Non erano figli di militari o finanzotti arrivati da qualche Meridione; erano di famiglia furlana con cognome furlanon. Con stalle e vigne a pochi metri da casa. È normale trovare dei giovani, anche a Surisins di Sotto, che non parlino friulano, ma tutti lo capiscono. L'unico contatto con l'esterno che avevano questi allievi era il solito computer; portati a visitare una stalla a cento metri da casa loro ho dovuto pregare l'allevatore di parlare in italiano.

Ne abbiamo fatta di strada, eh? Lo stesso allevatore rimase di stucco quando, dopo una visita di una classe quinta ci portò in casa per offrirci un *tai* del suo vino. Nessuno dei 24 allievi se la sentì di assaggiarlo, neppure come atto di creanza. L'insegnante, devo dire, fu molto educato. Con gli occhi sbarrati l'allevatore mi chiese: "ma non fanno l'agraria?".

– Sì – risposi ma i tempi sono cambiati.

Chissà che cosa ne penserebbe Bob Dylan del fatto che non si beve più vino a pasto. Ma questo è un altro discorso. Anzi non lo è. Formaggio e vino, cantina e latteria erano la nostra civiltà e la nostra quotidianità.

### **Il patrimonio**

Molte latterie sono state distrutte dal terremoto nel 1976. Con soddisfazione, devo dire, di chi voleva le economie di scala. Così come il Pecile e il Chiozza videro con soddisfazione l'oidio distruggere le vigne del Friuli a metà Ottocento. *Nol è un mâl che nol sei un ben* friulanamente pensarono.

Loro volevano più specializzazione in viticoltura, ma passò un secolo prima che si realizzasse. Il settore lattiero-caseario, però, è altra cosa, e ha un impatto sociale e ambientale superiore. Quando, nell'estate del 1976, con una delegazione di terremotati fui ricevuto, a *fuarce di vitis*, a Trieste dalla allora giunta regionale rimasi amareggiato dallo sguardo sprezzante di un certo Biasutti e mi sorbii una tirata dell'allora presidente Antonio Comelli, che era stato assessore all'agri-

coltura, sul numero eccessivo di latterie che c'era a Gemona. Quindi il sisma era l'occasione buona per razionalizzare il settore.

Andate a vedere come è finita. Ora molte latterie sono abbandonate ai barazzi, o rase al suolo per ricavare qualche asfaltatissimo posto macchina, altre sono case d'abitazione, centri culturali, alloggio agriturismo (bello quello di Vivaro), negozi, magazzini, ecc.

Rimangono, insomma, alcuni simboli. Ciò che nulla ci potrà restituire è il patrimonio di democrazia accumulato in quasi un secolo.

### **Il Latteria blu**

Qualcosa della vecchia civiltà sopravvive. Ci sono piccole latterie che non usano criteri industriali, ci sono ancora allevamenti in equilibrio con le risorse della famiglia, dell'azienda e del territorio. Alle latterie che rimangono diamo un po' respiro burocratico e limitiamo le persecuzioni che si fanno in nome dell'igiene. Molti abbiamo avuto mal di pancia da prodotti industriali, nessuno da burro e formaggio locali. Eppure passavano gli autotreni carichi di metanolo e qualche anno fa c'è stato lo scandalo della mozzarella blu.

Il formaggio di latteria, per definizione, non si fa in Germania: lo acquisti, norme permettendo, direttamente in caseificio. O dal socio conferitore. Quando la burocrazia e l'apparato finanziario igienico troveranno del formaggio Latteria color dei Puffi a Surisins di Sotto chiudano pure quella latteria e metano in gattabuia casaro e presidente.