

Zeitschrift: Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen
Herausgeber: Association Internationale pour l'Histoire des Alpes
Band: 20 (2015)

Artikel: Le trasformazioni del caseificio lombardo tra Ottocento e Novecento : il peculiare percorso della regione di montagna
Autor: Besana, Claudio / Locatelli, Andrea Maria
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-583359>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le trasformazioni del caseificio lombardo tra Ottocento e Novecento

Il peculiare percorso della regione di montagna

Claudio Besana, Andrea Maria Locatelli

Zusammenfassung

**Wandel der Milchwirtschaft in der Lombardei im 19. und 20. Jahrhundert.
Die spezielle Entwicklung in den Bergregionen**

Der Beitrag untersucht die Milchviehhaltung in der Lombardei während der Restauration und im ersten Jahrzehnt nach der Wiedervereinigung. Der Wirtschaftszweig war ursprünglich auf bewässerte Gebiete in der Ebene konzentriert, wurde dann aber auf den Grossteil der Lombardei ausgedehnt, sofern dort künstlich bewässert werden konnte. Tonangebend in der Milchwirtschaft waren Bergamasker, welche ursprünglich aus den Talschaften von Lecco, Bergamo und Brescia stammten und welche jährlich die Transhumanz zwischen den Bergen und den Ebenen betrieben. Untersucht wird ebenfalls die Entwicklung der Milchwirtschaft während der Agrarkrisen und bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges. Von grosser Bedeutung ist zu dieser Zeit die Gorgonzola-Produktion in der Valsassina, einem kleinen Tal in den Voralpen von Lecco. Von Bedeutung war der artifizielle «Alterungs»-Prozess eines typischen Produktes der lombardischen Milchwirtschaft auch deshalb, weil er den Beginn vieler Betriebe markierte und damit eine wichtige Rolle der italienischen Milchwirtschaft spielt.

Le attività casearie in Lombardia tra Restaurazione e primo ventennio postunitario

Negli anni della maturità e dell'iniziale crisi dell'equilibrio agricolo commerciale¹ le attività di produzione e trasformazione del latte in burro e formaggi crebbero sul piano quantitativo, mentre si cominciava a sperimentare qualche novità nell'organizzazione delle fasi di lavorazione di questo alimento.² Le fonti disponibili e le diverse indagini storiografiche documentano la crescita quantitativa e qualitativa dell'intera filiera del latte nei decenni centrali dell'Ottocento.³ La produzione di burro e formaggio era in aumento dal secondo Settecento in presenza di prezzi che sarebbero rimasti favorevoli fino alla metà degli anni Settanta del XIX secolo.⁴ In un contesto di mercato decisamente positivo, la coltivazione del prato, l'allevamento del bestiame bovino e la produzione di latticini, tra Settecento e Ottocento, assunsero una rilevanza sempre più grande in un territorio ben definito del piano irriguo lombardo. Si trattava di una sorta di quadrilatero racchiuso tra i fiumi Ticino, Adda e Po, che comprendeva il Pavese, la parte meridionale e sud-orientale della provincia di Milano e tutto il Lodigiano. In questa vasta area, la presenza di prati marcitori e l'abitudine di utilizzare rotazioni colturali pluriennali, che valorizzavano in modo particolare le coltivazioni foraggere, permettevano il mantenimento di un numero elevato di bovine da latte e, di conseguenza, l'ampia disponibilità di un prodotto che eccedeva i consumi quotidiani e che, per essere pienamente valorizzato, doveva essere trasformato in burro e formaggio. A proposito di quest'ultimo latticino, va detto che le tipologie prodotte, almeno sino agli anni Settanta dell'Ottocento erano due. Cuore della filiera era la produzione del grana, formaggio confezionato con latte parzialmente scremato, lavorato a caldo e successivamente stagionato, per un periodo non inferiore ai due anni in forme di notevole mole. Altro prodotto interessante, alla cui lavorazione ci si dedicava solo nel tardo autunno, era lo stracchino, sia quello a pasta bianca sia quello «erborinato», il gorgonzola.⁵ Il sistema produttivo si fondava su centinaia di unità produttive poste all'interno delle aziende agricole, i casoni. In queste strutture operavano tre distinte figure professionali, i casari, i lattai ed i «bergamini di ventura». Rimandando la riflessione su questi ultimi, sui quali si tornerà a breve, parlando del caseificio di montagna, soffermiamoci sui casari e sui lattai. I primi erano salariati agricoli che lavoravano il latte per conto del proprietario del bestiame, che poteva essere il proprietario o l'affittuario dell'azienda agricola e dei suoi beni immobili; mentre i lattai erano piccoli imprenditori che prendevano in

affitto i locali di una cascina destinati alla lavorazione del latte e la materia prima prodotta dalle bergamini⁶ di una o più aziende, dedicandosi, come i casari, al confezionamento di burro e formaggi. La lavorazione del latte, anche nella zona a maggiore vocazione casearia della Lombardia, era dunque dispersa in un numero elevatissimo di piccole unità produttive, dove, quasi ogni giorno dell'anno, si lavoravano dai 5 ai 6 ettolitri di latte con lo scopo di produrre dai 12 ai 16 chilogrammi di burro e una grossa forma di grana, che prima della stagionatura poteva pesare oltre 35 chilogrammi.⁷

Alla dispersione delle produzioni corrispondeva una significativa concentrazione della successiva fase di stagionatura e di commercializzazione dei caci, cui si univa la seconda lavorazione del burro e il suo smercio sui diversi mercati. Protagonisti di questa ulteriore fase dell'attività di confezionamento e vendita dei prodotti caseari era un numero relativamente ampio di negozianti, che si concentravano in precise località del «quadrilatero del latte», Milano, Pavia, Lodi e Codogno. Questi imprenditori facevano incetta di burro presso le aziende agricole, lavoravano il prodotto di diversi casoni e lo confezionavano per la sua spedizione anche sui mercati internazionali. Ritiravano gli stracchini e provvedevano alla loro vendita sui mercati locali, al termine di un breve periodo di stagionatura. Due volte l'anno acquistavano le partite di grana, le «sorti maggenga e invernenga»⁸, collocavano le forme in appositi magazzini, le casere, e curavano la stagionatura del formaggio per un periodo che andava dai due ai tre anni. Erano questi operatori a svolgere un ruolo centrale nel comparto, ad assumere il rischio d'impresa, dal momento che per la loro attività dovevano immobilizzare somme consistenti. Tra questi imprenditori, che non si presentavano come un gruppo omogeneo, si ritrovano titolari di botteghe cittadine, che si dedicavano anche a qualche commercio all'ingrosso⁹, e famiglie di grandi commercianti che possedevano casere nelle quali si potevano stagionare 9/10'000 forme di grana. Gli arbitri del comparto erano questi commercianti all'ingrosso, che operavano anche sui mercati internazionali, generando giri d'affari consistenti e accumulando consistenti ricchezze grazie ad un'attività che non era certo esente da rischi.

Tra gli anni Sessanta e Settanta del XIX secolo la struttura tradizionale del caseificio lombardo fu sottoposta a cambiamenti di un certo rilievo. In primo luogo va segnalato un progressivo allargamento del «quadrilatero del latte». La coltivazione del prato e l'allevamento delle bovine da latte conobbero, negli anni immediatamente successivi all'unità, un deciso incremento nella Lomellina, nel Cremasco, nel Cremonese e nel Basso Bresciano. Le ragioni

di questa estensione delle attività lattiero casearie sono molteplici. In primo luogo va ricordata l'azione di fittabili e soprattutto di proprietari non assenteisti alla ricerca di interessanti opportunità di utilizzo dei loro fondi in una fase in cui la diffusione della pebrina colpiva l'allevamento del baco da seta, mentre il latte ed i latticini continuavano a spuntare prezzi decisamente interessanti. Per la Lomellina un contributo fondamentale ai nuovi orientamenti colturali fu fornito dal completamento delle opere di irrigazione connesse alla messa in esercizio del Canale Cavour. Opere analoghe vennero attuate nel Cremonese dopo l'unificazione nazionale. L'interesse per il latte ed i suoi derivati si legò anche alle scelte di politica doganale ed alle decisioni di potenziamento del sistema delle comunicazioni nel Paese, grazie alla rapida estensione della rete ferroviaria. Libero commercio e comunicazioni più veloci sembravano dischiudere nuove e più interessanti prospettive per i prodotti della filiera del latte, specie per il burro. Tutte le fonti concordano nel documentare una crescita delle attività lattiero-casearie nel piano irriguo lombardo compreso tra la Sesia e l'Oglio nel ventennio successivo all'unificazione nazionale. Nel Milanese e soprattutto nel Lodigiano vennero colte le nuove opportunità offerte al commercio del burro sui mercati internazionali. Crebbero infatti nel periodo le esportazioni di questo latticino dall'Italia grazie al contributo dei produttori della Bassa Lombardia.¹⁰ Per quanto riguarda i formaggi, e in particolare il grana, l'incremento fu così significativo da determinare, nella seconda metà degli anni Settanta, una prima crisi da eccesso di produzione. Il mercato interno non fu in grado di assorbire quantità crescenti di un prodotto che, se portato a piena maturazione, aveva un costo unitario decisamente elevato. Risultati migliori non si ebbero sui mercati internazionali, anzi proprio in questo periodo l'assenza di dazi doganali favorì un afflusso crescente di formaggio estero, soprattutto svizzero, sul mercato italiano.

