

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	70 (1980)
Artikel:	La lavorazione casalinga del latte
Autor:	Fasciati, Bruno
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005387

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: 11.02.2026

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

Bruno Fasciati

La lavorazione casalinga del latte

(Fotografie di Armando Ruinelli, Soglio)

Il contadino bregagliotto fino a qualche decennio fa lavorava il latte nella propria casa. Raramente oggi. Quelli che ancora lo fanno, sono contadini che abitano fuori mano (Montaccio, Caccior) o che alpeggiano per conto proprio (Grevasalvas, Splüga, Isola, Läira).

L'agricoltura di montagna, bisognosa di interventi statali (forte sussidialmento, prescrizioni sull'allevamento, contingente del latte), i quali implicano una lunga catena di controlli e operazioni burocratiche, e attraverso i consorzi caseari, ha perduto, spiacevolmente, una grossa porzione di libertà e indipendenza, che da sempre aveva goduto. Perchè? La tematica è molto complessa per cui sarebbe necessario e interessante cercare una risposta attraverso uno studio approfondito che però non potrebbe trovare posto in questo contesto. Mi sia comunque concessa una semplice constatazione: laddove il contadino lavora il latte da sè e arcaicamente, là i prodotti sono genuini e quasi sempre squisiti e di conseguenza molto apprezzati.

La lavorazione casalinga del latte, di cui ci occuperemo, si distingue in due operazioni essenziali: la burrificazione e la fabbricazione del formaggio. Il lavoro complessivo comporta tre ore circa. Esso richiede precisione, accuratezza e una mano esperta. E' un lavoro che personalmente e nell'ambito della famiglia offre molta soddisfazione.

La burrificazione

Il latte appena munto lo si porta in cantina, lo si filtra con lo staccio deponendolo nelle conche di legno, *lan bròca*, o di metallo, ove resta per due giorni ad affiorare. Le conche sono appositamente ampie e basse, onde ottenere una affiorazione ottimale. Più alta è la massa di latte, meno facilmente le particelle di grasso raggiungono la superficie.

Di buon mattino si passa alla scremazione del latte. Con un coltello di legno si stacca la panna dalle pareti delle conche. Invece del coltello si usa anche semplicemente l'indice della mano. Indi con la scrematrice, mestolo di legno a fondo piatto con i margini rialzati, si toglie la panna versandola nel secchio di legno riservato a questo scopo, *al secc de la flur*.

Una conca della capienza di 20 litri di latte dà ca. 2 litri di panna.

Una lavorazione comprende da 5 a 7 conche. Se un contadino tiene poche mucche da latte, per la lavorazione si unisce con altri contadini vicini lavorando il latte alternativamente.

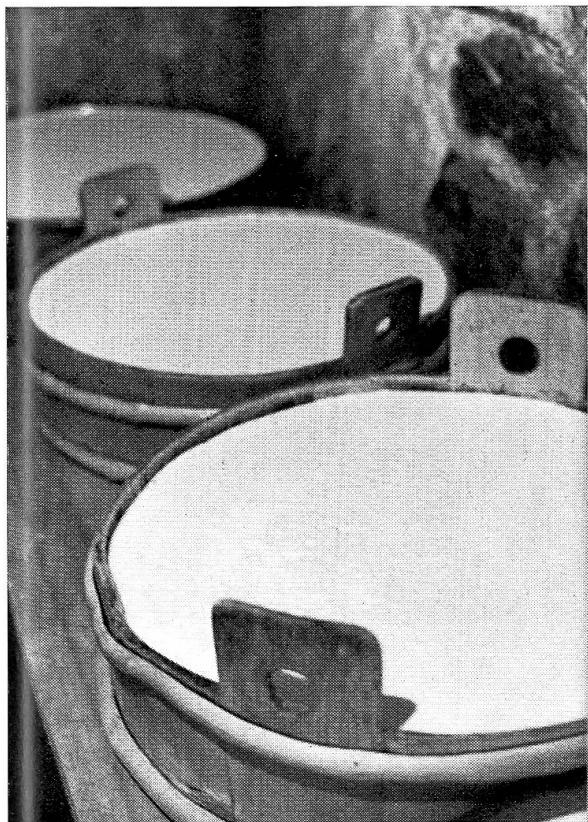


Fig. 1. *lan bròca* piene di latte.