Nel corso degli anni Settanta, in una fase di crescita delle produzioni e di difficoltà di mercato, il tradizionale assetto organizzativo del caseificio lombardo iniziò a cambiare grazie all'azione delle istituzioni pubbliche e delle imprese private. Le autorità politiche centrali, preoccupate per l'andamento negativo degli scambi con l'estero, si attivarono al fine di favorire una crescita qualitativa del comparto, fondata sul recepimento delle innovazioni tecniche che si andavano diffondendo in Europa proprio in quel torno di tempo. L'opera del Ministero di agricoltura, industria e commercio portò alla creazione della Regia stazione sperimentale di caseificio di Lodi, un'istituzione che si pose come obiettivo quello di garantire agli operatori la massima remunerazione

della produzione del latte attraverso la diffusione delle conoscenze e l'applicazione delle più avanzate tecniche casearie. Nello stesso periodo, alcuni operatori lombardi cominciarono ad introdurre cambiamenti nelle loro attività. Si fecero esperimenti, con diverso esito, di imitazioni dei formaggi svizzeri, per sostituire le importazioni con produzioni locali. Si estese il periodo dell'anno dedicato alla produzione degli stracchini, puntando su un prodotto che permetteva di rientrare rapidamente dalle spese sostenute, dal momento che questo latticino richiedeva un periodo di stagionatura che raramente superava i sei mesi. Alcuni negozianti iniziarono a gestire direttamente un certo numero di casoni, cercando di dare omogeneità ai prodotti messi sul mercato. L'avvenimento più importante fu la comparsa, nel Basso Lodigiano, delle prime latterie industriali, impegnate nella trasformazione giornaliera di decine di ettolitri di latte per la produzione di burro con l'ausilio di nuovi macchinari provenienti dai paesi del Nord Europa.¹¹ In questo contesto mosse i primi passi la Polenghi Lombardo, l'impresa creata da imprenditori lodigiani che avrebbe rappresentato la più importante iniziativa industriale del comparto lattiero-caseario in Italia sino al secondo dopoguerra.

Il contributo della montagna alpina al caseificio regionale negli anni della maturità dell'equilibrio agricolo e commerciale: il ruolo dei bergamini

Il grado di partecipazione delle zone di montagna della regione lombarda ai processi di crescita e di trasformazione tecnico-organizzativa delle attività casearie, in precedenza descritte, non fu univoco. Esso variò a seconda delle vocazioni economiche dei territori, del peso che avevano, nei diversi contesti, la produzione del latte e la sua valorizzazione attraverso il confezionamento di burro e formaggio, della presenza o meno di consistenti gruppi di allevatori transumanti, i bergamini, impegnati in complesse attività tra monte e piano della regione lombarda.¹² Limitati furono i cambiamenti in provincia di Sondrio, unica realtà amministrativa della regione interamente compresa nella zona di montagna. In questo territorio, nell'età della Restaurazione, le attività casearie non si ripartivano in modo omogeneo. Nella parte alta della Valtellina il sistema produttivo era incentrato sulle attività di allevamento del bestiame. Per almeno tre mesi il latte era destinato ai vitelli, questo riduceva la quantità di materia prima che poteva essere trasformata e la produzione locale di latticini era appena

sufficiente a rispondere alla domanda locale. Burro e formaggio erano prodotti in quantità limitata anche nel Chiavennasco e nei comuni di media valle. In quest'ultima zona, in particolare nei distretti di Ponte e di Tirano, il sistema agricolo locale si fondava sulla coltivazione della vite e sulla produzione del vino, mentre la domanda di formaggio era coperta da beni provenienti dalla Svizzera. La produzione valtellinese di burro e formaggio finiva così col concentrarsi in alcuni distretti, in particolare in valli laterali particolarmente vocate a queste attività, la Valamelenco, la Val Masino, la Valle del Bitto e quella di Tartano. In queste convali, la trasformazione del latte in burro e formaggio si concentrava nei mesi estivi, quando sugli alpeggi mandrie numerose di vacche da latte, pecore e capre, erano condotte al pascolo da famiglie di pastori depositarie delle migliori tecniche casearie della provincia. Si producevano così quantità di un certo rilievo di burro e formaggi grassi da destinare alla vendita sui mercati locali e su quelli di altre province lombarde.

La provincia di Sondrio era dunque un territorio nel quale il confezionamento di latticini non aveva un ruolo centrale, se non in alcune specifiche zone. Per questa ragione alcuni fattori di novità che si produssero a partire dagli anni Cinquanta, quali le ripetute crisi della viticoltura, colpita da diversi parassiti, e le migliori comunicazioni con il resto della regione lombarda, che rendevano disponibili i cereali della pianura a prezzi decisamente convenienti, non favorirono una crescita del comparto. Il patrimonio bovino locale aumentò di numero come in pianura, ma in questo caso l'incremento non trovava spiegazioni nel mutamento degli ordinamenti agricoli vigenti, ma nella forte crescita demografica di comunità che continuavano a sperimentare condizioni di vita sempre più precarie.

Mutamenti non si ebbero neanche nelle vallate del Varesotto, nella zona nord-occidentale della Lombardia, e nei solchi vallivi che si aprivano lungo la sponda occidentale del Lago di Como. In quest'ultima zona la conformazione delle vallate, l'altezza e la limitata estensione dei pascoli alpini non erano certo funzionali al pieno sviluppo della filiera casearia. La produzione di latte e di derivati era ostacolata anche dalle forme disordinate di uso delle zone di pascolo. La scarsa materia prima disponibile finiva così con l'essere lavorata in forma associata in modeste strutture ubicate nelle vallate che si aprivano a nord di Luino e di Varese o nelle montagne che si innalzavano lungo la sponda occidentale del Lario. Dal lavoro di confezionatori dotati di scarse competenze si ottenevano burro e formaggi di qualità scadente, quasi esclusivamente destinati all'autoconsumo. La situazione cambiava decisamente sulla sponda orientale

del Lario, in particolare in Valsassina, ampia vallata delle Prealpi Orobiche solcata dal corso del torrente Pioverna. Sui monti lecchesi i pascoli tornavano ad avere una migliore conformazione fisica; gli alpeggi erano più ampi e raggiungevano quote più elevate, tanto da potere essere caricati con un numero più alto di capi. Il cambiamento più significativo si aveva però nelle forme di godimento dei pascoli alpini, che erano di proprietà privata o che erano affittate a famiglie di bergamini. In questa parte della montagna lombarda i protagonisti dell'attività di allevamento e di lavorazione del latte, che si svolgevano tra la tarda primavera e l'avvio dell'autunno, erano gruppi familiari di pastori dediti alle transumanze tra monte e piano. Essi costituivano vere e proprie aziende, che possedevano mandrie di vacche composte anche da un'ottantina di capi; si dedicavano essenzialmente al confezionamento di formaggi grassi a pasta molle, inserendosi in circuiti di scambio di un certo rilievo.