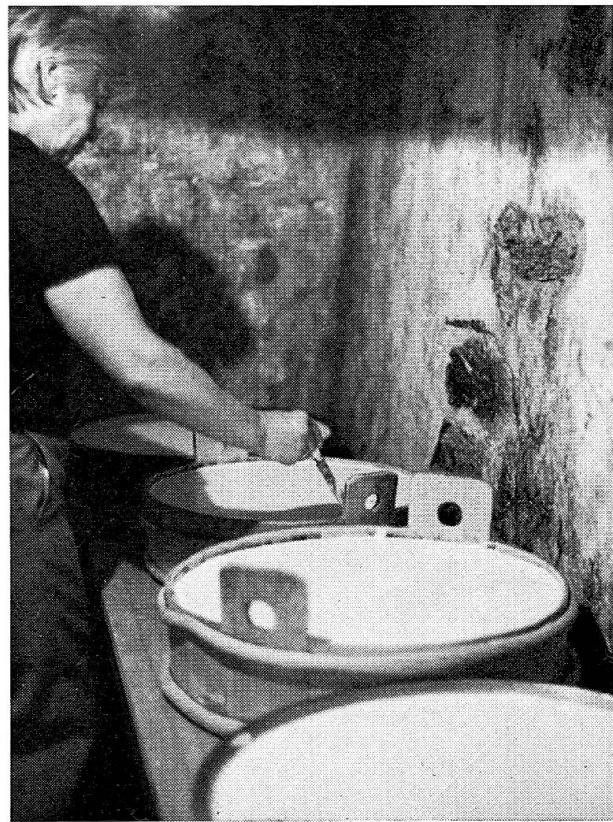


Fig. 2. la scremazione.

Scremato il latte, lo si versa nella zangola. Per favorire la burrificazione la crema deve avere una temperatura di 16° C. Normalmente questa temperatura la si raggiunge aggiungendo alla panna dell'acqua calda, oppure risciacquando energicamente la zangola con acqua bollente. Esistono due tipi di zangole. Quella a stantuffo (verticale) e quella con l'aspo. Tanto lo stantuffo quanto l'aspo hanno lo scopo di battere la panna sino a che una certa resistenza annuncia che la stessa si è solidificata. Qualche spinta ancora ed il grasso si scevera dal latte, *la flur as rump*.

Il burro sotto forma di chicchi, *la granelà*, trovasi radunato e galleggiante nel latticello, *al lac plaina*. L'operazione dura una mezz'ora circa. Introducendo la mano nella zangola si raccolgono pazientemente tutte le particelle di burro, formando una massa unica, *träi insemal al pench*, indi la si toglie dalla zangola. Segue poi l'impastatura del burro. Questo lavoro complementare consiste nel comprimere il burro facendo uscire i residui del latticello. La qualità del burro dipende in parte dall'impastatura, la quale va fatta accuratamente. Si dà poi una data forma alla massa impastata. Può essere quadrata o cilindrica. Ornamenti intagliati su assicelle servono a decorare i quadrelli di burro, i quali vengono avvolti in un foglio di carta velina o in una tovaglietta, *al mantin o tuai dal pench*.

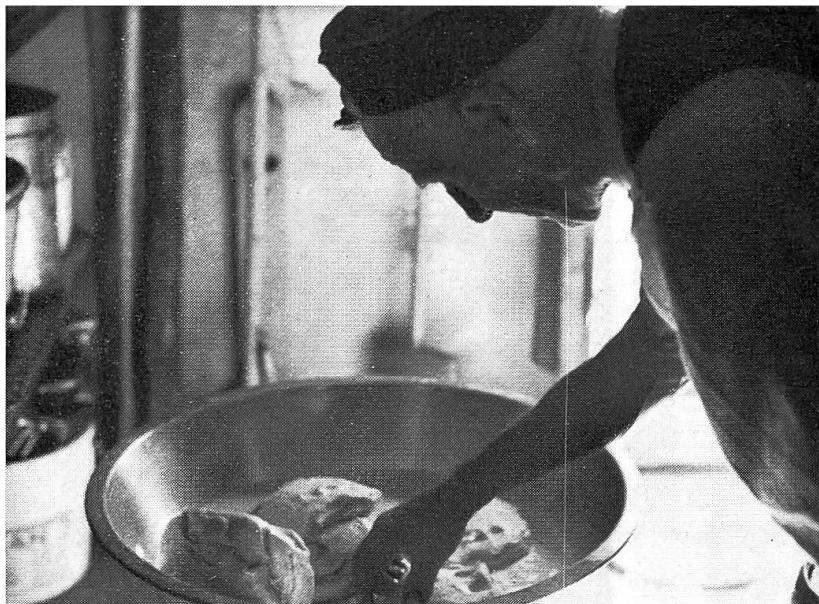


Fig. 3
l'impastatura
del burro.



Fig. 4 quadrelli di burro

La fabbricazione del formaggio

Il latte spannato lo si versa nella caldaia. Questa, appesa ad una specie di gru girevole sul proprio asse, *la cigögna*, la si spinge sopra il fuoco, acceso sul focolare. Il latte deve raggiungere la temperatura di 35° C. La si stima immergendovi l'avambraccio. Dal grado di temperatura osservato nel primo riscaldamento del latte dipende la durezza del formaggio. Ottenuta la temperatura desiderata, la caldaia viene tolta dal fuoco per far rapprendersi il latte versandovi il caglio, *där quail*. Il caglio non è altro che lo stomaco polverizzato di giovani vitelli. Lo si compera in polvere in piccole

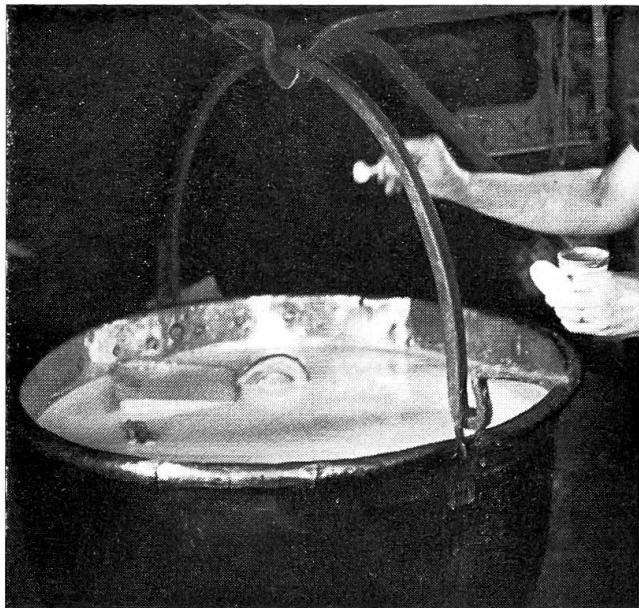
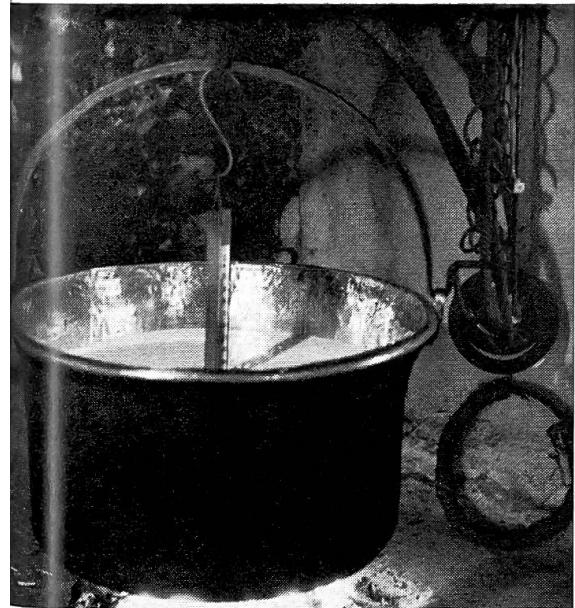