La realtà della Valsassina si riproponeva in quasi tutte le valli della provincia di Bergamo¹³; in questa ampia zona montuosa della regione lombarda quasi ogni comunità dei distretti di media e alta valle ospitava, nei mesi estivi, strutture destinate alla lavorazione del latte e alla prima stagionatura del formaggio. Circa 28'000 vacche erano presenti, nei mesi estivi, sugli alpeggi della Valbrenbana, della Valseriana e della Valcamonica.¹⁴ Per tre mesi si confezionavano formaggi grassi e semigrassi, come il taleggio, gli stracchini e il branzi, formaggi magri e formaggelle di latte di capra; questi prodotti erano venduti, in settembre, sulla fiera di Branzi, dove confluiva anche parte del bitto valtellino, e su quella di Gromo. Analoga era la situazione sulle montagne del Bresciano. Negli atti dell'inchiesta Czoernig si ha notizia del fatto che, in alta Valtrompia in estate, la produzione di latticini era molto diffusa per la presenza di «enumerose mandre di vacche e di pecore», mandrie che poi discendevano in inverno «a mangiare i fieni della pianura».¹⁵ Latticini destinati ai mercati della provincia si confezionavano anche nella zona del Lago d'Idro, territorio al confine del Trentino, che ospitava numerose famiglie di allevatori dedite alla transumanza tra la montagna e il piano lombardo.¹⁶ Nella zona montuosa della regione, la presenza di attività casearie capaci di alimentare correnti di traffico di una qualche consistenza si legava dunque alla presenza dei bergamini o malghesi, alle iniziative di questi imprenditori dediti alla transumanza. Questi allevatori, che avevano la loro residenza nei comuni delle valli, dove possedevano case, cascinali e qualche quota di prato, nella seconda metà di settembre lasciavano il paese di origine per scendere in pianura. I loro viaggi, che potevano durare da uno a nove giorni a seconda

della meta da raggiungere, seguivano percorsi segnati dalla tradizione e si concludevano nelle cascine del piano irriguo compreso tra il Ticino e l'Oglio.¹⁷ Nelle corti coloniche della Bassa, che li ospitavano, i bergamini prendevano in locazione da proprietari o da fittabili case, stalle, prati e, soprattutto, il fieno necessario per alimentare il bestiame nei mesi invernali. Diverse erano le loro fonti di reddito, dalla vendita del formaggio prodotto nei mesi dell'alpeggio, al commercio di capi di bestiame¹⁸; nelle stalle di pianura i bergamini continuavano a trasformare il latte delle loro mucche producendo stracchini, formaggio grana e burro.¹⁹ Nel mese di maggio i malghesi abbandonavano il piano, per ritornare ai loro monti; per qualche settimana sostavano con le loro mandrie nei prati di loro proprietà, non lontano dai villaggi di residenza, nel mese di giugno riprendevano infine la via degli alpeggi.

Indicare il numero di queste famiglie di pastori che si muovevano tra le diverse aree della regione non è certo semplice. Abbiamo dati degli anni Cinquanta relativi alla provincia di Lodi e Crema, che ci consentono di comprendere il notevole contributo dato da queste «imprese transumanti» alla produzione casearia delle province di pianura.²⁰ Stando alle fonti disponibili, alla vigilia dell'unificazione nazionale erano attivi in questo territorio 499 casoni; di questi, quasi il 34 per cento (169 strutture) era gestito da malghesi scesi a svernare in questa parte del piano irriguo.²¹ Il ruolo dei bergamini nelle attività casearie cresceva nei territori ad Oriente dell'Adda. Nel Cremasco l'80 per cento circa delle strutture dedite alla trasformazione del latte era gestito da malghesi²², mentre nella pianura bergamasca le poche attività di confezionamento di latticini, attive negli anni Quaranta dell'Ottocento, erano tutte gestite da famiglie di pastori scesi dalle valli; da settembre a maggio questi imprenditori producevano discrete quantità di formaggio, lavorando il latte delle loro mandrie e il prodotto conferito dai proprietari locali di bestiame bovino.²³ Se si guarda infine al Bresciano, si nota che, sempre negli anni Quaranta del XIX secolo, solo una struttura, delle 237 censite nei diversi distretti della provincia, era aperta per l'intero arco dell'anno; tutte le altre restavano in esercizio per un certo numero di mesi. Quelle ubicate sui «monti pascolivi» erano attive soltanto nella stagione estiva, mentre in pianura i casoni «lavoravano» da settembre a maggio, quando i malghesi scendevano a valle per la «consumazione dei fieni».²⁴ Le attività svolte, le relazioni non solo commerciali stabilite con operatori economici e amministrazioni locali, le esperienze accumulate nelle transumanze facevano sì che i capifamiglia di questi pastori non fossero persone di limitate conoscenze. Anche dal punto di vista economico non si era

in presenza di operatori di umile condizione, ma di una vera e propria *élite* di molte vallate alpine e prealpine. Noto al riguardo il giudizio espresso da Stefano Jacini su questi imprenditori, che vale la pena di ricordare: «[S]ono quasi sempre assai più agiati di quello che lo lasciano supporre sia la vita che conducono che il vestimento contadinesco; il loro capitale in bestiame rappresenta già un valore tale da rilevare una considerevole agiatezza, valore per altro soggetto a molti rischi. Si conoscono alcuni mandriani possessori di un centinaio e più di mila lire, che non isdegnano mungere con le loro mani le vacche che posseggono.»²⁵

Già si è accennato alla particolare perizia con la quale i bergamini confezionavano i formaggi a pasta molle; gli orientamenti produttivi delle loro aziende sono così ricordati da Luigi Cattaneo: «[I] bergamini della bassa Insubria, oltre al formaggio granone e lo stracchino di Gorgonzola sono quegli che fabbricano ogni sorta di stracchino quadro conosciuti sotto la denominazione di stracchini quartiroli, vernenghi, maggenghi, grassi, mezzo grassi, ecc., che commerciano appena salati o poco dopo sui mercati delle città e vicine borgate, aggiungendo che per mezzo della fabbricazione di queste derrate essi traggono dal latte il miglior partito che dal medesimo si può ottenere.»²⁶

Si può concordare con Andrea Colli quando ricorda che questi organizzatori delle transumanze tra le varie zone della regione lombarda erano, negli anni dell'unificazione nazionale, il punto di collegamento tra il caseificio delle Prealpi Orobiche e delle Alpi del Bresciano, che aveva la sua specializzazione nei prodotti a pasta molle di largo consumo, e quello dei distretti di pianura, che aveva il suo fulcro nel confezionamento del formaggio grana e, che proprio in questo torno di tempo, stava iniziando a puntare sulla produzione e sul commercio del burro.²⁷

Il caseificio in Lombardia tra grande crisi agraria e prima guerra mondiale

La caduta dei prezzi dei cereali, che si manifestò pienamente in Lombardia a partire dai primi anni Ottanta, ebbe effetti sulle scelte degli imprenditori agricoli della pianura irrigua nelle forme di utilizzo dei terreni.²⁸ Nelle zone che da lungo tempo avevano posto la filiera del latte al centro del loro sistema economico, come il Lodigiano e il Basso Milanese, e in quelle che più recentemente avevano puntato sulla produzione dei latticini, come la Lomellina, il Cremasco e il

Cremonese, la coltivazione del prato venne ulteriormente estesa, l'allevamento delle vacche da latte conobbe un incremento quantitativo e qualitativo. Analoghi processi presero il via anche nella pianura bresciana e nel Mantovano, favorendo un'ulteriore crescita delle attività casearie in tutto il piano lombardo. L'andamento positivo del settore venne confermato anche nella successiva fase di ripresa dei prezzi agricoli e di trasformazione in senso industriale del sistema economico regionale nel capoluogo, nei maggiori centri urbani e nella fascia di collina e di pianura asciutta. La filiera del latte assunse un'importanza sempre maggiore anche nelle province emiliane e in alcune aree del Piemonte orientale, tanto che alla vigilia della grande guerra si poteva ormai chiaramente identificare un vasto territorio pianeggiante, racchiuso tra i fiumi Sesia, Panaro e Mincio, nel quale di fatto si concentrava quasi tutta la produzione di burro italiano e larga parte di quella di formaggio vaccino.

L'allargamento, ben oltre i confini regionali, dell'antico quadrilatero del latte fu accompagnato da una prima industrializzazione delle diverse fasi di lavorazione del latte. Come sottolineava Carlo Besana, direttore della ricordata Stazione sperimentale di caseificio di Lodi, all'inizio degli anni Ottanta la produzione di burro e formaggio nella Bassa Lombardia restava dispersa in oltre 1800 strutture integrate nelle aziende agricole, che producevano beni destinati all'esportazione, ma che ancora conservavano un assetto tecnico del tutto insoddisfacente.²⁹ Vent'anni dopo, la situazione si presentava in forma assai diversa. In molte aziende irrigue del piano lombardo continuavano a funzionare le antiche strutture di lavorazione del latte, ma importanti passi verso il caseificio industriale erano stati compiuti. Nel Lodigiano erano ora in funzione latterie industriali che erano in grado di lavorare, ogni giorno, centinaia di ettolitri di materia prima per produrre burro con macchinari di moderna concezione e con l'uso di fermenti selezionati, come avveniva nei paesi del Nord Europa.³⁰ Nei primi anni del Novecento la società anonima Polenghi Lombardo, che era diventata la principale azienda italiana attiva nell'esportazione di burro, acquistava quotidianamente latte da 600 aziende agricole, dotate di 15'000 capi di bestiame, e trasformava circa 1200 quintali di materia prima in burro e formaggi.³¹ I progressi del settore non si legavano soltanto alla comparsa di grandi imprese industriali. Tra fine Ottocento e inizio Novecento, in Lomellina, nel Cremonese e nel Basso Bresciano fecero la loro comparsa alcune latterie sociali fondate da imprenditori agricoli che intendevano valorizzare al meglio il latte prodotto nelle loro stalle.³² Certo, queste società gestivano impianti di dimensioni contenute, non paragonabili a quelli attivati nello stesso periodo dalla Polenghi; ma le loro strutture produttive

erano in grado di trasformare dai 60 ai 100 ettolitri di latte al giorno, mentre in un casone tradizionale raramente si superavano i 6 quintali.