Fig. 5
la caldaia con il latte

Fig. 6
(in alto a destra)
si da il caglio.

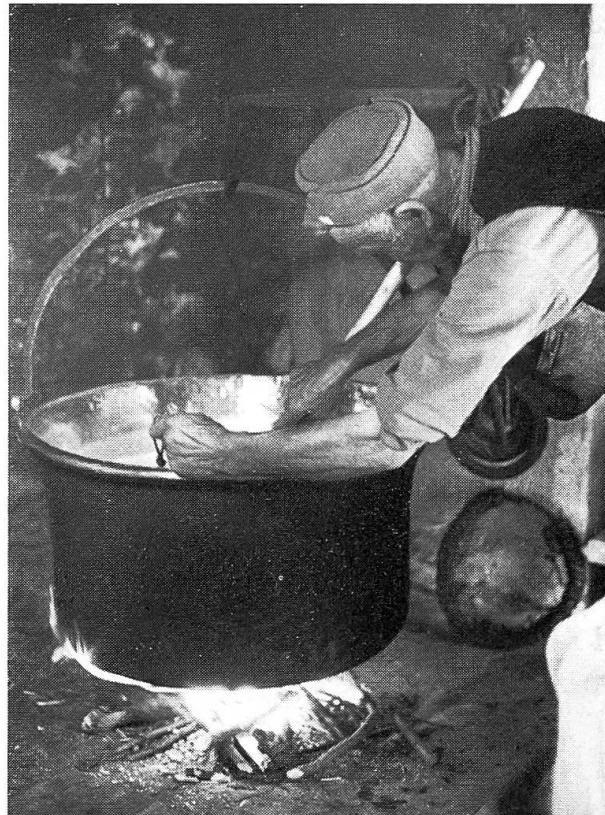


Fig. 7.
si rimescola lentamente con il
rodach.

scatole metalliche. Ad ognuna è aggiunto un cucchiaino che permette il giusto dosamento. Il caglio lo si scioglie in una coppa di legno contenente latte riscaldato o acqua tiepida. Lo si versa quindi nella caldaia mescolando il tutto con calma e a ritmo regolare. Indi, per 35 minuti circa, si attende che il latte si rapprenda. Il contenuto della caldaia si separa in una parte liquida e in una massa polposa, la *civiläda*. Questa va quindi disgregata, *rùmpar sü*. Con la spannatrice si rovesciano gli strati superiori. Dopo un breve intervallo in cui la cagliata si assesta, si rimette la caldaia sul fuoco e con il *rodach* – trattasi di un'asta con regoli sovrapposti a croce – si rimescola il tutto lentamente. A poco a poco il contenuto si scinde nella

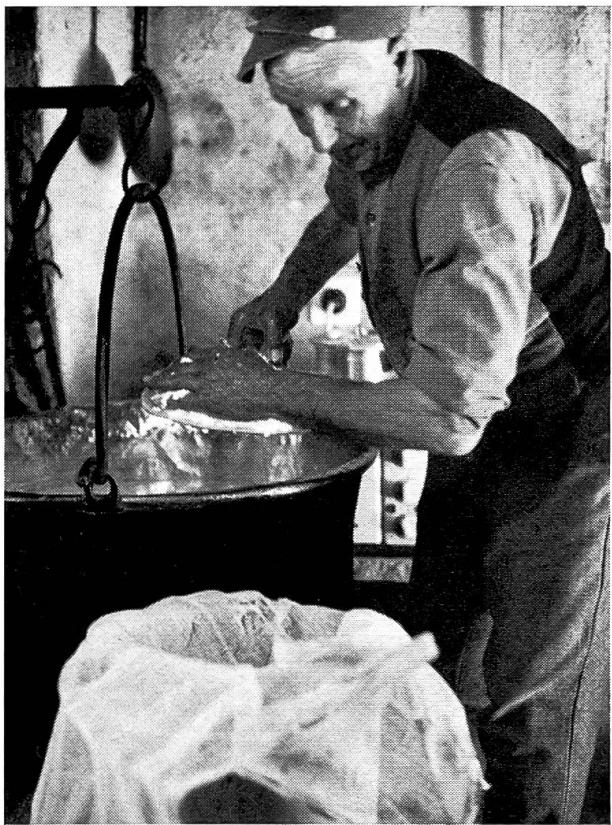


Fig. 8 il formaggio viene sollevato

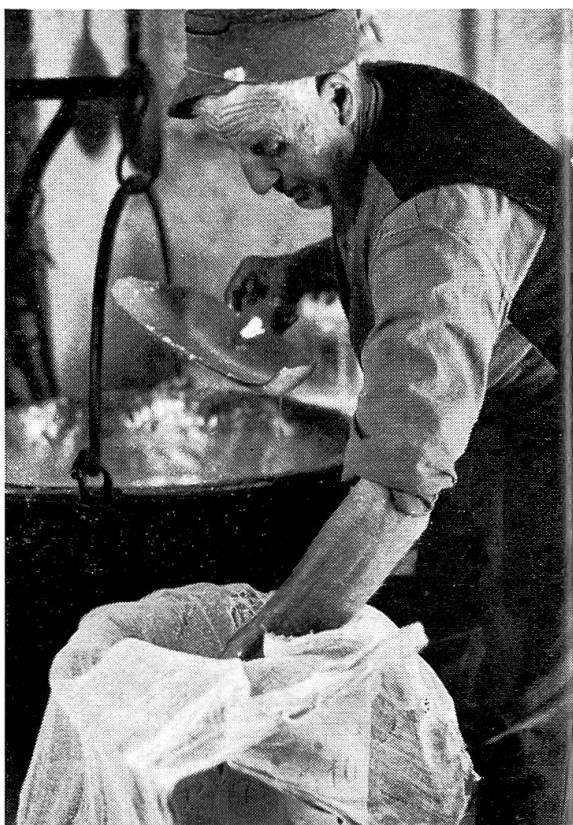


Fig. 9 il formaggio viene sollevato . . .

pasta granulosa del formaggio, *la magnòca*, e nel siero, *al sarùn*. Si toglie nuovamente la caldaia dal fuoco e si raccoglie il formaggio sul fondo, *rubaciär al casgiöl*. Dopo averlo compresso qualche po', lo si solleva con le due braccia, deponendolo in un apposito recipiente di legno con dei fori, *al punàir*, nel quale lo si pigia facendone uscire il siero.

Nel frattempo si sarà formato nella caldaia un piccolo resto di formaggio chiamato *al scuìcc*. Non è tanto buono e di solito lo si dà alle galline.

Il formaggio resta nella forma per un giorno. Ha già raggiunto quella compattezza da poter esser tolto. Indi lo si pone sulla *plazàira* ‘piccolo tavolo di legno leggermente inclinato con bordo e scolatoio’. Ivi si dà il sale al formaggio fregando qualche po' con la mano. Il cacio si sala parecchie volte e per 3 settimane lo si volta ogni 2 giorni. A motivo della fermentazione si forma sulla superficie, che si indurisce e si trasforma in crosta, una secrezione. Di tempo in tempo bisogna pulire il formaggio e le mensole, *natagiär al casgiöl*. Per giungere ad una completa maturazione il formaggio ci impiega 8 mesi ca. La qualità della cantina è un fattore molto importante. Le temperatura ottimale oscilla fra i 9° e i 12° C.