Altra novità del periodo, fu il forte incremento delle esportazioni di formaggio dall'Italia.³³ Prima del varo della nuova tariffa doganale, nell'estate del 1887, le esportazioni di caci dall'Italia avevano raggiunto i 50'000 quintali, ma alla stessa data si importavano oltre 120'000 quintali di formaggio, in netta prevalenza di produzione svizzera. Dieci anni dopo le esportazioni, attestate a circa 100'000 quintali, superavano le importazioni; si era così avviato un processo di crescita delle vendite all'estero di formaggio italiano che avrebbe avuto il suo culmine alla vigilia della prima guerra mondiale. A quella data, secondo stime di Carlo Besana, si producevano in Italia circa 2'600'000 quintali di formaggio e si esportavano circa 300'000 quintali di questo latticino. Le vendite all'estero di questo bene alimentare erano il frutto del successo sui mercati internazionali di tre sole varietà, il grana, il pecorino e lo stracchino di gorgonzola.³⁴ La fortuna dello stracchino erborinato era iniziata negli anni Ottanta sui mercati europei, soprattutto su quello inglese, dove questo particolare stracchino faceva concorrenza al *roquefort* francese³⁵; crebbe poi progressivamente nel trentennio successivo, quando venne risolto il problema della stagionatura di questo cacio a pasta molle attraverso una nuova forma di integrazione tra montagna e pianura lombarda, sempre all'interno della filiera del latte.³⁶

La filiera del latte nella montagna lombarda tra Ottocento e Novecento: le casere di stagionatura della Valsassina e la nascita di nuove imprese

Gli incrementi produttivi sperimentati dalle zone di pianura irrigua nell'allevamento dei bovini, nella produzione di latte e nel confezionamento di burro e formaggio, tra i primi anni Ottanta e lo scoppio della prima guerra mondiale, interessarono solo in parte le aree di montagna della Lombardia. Allo stesso modo, le innovazioni tecnico-organizzative promosse dagli imprenditori locali in Lomellina, nel Cremonese e, soprattutto, nel Lodigiano non riuscirono a radicarsi nelle vallate della regione.³⁷ La caduta dei prezzi di cereali e vino, la diffusione della fillossera e la continua richiesta di bestiame da latte da parte dei proprietari e dei fittabili della pianura potevano essere l'occasione di una trasformazione degli assetti agricoli della Valtellina, di un cambiamento degli ordinamenti produttivi attraverso l'incremento delle attività di allevamento

del bestiame bovino e lo sviluppo delle produzioni casearie. Pur in presenza di qualche elemento di novità, i mutamenti che si verificarono tra Ottocento e Novecento non produssero queste trasformazioni, che pure erano auspiccate da tutte le istituzioni del territorio. Nei distretti di media valle, il sistema agricolo rimase incentrato sulla coltivazione della vite e sulla produzione del vino. In alta valle crebbero le tradizionali attività di allevamento, che alimentavano ogni anno consistenti vendite di bestiame sulle annuali fiere autunnali di Tirano.³⁸ La specializzazione zootecnica dell'agricoltura locale non poté attuarsi pienamente a causa di una produzione foraggera che restava carente, dell'uso irrazionale di molti pascoli, delle precarie condizioni di vita di molte famiglie contadine, che non potevano introdurre migliorie nelle loro modeste aziende agricole, della limitatissima diffusione di esperienze associative tra gli allevatori³⁹ e della carenza dei servizi di assistenza sanitaria, affidati a cinque veterinari comunali e a tre governativi, che dovevano esaminare il bestiame alle frontiere.⁴⁰

Luci ed ombre si riscontravano anche nelle attività casearie.⁴¹ Per quanto riguarda le produzioni più interessanti ai fini commerciali, quelle svolte nel periodo estivo, permaneva la tradizionale dicotomia tra le zone dove la lavorazione del latte in alpeggio doveva rispondere, prevalentemente, alla domanda alimentare delle popolazioni locali e quelle nelle quali si manifestava un indirizzo orientato al mercato. Di limitato interesse rimanevano le produzioni casearie del Chiavennasco, della media e alta Valtellina.⁴² Le migliori esperienze, sia nell'uso delle risorse naturali della montagna che nella trasformazione della materia prima, continuavano a concentrarsi nelle convalli che si aprivano sul versante a bacìo della Valle tra Sondrio e Morbegno. Nella Valle di Tartano, in quelle del Bitto e del Lesina il confezionamento dei formaggi e la loro prima stagionatura erano affidati ai migliori casari della Valtellina. In queste zone al confine con il Bergamasco ed il Lecchese, aree nelle quali le attività casearie erano largamente praticate, si producevano due varietà di formaggio grasso, destinato al mercato: «l'uno tiene una via di mezzo tra lo sbrinz svizzero e il grana reggiano, ed è venduto al mercato di Branzi in Val Brembana, l'altro è il bitto somigliante al battelmat svizzero, e vendesi la maggior parte sul mercato di Morbegno».⁴³ Traffici molto modesti erano alimentati dai latticini confezionati quando le 30'000 vacche della provincia scendevano dagli alpeggi e venivano ricoverate nelle numerosissime stalle di fondovalle. La carenza di forme associate di trasformazione della materia prima ostacolava il confezionamento di prodotti di un qualche valore commerciale, impedendo

al caseificio valtellino di diventare un asse portante del sistema agricolo dell'intero territorio.⁴⁴

La lavorazione del latte era invece un'attività fondamentale nell'economia delle valli bresciane e bergamasche, dove continuavano ad essere praticate le antiche transumanze.⁴⁵ In provincia di Bergamo, in particolare, non mancavano piccoli operatori locali, detti «casalini», che caricavano gli alpeggi coi pochi capi di bestiame di loro proprietà e si dedicavano alla produzione del burro e di un formaggio magro, di modesta qualità, destinato ai consumi familiari e locali. La maggior parte dei pascoli alpini in Valbrembana e in Valseriana, e nelle relative convalli, erano però affittate a malghesi che erano proprietari di decine di vacche da latte e che si dedicavano al confezionamento di formaggi destinati alla vendita all'ingrosso. Le varietà prodotte mutavano a seconda delle specializzazioni delle diverse vallate. In Alta Valle Brembana, alla fine di ogni alpeggio, si mettevano in commercio circa 1200 quintali di branzi, un formaggio che, quando la stagionatura non superava l'anno e mezzo, si presentava dolce, morbido a pasta bianca; se invecchiato diventava duro, di colorito giallognolo, di sapore piccante ed era utilizzato anche in forma grattugiata.⁴⁶ In un'ampia laterale della Valbrembana confinante con il Lecchese, la Val Taleggio, i bergamini confezionavano, ogni estate, circa 280 quintali di stracchino di gorgonzola; a cadenza mensile, questi formaggi erano ritirati da negozianti forestieri, che possedevano magazzini di stagionatura nella vicina Valsassina.⁴⁷ Sugli alpeggi di due altre convalli della Valbrembana, le valli Serina e Parina, e sui numerosi ed ampi pascoli alpini della Valseriana e della Val di Scalve, i bergamini si dedicavano alla produzione del burro, del formaggio magro e di un cacio semigrasso destinato alla vendita su diversi mercati. Quest'ultimo formaggio, qualche giorno dopo il confezionamento, era trasferito in apposite casere nei comuni di fondovalle, a Gromo, Ardesio, Castione e Gandino, dove stagionatori ne curavano la maturazione per almeno un anno. La vendita avveniva attraverso grossisti che salivano in Valle per acquistare questi formaggi. Va peraltro ricordato che numerose partite di questo cacio semigrasso venivano vendute a Rovato, centro dell'alta pianura bresciana, dove esistevano numerosi magazzini di stagionatura.

Se in provincia di Sondrio il caseificio stentava a decollare, mantenendo i suoi punti di forza nelle zone di più solida tradizione, nelle Prealpi orobiche e nelle montagne orientali della Lombardia era la presenza estiva delle mandrie dei bergamini sui pascoli alpini ad alimentare ancora dinamiche mercantili di un certo significato. Va detto peraltro che le transumanze, sia pure con tempi

Tab. 1: Regione di montagna della Lombardia. Popolazione presente nelle diverse aree agricole ai censimenti del periodo 1871-1931

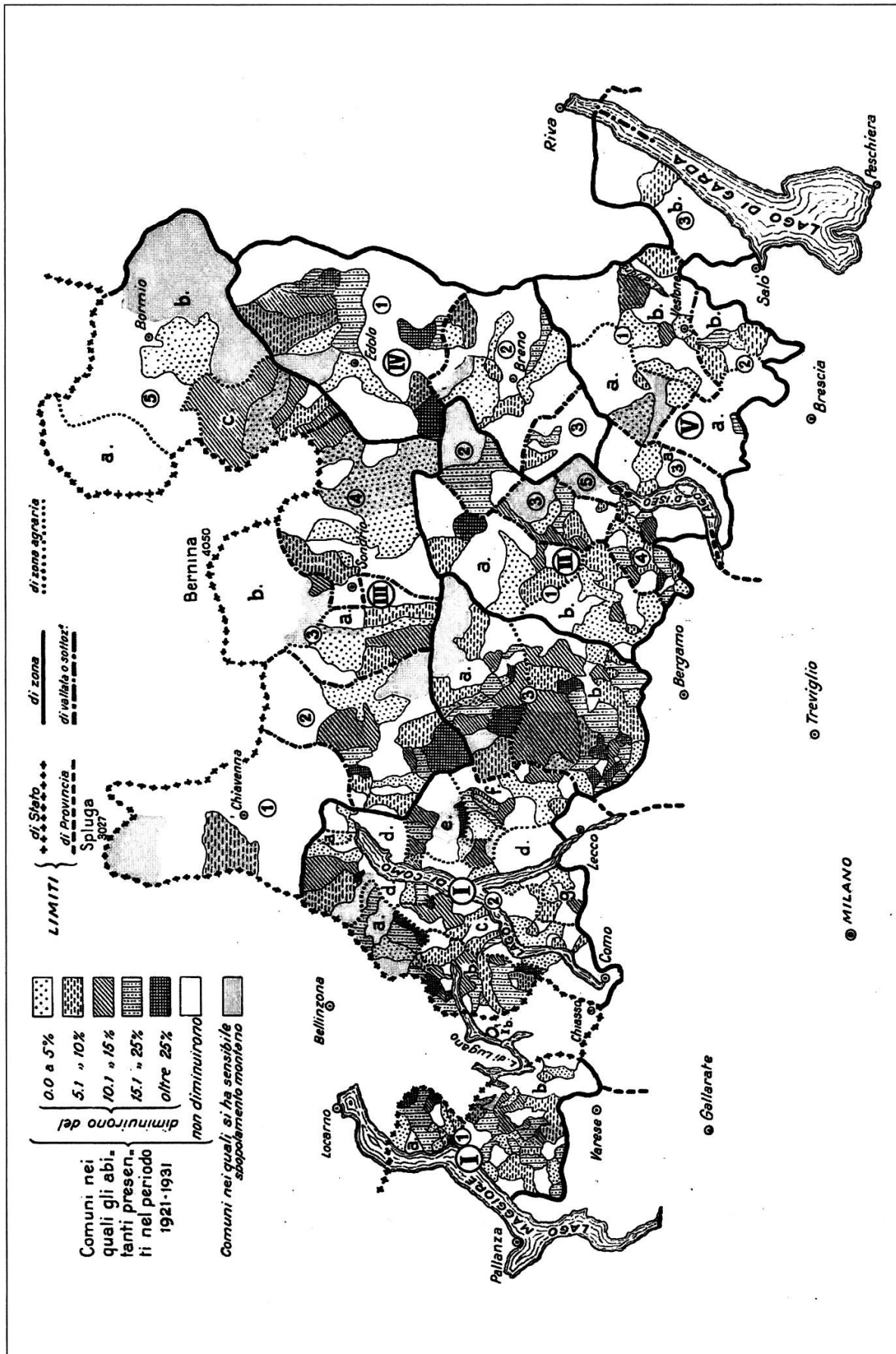
Aree agricole	1871	1881	1901	1911	1921	1931
Varesotto, Comasco, Valle Brembana	223'822	240'412	264'566	271'219	281'057	283'520
Valli Seriana e Cavallina - Riviera occidentale del Lago d'Iseo	67'600	72'040	91'163	99'873	108'968	109'349
Chiavennese - Valtellina	11'241	120'534	125'565	129'928	131'184	133'758
Val Camonica	51'668	54'040	57'310	63'315	66'513	66'947
Val Trompia, Sabbia e delle Riviere	76'528	79'108	88'263	94'574	99'828	107'839
Totale	530'959	566'134	626'867	658'909	687'550	701'413
Lombardia	3'460'824	3'680'615	4'282'728	4'790'473	5'102'299	5'545'307

Fonti: I dati sulle diverse zone agricole della montagna lombarda sono ripresi da U. Giusti, «Note riassuntive», in: *Lo spopolamento montano in Italia. Indagine geografico-economico-agraria*, a cura del Comitato per la geografia del Consiglio nazionale delle ricerche e dell'Istituto nazionale di economia agraria, vol. II, *Le Alpi lombarde*, Roma 1935, pp. XLVIII-XLIX. Il dato regionale è ripreso da: Comitato nazionale per la celebrazione del primo centenario dell'unità di Italia, *Un secolo di statistiche italiane 1861-1961*, Roma 1961.

Tab. 2: Regione di montagna della Lombardia. Popolazione presente in alcune sottozone ai censimenti del periodo 1871-1931

Sottozone	1871	1881	1901	1911	1921	1931
Valsassina	7158	7793	7972	8748	7904	7700
Valle Brembana - Alta Valle	9313	9488	10'289	10'563	11'346	10'441
Valle Brembana - Media Valle	32'234	34'838	40'143	40'995	46'411	41'136
Valle Seriana - Alta Valle	11'618	11'910	14'822	16'338	17'631	17'980
Val Camonica - Alta Valle	21'578	22'542	22'804	25'057	26'450	25'703
Alta Val Trompia	8219	8582	9040	9652	9829	10'194
Alta Val Sabbia	14'278	14'624	15'300	15'781	15'776	16'022
Totale della regione di montagna	530'859	566'134	626'867	658'909	687'550	701'413

Fonti: I dati sulle diverse zone agricole della montagna lombarda sono ripresi da U. Giusti, «Note riassuntive», in: *Lo spopolamento montano in Italia. Indagine geografico-economico-agraria*, a cura del Comitato per la geografia del Consiglio nazionale delle ricerche e dell'Istituto nazionale di economia agraria, vol. II, *Le Alpi lombarde*, Roma 1935, pp. XLVIII-XLIX. Il dato regionale è ripreso da: Comitato nazionale per la celebrazione del primo centenario dell'unità di Italia, *Un secolo di statistiche italiane 1861-1961*, Roma 1961.



- I - Varesotto, Comasco, Valle Brembana**
- 1 - Varesotto
 a) *Maccagno*
 b) *Alto Varesotto*
- 2 - Comasco
 a) *Alta montagna comasca settentrionale*
 b) *Ceresio e Valle Intelvi*
 c) *Lario occidentale e del ramo di Como*
 d) *Lario settentrionale e orientale*
 e) *Bacino del Varrone e del basso Fionerna*
 f) *Valgossina*
 g) *Valle Assina e finitimi*
- 3 - Valle Brembana
 a) *Alta valle*
 b) *Media valle*
- II - Valli Seriana e Cavallina - Riviera occidentale del Lago d'Inco**
- 1 - Val Seriana
 a) *Alta valle*
 b) *Media valle*
- 2 - Val di Scalve
 3 - Val Borlezze
 4 - Val Cavallina
 5 - Riviera occidentale del lago d'Inco
- III - Chiavennese-Valtellina**
- 1 - Chiavennese
 2 - Bassa Valtellina e Val Masino
 3 - Media Valtell. I e Valmalenco
 a) *Media Valtellina*
 b) *Valmalenco*
- 4 - Media Valtellina II
 5 - Valle dello Spöl, Formello, Alta Valtellina
 a) *Valle dello Spöl*
 b) *Bormio*
 c) *Alta Valtellina*
- IV - Val Camonica**
- 1 - Alta valle
 2 - Media valle
 3 - Bassa valle
- V - Valli Trómpla, Sabbia e zona delle due Riviere
- 1 - Alpina
 a) *Alta val Trómpla*
 b) *Alta val Sabbia*
- 2 - Presalpina
 a) *Bassa val Trómpla*
 b) *Bassa val Sabbia*
- 3 - Delle due Riviere
 a) *Riviera orientale del lago d'Inco*
 b) *Riviera del Garda superiore*