La fabbricazione della ricotta, mascarpa

Per fare la ricotta bisogna riscaldare il siero sino all'ebollizione. Onde impedire un'ebollizione troppo impetuosa vi si versa dell'acqua, *rùmpar al boi o där al lentament*. Indi si versa l'agra, *la maestra*. Non è altro che scotta acida, cioè scomposta per il caldo. Con il versare l'agra nel siero, questo

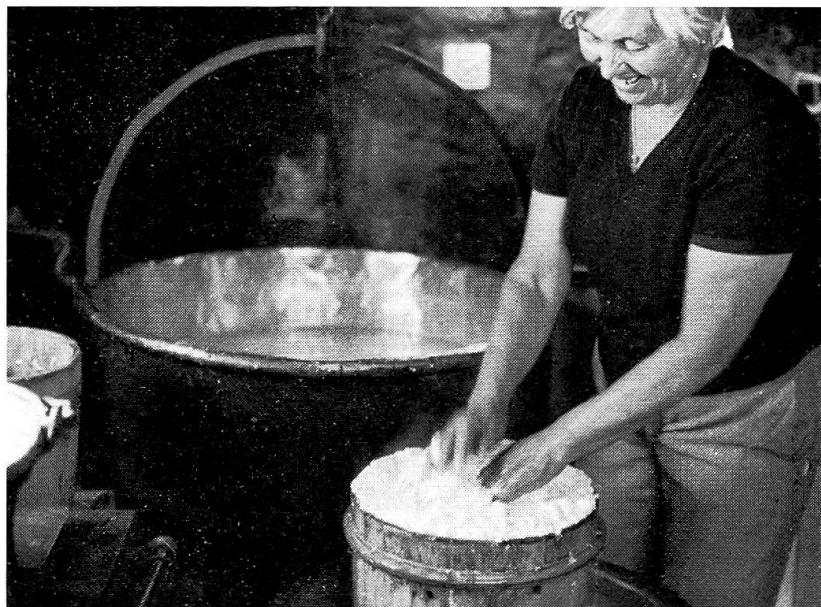


Fig. 10
... e messo nel
punair

si scomponе in due parti: la scotta di colore verde e la ricotta, *mascarpa*, che vi stà a galla. La ricotta la si toglie con la schiumarola, *cazzét furàa*, e la si mette in un secchio per darla al pollame e al maiale. Qualche volta si fa una piccola forma per l'uso casalingo. La ricotta è poco gustosa.

La fabbricazione del mascarpel da ghisa

E' un prodotto che si potrebbe inserire fra il formaggio e la ricotta. Con il latte scremato si è fabbricato il formaggio. Al siero che ne deriva si aggiungono alcuni litri di latte intero. Si fa bollire il tutto, indi aggiungendo l'agra, *la maestra*, si ottiene una ricotta di qualità assai pregiata. La si versa in piccoli recipienti di legno, *caròt*. Decorso un giorno, si tolgonon i formaggini si dà loro il sale una sola volta.