SCALA 1 : 1.000.000

Carta 1: Alpi lombarde. Indagine sullo spopolamento montano. Fonte: si veda Giusti (tab. 2), vol. II, tavola fuori testo.

più lenti di quelli previsti da acuti osservatori delle vicende agricole regionali come Stefano Jacini, iniziavano ad incontrare difficoltà sempre maggiori e a perdere consistenza. Il crescente interesse degli operatori del piano irriguo per la filiera del latte, anche ad Oriente dell'Adda, riduceva il numero di aziende disponibili ad ospitare le mandrie che scendevano dalle valli, mentre i regolamenti di polizia sanitaria tendevano ad ostacolare i movimenti di bestiame che potevano diffondere mali epidemici, come l'afta epizootica. Nello stesso periodo, alcuni ricchi mandriani sceglievano di diventare affittuari delle cascine utilizzate negli spostamenti da monte a piano, finendo con il concentrare i loro interessi nelle comunità della pianura irrigua.⁴⁸ Aveva così inizio un processo di trasferimento di aziende agricole dedite all'allevamento e al caseificio dalle valli bergamasche alla parte meridionale della regione, che si sarebbe fatto sempre più intenso nel corso degli anni Venti, tanto da impoverire il tessuto economico dell'Alta Valle, sia in Valbrembana che in Valseriana, e da contribuire in modo decisivo all'avvio di fenomeni di spopolamento delle comunità della provincia di Bergamo meno collegate alle principali reti di comunicazione.⁴⁹

Nella montagna lombarda di inizio Novecento l'allevamento di bestiame bovino e le produzioni di latticini destinati al mercato resistevano solo in peculiari realtà, anche grazie al mantenimento di forme tradizionali di organizzazione, che i processi di modernizzazione, in atto a livello regionale, cominciavano a mettere in discussione. Tuttavia, proprio in questo mondo che appariva estraneo ai cambiamenti sperimentati nel settore lattiero-caseario, un piccolo territorio e i suoi operatori offrirono un contributo di non poco conto alla nascita del caseificio industriale italiano.⁵⁰ Già abbiamo accennato alla Valassina, a questa piccola valle delle Prealpi Orobiche, ricordando come fosse sede, da lungo tempo, di molte imprese di mandriani dediti alla transumanza, alla produzione e al commercio dei formaggi a pasta molle. Tra la fine degli anni Settanta e l'inizio degli anni Ottanta, i produttori lombardi di gorgonzola, volendo sfruttare le opportunità offerte dal commercio del formaggio che in quel momento garantiva la migliore remunerazione del latte, individuarono un «nuovo modo» per stagionare questo cacio a pasta molle, che non poteva certo maturare nelle tradizionali casere ubicate nei principali centri del commercio dei latticini. Riprendendo ed ampliando quanto già praticato dai bergamini della valle, forse imitando quanto si faceva in Francia per la stagionatura del *roquefort*⁵¹, si cominciarono ad utilizzare grotte naturali delle montagne della Valle per stagionare non solo gli stracchini prodotti in loco,

ma anche quantità crescenti di gorgonzola confezionato in molte località del piano irriguo. Divenute insufficienti le grotte naturali, «specialmente dopo il 1880 si sviluppò e divenne una mania nella parte della Valsassina da Balisio al Ponte di Chiuso la costruzione delle così dette casere per la stagionatura degli stracchini e la loro riduzione in stracchini di gorgonzola. Queste casere [erano] locali fabbricati, quasi cantine sotto terra, in siti all'uopo conosciuti idonei, che manten[evano] in qualunque stagione una data temperatura, che credo di 7 gradi sopra zero e una data aerazione».⁵² A metà degli anni Novanta, Carlo Besana poteva censire un paio di dozzine di questi magazzini, presenti in diversi centri della Valle ad un'altitudine che andava dai 700 ai 900 metri. Si trattava di edifici piuttosto semplici, quasi sempre formati da un solo vano, dove su lunghe file di piani di legno potevano maturare dalle 3000 alle 5000 forme di gorgonzola. Nel quindicennio successivo, il trasferimento in Valsassina di formaggio prodotto in pianura, in particolare in Lomellina e nel Novarese, divenne un'attività di dimensione sempre più significativa, tanto che all'aprirsi del secondo decennio del Novecento esistevano in Valle casere dotate di moderni macchinari per la produzione del freddo, nelle quali si potevano stagionare anche 50'000–60'000 forme di stracchino.⁵³ Tra la tarda primavera e l'estate, arrivavano ogni giorno alla stazione ferroviaria di Lecco vagoni con forme di stracchino confezionato da una dozzina di giorni; il prodotto veniva caricato su carri e, con un viaggio di alcune ore, raggiungeva i magazzini di stagionatura, contemporaneamente i gorgonzola pronti per il consumo venivano riportati a Lecco per essere spediti sui mercati nazionali e internazionali. Nessun dubbio che si trattasse di attività inserite e dipendenti dal mercato, viste la quantità di formaggio oggetto di questa fase di lavorazione; secondo stime del segretario della Camera di commercio di Lecco, intorno al 1910 i processi di stagionatura del gorgonzola provocavano «un movimento annuo di prodotto in ascesa e discesa dalla Valsassina, che superava i 200'000 quintali».⁵⁴

L'importanza delle attività casearie in precedenza descritte non si limita ai volumi produttivi, al contributo offerto da questi processi di stagionatura all'affermazione del gorgonzola sui mercati nazionali ed esteri. La lavorazione finale, in grande scala, di questo particolare stracchino e il suo commercio anche su piazze lontane contribuirono, infatti, al progresso del caseificio italiano e alla sua trasformazione in senso industriale. In particolare, essi produssero il moltiplicarsi di iniziative imprenditoriali locali, che erano frutto delle tradizionali attività promosse dai bergamini, che erano effetto

di processi di imitazione in un ambiente, quello della Valsassina, che aveva importanti tradizioni commerciali, non solo nel comparto dei latticini, e che aveva collegamenti relativamente semplici con il piano lombardo.⁵⁵ Soprattutto la stagionatura degli stracchini fu all'origine di due imprese che per lungo tempo, per dimensione produttiva e per capacità di innovazione, hanno svolto una funzione guida nell'industria casearia italiana: la Locatelli e la Galbani.⁵⁶

Note

- 1 È stato Mario Romani a parlare di equilibrio agricolo commerciale per indicare l'assetto dell'economia italiana e lombarda tra la seconda metà del Seicento e la fine dell'Ottocento, un assetto caratterizzato dalla centralità del settore agricolo e delle attività commerciali fondate sulla vendita, specie sui mercati esteri, delle eccedenze agricole prodotte in ogni Stato della penisola italiana. Al riguardo si veda, in particolare, M. Romani, *Storia economica d'Italia nel secolo XIX*, Bologna 1982, pp. 87–268.
- 2 La bibliografia in argomento non è particolarmente abbondante, ma l'argomento ha suscitato un certo interesse da parte di tecnici del settore e di diversi studiosi. Si vedano, al riguardo, G. Fascetti, «Sulle vicende del caseificio italiano», *L'Italia agricola*, 63, 1926, pp. 578–582; C. Besana, «Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell'area lecchese tra Ottocento e Novecento», in: G. L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi (a cura di), *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Milano 1998, pp. 55–74; F. Mandressi, «La nascita del caseificio industriale in Lombardia», *Annali di storia dell'impresa*, 10, 1999, pp. 565–591; P. Battilani, G. Bigatti (a cura di), *Oro bianco. Il settore lattiero-caseario in Val Padana tra Otto e Novecento*, Lodi 2002, volume miscellaneo che raccoglie molti saggi sul tema; C. Besana, *Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano 2012. Questo contributo è il frutto di una relazione presentata da chi scrive: C. Besana, A. M. Locatelli, «The dairy in Lombardy, between mountains and plains, during the nineteenth century», International Congress of Rural History, University of Bern 7 August 2013.
- 3 Tra le numerose fonti a stampa, si vedano, S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia*, Milano/Verona 1856; «Relazione del commissario conte Stefano Jacini, senatore del Regno, sulla decima circoscrizione (province di Pavia – meno i circondari di Voghera e di Bobbio – Milano, Cremona, Mantova, Como, Sondrio, Bergamo e Brescia)», in: *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, 6, 1, Roma 1882. Relativamente alle ricostruzioni storiografiche sulle vicende dell'agricoltura lombarda non appaiono certo superati i pionieristici lavori di M. Romani, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859. Struttura, organizzazione sociale e tecnica*, Milano 1957 e *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861–1961)*, Milano 1963.
- 4 I processi che interessarono il caseificio nell'Ottocento sono ampiamente presentati nel volume di Besana 2012 (vedi nota 2): a questo lavoro si rimanda anche per i riferimenti bibliografici.
- 5 Gli stracchini sono formaggi vaccini a latte intero, che si confezionano lavorando a crudo il latte. Lo stracchino di Gorgonzola è una particolare varietà di cacio, che si otteneva unendo a strati due differenti cagliate, quella ottenuta al mattino, lavorando il latte ancora caldo, e quella prodotta con la coagulazione del latte della sera precedente. La pasta era racchiusa in forme cilindriche così da ottenere pezzi di circa quattro chilogrammi di peso. Dopo tre giorni dal confezionamento si procedeva alla salatura delle forme e alla loro stagionatura, conservando il prodotto per cinque/sei mesi in ambienti idonei. Sovrapponendo a strati le due diverse cagliate si favoriva la formazione di interstizi, nei quali si sviluppavano muffe di colore bluastro-verdognolo che davano un

- particolare aspetto e sapore al formaggio. Sulle caratteristiche del prodotto nell'Ottocento si veda F. Massara, *Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di Gorgonzola*, Milano 1877; C. Besana, *Compendio teorico e pratico di caseificio*, Milano 1890.
- 6 Con il termine bergamina si indicavano le mandrie di vacche da latte, normalmente formate da 60/80 capi, presenti nelle stalle del piano irriguo lombardo compreso tra Ticino ed Adda.
 - 7 Sulle produzioni dei caselli che, nelle zone di più antica vocazione come il Lodigiano, variavano per quantità e composizione a seconda del gestore degli stessi da parte di casari, lattai o bergamini si veda G. Pirovani, *Rapporto statistico per l'anno 1857 della Camera di commercio e d'industria di Lodi all'eccellso I. R. Ministero del commercio, delle industrie e delle pubbliche costruzioni*, Lodi 1858.
 - 8 La prima comprendeva le forme confezionate tra aprile ed ottobre, quando il bestiame era nutrito con foraggio fresco, la seconda raggruppava il formaggio prodotto con il latte di bovine alimentate con foraggi secchi.
 - 9 Questi operatori erano proprietari o affittuari di magazzini di stagionatura che potevano contenere alcune centinaia di forme di grana.
 - 10 Secondo fonti del tempo, tutto il burro italiano esportato all'estero era burro lombardo. Si veda, al riguardo, il rapporto di Raffaele De Cesare, giurato all'esposizione universale di Parigi del 1878, in Ministero di agricoltura, industria e commercio, *Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-1879*, Roma 1881, p. 440.
 - 11 N. Arioli, F. Cattaneo, «La nascita dell'industria lattiero-casearia nel Lodigiano», in: Battilani/Bigatti (vedi nota 2), pp. 302-312.
 - 12 Gli andamenti delle attività casearie nelle zone di montagna nell'età della Restaurazione sono stati ricostruiti utilizzando la documentazione conservata in Archivio di Stato di Milano (di seguito ASMi), fondo *Commercio*, p. m. bb. 15-16; si è fatto ampio ricorso alle informazioni presentate in L. Faccini (a cura di), *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, Milano 1886. Per gli anni successivi all'Unità, si veda Besana 2012 (vedi nota 2), pp. 88-90.
 - 13 Si deve ricordare che, nel secondo periodo austriaco, la Valle Camonica venne inclusa nella provincia di Bergamo.
 - 14 «Provincia di Bergamo. Prospetto dello stato del bestiame nell'anno solare 1840», in: ASMi, fondo *Commercio*, b. 16.
 - 15 Faccini (vedi nota 12), pp. 308-309. La produzione delle valli bresciane era collocata quasi per intero sulla piazza del capoluogo provinciale ed era destinata a soddisfare i consumi della città e del territorio.
 - 16 *Ibid.*, p. 405.
 - 17 I trasferimenti delle famiglie dei bergamini seguivano percorsi di origine medievale, legati alle transumanze degli ovini dalla montagna lombarda alla pianura; tra Sette e Ottocento i pastori delle Prealpi Orobiche avevano come mete anche alcune comunità del Basso Novarese, della Lomellina e dell'Oltrepò Pavese. Sui percorsi delle transumanze, sulle variazioni nel tempo di questi percorsi si veda M. Corti, *La civiltà dei bergamini. Un'eredità misconosciuta*, Bergamo 2014, pp. 219-239.
 - 18 Mentre i fittabili della Bassa inviano al macello tutti i loro vitelli e rinnovavano periodicamente le loro stalle acquistando giovenche di provenienza prevalentemente svizzera, i bergamini allevavano «i vitelli femmine ... tanto per uso della rimonta della propria bergamina quanto per la rimonta delle bergamine della Bassa Insubria». Cf. L. Cattaneo, «Mandrie di vacche erranti di Bergamini», in: Archivio del Museo del Risorgimento Milano, fondo Cattaneo, b. 31.
 - 19 Per il Lodigiano abbiamo indicazioni quantitative sui casoni gestiti dai bergamini; di solito funzionavano per sei mesi all'anno, lavoravano il latte di mandrie composte da 35 capi, producendo 130 forme di grana del peso di 20 chilogrammi ciascuna, 13 quintali di burro, 10 chilogrammi per ogni forma confezionata, e 330 stracchini del peso di 4 chilogrammi ciascuno; cf. Pirovani (vedi nota 7).

- 20 Pirovani (vedi nota 7).
- 21 Le circa 170 imprese di malghesi individuate dagli uomini della Camera di commercio di Lodi lavoravano il latte di circa 6000 mucche.
- 22 Pirovani (vedi nota 7).
- 23 «Provincia di Bergamo. Elenco dei così detti caselli o casoni, cioè fabbriche di formaggi», 5 luglio 1841, in: ASMi, fondo *Commercio*, p. m., b. 16.
- 24 «Provincia di Brescia. Elenco dei così detti caselli, o casoni, cioè fabbriche di formaggio», 23 aprile 1841, in: ASMi, fondo *Commercio*, p. m., b. 16. I 237 caselli censiti lavoravano il latte prodotto da 7810 vacche.
- 25 Jacini (vedi nota 3), p. 179.
- 26 Cattaneo (vedi nota 18).
- 27 A. Colli, «Galbani Egidio», in: *Dizionario biografico degli italiani*, 51, 1998, p. 363.
- 28 Al riguardo si veda Romani 1963 (vedi nota 3), pp. 34 sgg.
- 29 C. Besana, «Formaggi – Carni salate – Legumi – Frutti in conserve», in: *Esposizione industriale del 1881 in Milano. Relazioni dei giurati*, Milano 1883, p. 58.
- 30 Tra i maggiori impianti va ricordata sicuramente la latteria aperta dalla Polenghi Lombardo a Lodi a fine Ottocento; all'inizio del nuovo secolo l'impianto, che era tra i più moderni d'Italia, dava lavoro ad un centinaio di operai ed era in grado di trasformare in latticini, essenzialmente in burro, fino a 500 ettolitri di latte al giorno. Cf. V. Alpe, «La latteria Polenghi Lombardo», *Agricoltura moderna*, 31 maggio 1903.
- 31 Arioli/Cattaneo (vedi nota 11), p. 321; G. Fumi, *L'economia lodigiana tra Ottocento e Novecento. Percorsi e protagonisti*, Lodi 2009, p. 72.
- 32 Besana 2012 (vedi nota 2), pp. 228–232.
- 33 C. Besana, *Il commercio dei latticini nel 1896, Annuario della R. stazione di caseificio di Lodi*, 1896; *Id.*, «Sullo stato attuale dell'Industria del latte in Italia», *Annuario della R. stazione di caseificio di Lodi*, 1914.
- 34 All'inizio del secondo decennio del XX secolo si vendevano all'estero poco meno di 330'000 quintali di formaggio, che garantivano entrate valutarie per circa 74 milioni di lire. In quegli anni, le esportazioni di grana, pecorino e gorgonzola si attestavano sui 90'000 quintali per ciascun prodotto; cf. Besana (vedi nota 33), pp. 30–35; Unione nazionale delle latterie sociali e cooperative, *Per la difesa dell'industria casearia e del commercio caseario. Il convegno caseario di Milano*, Piacenza [1914], pp. 18 sgg.
- 35 Besana (vedi nota 29), pp. 40–41.
- 36 Sullo sviluppo delle attività di stagionatura del gorgonzola in una precisa area della montagna lombarda, si tornerà alle pp. 12–13.
- 37 Sulle attività casearie nelle alpi lombarde del primo Novecento, si veda C. Besana, «Alpeggi, allevamento e attività casearie nelle alpi lombarde del primo Novecento», in: P. Cafaro, G. Scaramellini (a cura di), *Mondo alpino. Identità locali e forme d'integrazione nello sviluppo economico: secoli XVII–XX*, Milano 2003, pp. 222–234. Per un confronto anche con altri ambienti della montagna alpina si vedano S. Woolf, P. P. Viazzo, *Formaggi e mercati. Economie d'alpeggio in Valle d'Aosta e Haute-Savoie*, Aosta 2002; L. Lorenzetti, *Destini periferici. Modernizzazione, risorse e mercati in Ticino, Valtellina e Vallese, 1850–1930*, Udine 2010, pp. 68–84.
- 38 Nella fiera di San Michele di Tirano si vendevano, ogni anno, dai 1200 ai 1500 capi di bestiame bovino; mentre nelle due fiere di San Michele e di San Martino si vendevano 4000 pecore, destinate soprattutto ai comuni del Lecchese; si veda D. Mazza, «Il commercio e l'allevamento del bestiame in Valtellina», in: *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, a cura della Società agraria di Lombardia, vol. I, *I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese*, Milano 1904, pp. 195 e 199.
- 39 Si ricordi che in Valtellina il bestiame era proprietà delle singole famiglie contadine. In questa parte del territorio lombardo non si incontravano operatori dotati di consistenti mandrie di bestiame; proprio per questo, la presenza di esperienze associative era l'elemento fondamentale per il progresso delle attività di allevamento.