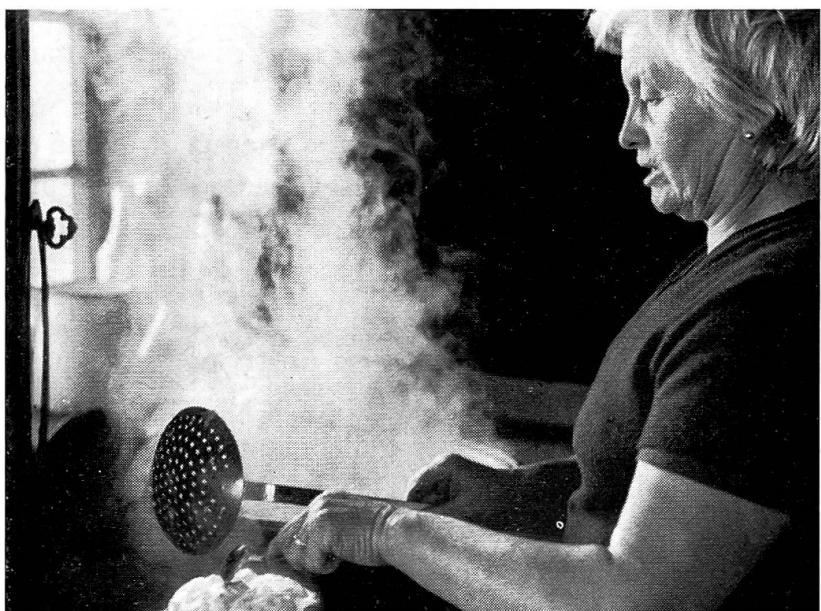


Fig. 11
cazzet furàa



Fig. 12
*punair e
caròt da len.*

La fabbricazione della magnochéta

Una specialità del formaggio bregagliotto è la *magnochéta*. La si ottiene coagulando il latte intero (non spannato) a temperatura tiepida e dando il caglio come per la fabbricazione del formaggio. E' molto saporita, un prodotto delicato che richiede accuratezza, una mano esperta e locali adatti per ben maturare. La fabbricazione e la conservazione della *magnochéta* sono più esigenti di quelle del formaggio.

La fabbricazione del mascarpèl (da non confondere con il formaggio di capra)

Il siero derivante dalla fabbricazione della *magnochéta* è siero grasso. Spesse volte lo si sottopone ad una seconda decomposizione (magari aggiungendo un po' di latte intero). Si porta il siero all'ebolizione, indi, versandovi dell'agra, *maestra*, si ottiene una ricotta di qualità superiore alla comune *mascarpa*, denominata appunto *mascarpèl*. E' ottimo con la polenta.

La fabbricazione dei formaggini di capra, mascarpèl da ciävra

Il latte di capra è leggermente più grasso di quello di mucca. Ha un sapore tipico per cui lo si distingue facilmente. E' più candido nel colore.

In alcune regioni viene lavorato alla stregua di quello di mucca: burro e formaggio. Da noi si fanno esclusivamente i formaggini di capra, usando il latte intero. Sono molto saporiti e si prestano egregiamente quale companatico, con le patate lesse, la polenta e le bruciate.

Il latte appena munto lo si fa bollire in una piccola caldaia, *la caldròla*. Giunto all'ebollizione, vi si versa una coppa di acqua fredda, indi vi si aggiunge la scotta inagrata, *maestra*, che scomponete il latte in una scotta di color verde ed in uno strato galleggiante di ricotta, *mascarpa*. La ricotta si toglie con la schiumarola e la si versa nei *caròt* (piccoli recipienti di legno o di latta con dei fori). Dopo 24 ore si toglie il formaggino dal *caròt*, dandogli subito il sale. I formaggini si salano una volta sola. C'è chi li espone all'aria aperta ad asciugare prima di metterli in cantina, altri invece li

Fig. 13
mascarpà nella caldròla.