- 40 Si ricordi che, ad inizio Novecento, i capi bovini presenti nelle stalle della provincia di Sondrio erano circa 41'000; si veda Mazza (vedi nota 38), p. 199.
- 41 G. Melazzini, «Il caseificio in Valtellina», in: *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, a cura della Società agraria di Lombardia, vol. I, pp. 203–214.
- 42 In molte realtà di media ed alta valle erano presenti forme di caseificio turnario; piccoli gruppi familiari, dai quattro ai sei nuclei, si prestavano tutto il latte disponibile, lavorandolo a turno in base alle quote conferite dai singoli allevatori. L'esito di queste attività tradizionali era un burro di buona qualità venduto, via Poschiavo, nella vicina Confederazione elvetica e un formaggio magro di qualità scadente destinato, quasi esclusivamente, all'autoconsumo; si veda Melazzini (vedi nota 41), p. 208.
- 43 Melazzini (vedi nota 41), p. 204.
- 44 Parlando di forme associate di lavorazione del latte non si può negare che qualche cambiamento era in corso. Nell'inverno 1901–1902, il Comizio agrario di Sondrio censì 57 piccole latterie cooperative attive nei comuni della provincia nel confezionamento di burro e formaggio. Esse riunivano 5000 delle 30'000 vacche presenti nelle diverse comunità locali; informazioni sulle latterie sociali della provincia di Sondrio anche in Ministero di agricoltura, industria e commercio, Direzione generale della statistica, *Statistica industriale. Lombardia*, Roma 1900, p. 538.
- 45 Sul caseificio delle alpi bergamasche e sul ruolo che ancora conservavano i malghesi dediti alle transumanze si veda E. Scalcini, M. Venier, «Il caseificio sulle alpi bergamasche», in: Società agraria di Lombardia (a cura di), *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, vol. II, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo*, Milano 1907, p. 19.
- 46 Questo formaggio era preparato sugli alpeggi in forme cilindriche del peso di 16–22 chilogrammi; sui pascoli alpini raggiungeva un primo grado di maturazione, per essere poi trasferito nei magazzini di fondovalle, ad Averara, Branzi e Mezzoldo, e venduto sulle fiere locali alla discesa dai pascoli. Si veda Scalcini/Venier (vedi nota 45), pp. 5 sgg.
- 47 Scalcini/Venier (vedi nota 45), pp. 10–11.
- 48 Trasferitisi in pianura, questi imprenditori continuarono per un certo tempo ad utilizzare i pascoli di monte per alimentare e migliorare il loro bestiame; si veda Scalcini/Venier (vedi nota 45), p. 246.
- 49 Su questi processi si veda G. Medici, «Montagna lombarda occidentale (Varesotto, Comasco, Valle Brembana)», in: Comitato per la geografia del Consiglio nazionale delle ricerche e dell'Istituto nazionale di economia agraria (a cura di), *Lo spopolamento montano in Italia. Indagine geografico-economico-agraria*, vol. II, *Le Alpi lombarde*, Roma 1935, p. 66. Sul fenomeno dello spopolamento nella montagna lombarda si veda la cartina a pagina 140, mentre gli andamenti demografici della montagna lombarda e di alcune particolari zone sono documentati anche nelle tabelle 1 e 2. Per la crisi della «civiltà dei bergamini» in Valleseriana, si veda D. Gribaudo, «Valli Seriana, Borlezza e Cavallina, Riviera occidentale del Lago di Iseo», in: *Lo spopolamento montano in Italia*, vol. II, pp. 188 sgg. Sulla fine delle transumanze, sui tempi lunghi di questo complesso fenomeno si veda Corti (vedi nota 17), pp. 347–369.
- 50 Besana 1998 (vedi nota 2), pp. 236–241.
- 51 Nell'uso delle grotte naturali per la stagionatura dei gorgonzola, si riprese anche quanto veniva fatto per l'affinamento del *roquefort*. La riproposizione in Italia di quanto avveniva nella lavorazione di questo formaggio erborinato francese è forse più ampia, come emerge da un lavoro ancora inedito di Claire Delfosse, autrice di numerosi studi sulla storia e la geografia del caseificio francese. In questo lavoro, la studiosa sottolinea che, negli ultimi decenni dell'Ottocento, nella zona di produzione del *roquefort* si consolidò «une industrie fortement capitalistique concentrée autour de l'affinage de ce fromage». Tra i lavori di Claire Delfosse si ricorda, in particolare, il volume *La France fromagère (1880–1990)*, Paris 2007. Al riguardo si segnala anche un recente lavoro di S. Vabre, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire. Fin XVIII^e siècle–1925*, Tours/Rennes 2015, dedicato alla puntuale ricostruzione della storia della principale azienda attiva nella stagionatura e nella commercializzazione del famoso formaggio francese. Nel testo non mancano riferimenti allo sviluppo dell'attività di stagionatura del gorgonzola fatto in Valsassina proprio su

modello francese; note anche sulla concorrenza che il gorgonzola faceva al *roquefort* sul mercato inglese a inizio Novecento.

- 52 C. Besana, «La stagionatura degli stracchini gorgonzola in Valsassina», *Annuario della Reale stazione sperimentale di caseificio di Lodi*, Lodi 1895, p. 35.
- 53 G. Cornalba, «Il caseificio della Valsassina», in: *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, a cura della Società agraria di Lombardia, vol. III, *I pascoli alpini della provincia di Como*, Milano 1912, p. 366.
- 54 E. Menegozzi, «L'economia del Lecchese», in: *L'Adda*, s. l. 1911, p. 74.
- 55 Come ricordato, la stagionatura del gorgonzola si sviluppò utilizzando la stazione ferroviaria di Lecco, che distava una ventina di chilometri dalle casere di stagionatura più lontane.
- 56 Sulla storia di queste due imprese, create da Giovanni Locatelli e dai suoi figli e da Egidio Galbani, piccoli commercianti imparentati tra loro, nativi di Ballabio, comune posto tra Lecco e il passo di Balisio, porta della Valsassina, si vedano P. Ferrari, *L'industria del latte in Italia*, Piacenza s. d. [post 1970]; Colli (vedi nota 27); A. Mantegazza, «Locatelli», in: *Dizionario biografico degli italiani*, 65, 2005, pp. 345–348. Sulla genesi e gli sviluppi della Locatelli e, soprattutto, della Galbani si permetta il rinvio ad un saggio di chi scrive: C. Besana, A. M. Locatelli, «Italian Family Business and Multinationals in the Eighties of XX century: Invernizzi/Kraft and Galbani/Danone», *Revue Française d'Histoire économique*, 1, 2015, pp. 116–129.