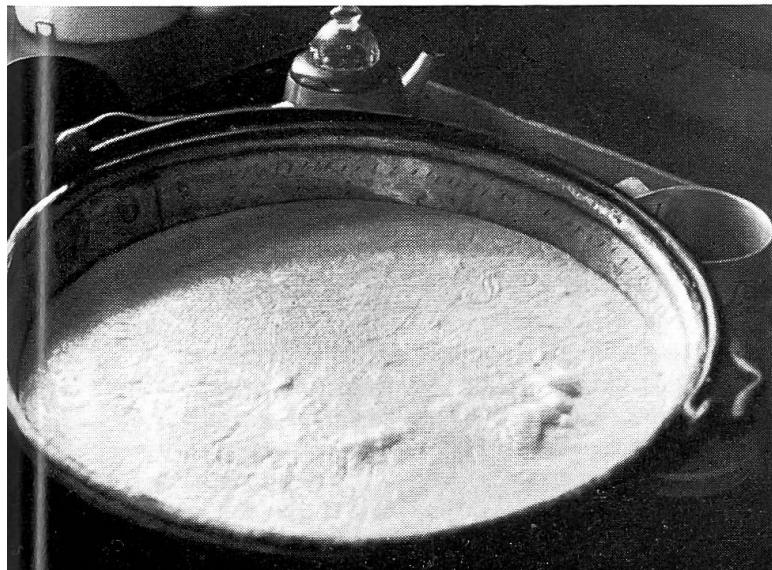
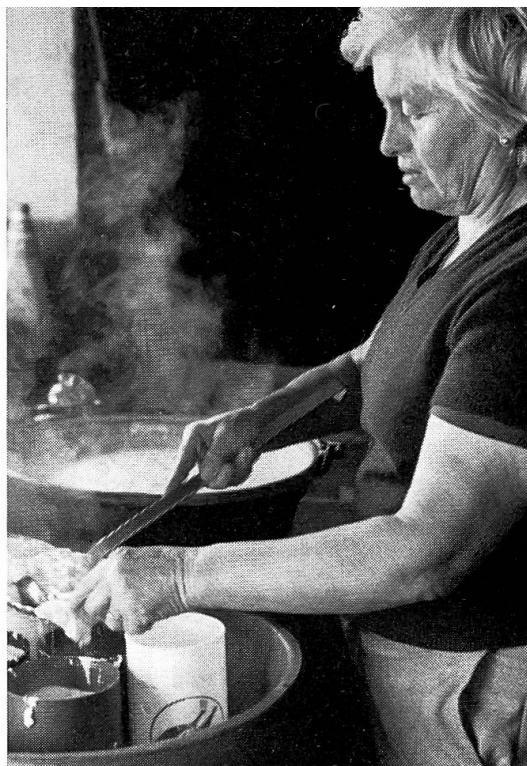


Fig. 14
mascarpà nei caròt.



portano subito nella *cavna*, deponendoli su delle assicelle in uno scaffale arieggiato, almeno da un lato, mediante una finissima rete metallica che ben li protegga dalle insidie delle grosse mosche nere. Ivi i formaggini seguono il regolare processo di fermentazione e giungono a maturazione dopo un periodo di ca. 4-5 settimane. E' necessario vigilarli, e vanno voltati sulle assi di tanto in tanto. Le assicelle richiedono una scrupolosa pulizia. Il formaggino di capra è molto buono anche se mangiato appena uscito dal *caròt* e non ancora salato.

La pulizia degli attrezzi

Terminata la lavorazione del latte, resta da fare un lavoro di somma importanza: la pulizia di tutta l'attrezzatura, *la vascèla*. La scotta è il miglior detergente per la pulizia di ogni recipiente che viene a contatto con il latte e i latticini. Essa è migliore del siero in quanto liberata dalle parti organiche. La fabbricazione della ricotta la si fa non solo per avere *mascarpà*, ma soprattutto per ottenere la scotta tanto indispensabile per la buona pulizia della *vascèla*.

E' una delizia poter osservare tutta l'attrezzatura ben pulita e ordinata messa al sole ad asciugare ove spicca il color raggiante della caldaia di rame! Con la creazione di consorzi caseari è andata scomparendo un'attività ricca di tradizione. La sfera di lavoro del contadino ha perduto una valida componente, poichè dalla lavorazione del latte egli ha tratto ragion d'essere, soddisfazione e quel pizzico di legittimo orgoglio, indispensabile al giusto equilibrio di ogni essere umano.

I caseifici sociali hanno però reso al contadino grossi vantaggi economici: utilizzazione razionale e garantita del latte e risparmio di tempo.

Opere consultate: Terminologia rurale di Val Bregaglia di Giacomo Schaad (Quaderni Grigioniani no. 3, anno 1936)