

LA LATTERIA MONTANA NATA COME COOPERATIVA 40 ANNI FA HA RICEVUTO IL RICONOSCIMENTO ALLE OLIMPIADI DEL FORMAGGIO

## Una medaglia d'argento alla formaggella di Scalve. Ma ci vorrebbe quella d'oro per il 40° del miracolo

PIERO BONICELLI

Gli scalvini con il loro dialetto duro che si beccano una medaglia (d'argento) alle Olimpiadi del formaggio, non sono scossi nelle loro certezze, non hanno moti d'orgoglio particolari, convinti come sono (come siamo) di essere comunque i migliori e quindi accettando l'argento nell'evidenza che potevano darci anche l'oro. Il secondo miglior formaggio del mondo è la formaggella (con due G, una delle quali sparisce nella pronuncia) della Val di Scalve prodotta dalla Latteria Sociale Montana di Scalve, premiata a Oberstdorf, tra i cruciali, che non sono mai teneri con nessuno. La gara era fra i formaggi prodotti in altitudine, oltre i 600 metri. E qui viene da pensare che il limite ventilato per la sopravvivenza delle Comunità Montane (appunto 600 metri) forse non sia poi così cervellotico, anche se poi il pericolo per la Comunità Montana di Scalve arriva semmai dal numero minimo dei Comuni (7) che cancellerebbe la migliore tra quelle lombarde, appunto quella di Scalve...

### L'origine

La Latteria nacque per necessità, nella seconda metà degli anni sessanta. Prima c'erano le casere che a loro modo erano il proseguimento di antiche tradizioni che chiamavano "comunisti" mica i seguaci di Marx e Lenin, ma quelli che avevano in comune proprietà perlopiù boschive o pascolive,

perpetuate poi con gli "usi civici". La casera funzionava pressappoco così: il contadino (che in genere allora era anche minatore o artigiano) portava ogni giorno il latte della sua stalla al casaro. In media quelli che avevano in stalla tre o quattro mucche, una volta la settimana avevano diritto alla produzione del "loro" formaggio (e burro).

Il formaggio, a rigore, non era del loro latte che si era sommato, giorno per giorno, a quello altrui. Ma in fondo si finiva per fidarsi con riserva, essendo la competizione tra piccoli allevatori comunque accesa, al punto che al-

l'osteria finivano spesso per gonfiare la produzione delle loro campionesse, da dieci a quattordici "chili" di latte al giorno, produzione già prodigiosa di suo per quei tempi in cui i ritmi non erano quelli di mercato, che dopo qualche bevuta però arrivavano al miracolo della produzione lattiero-casearia oltre quota venti "a pasto", con litri che rasentavano la zuffa e odi che venivano poi coltivati caparbiamente fino alla terza generazione.

Nelle stalle la mungitura era una fioritura di occhi di bambini, in attesa di tuffare la bocca nella schiuma bianca del secchio pieno di latte tiepido di mammelle finalmente sgonfie, che quando ci portarono a vedere Don Camillo e c'era la scena dello sciopero della mungitura, noi bambini sapevamo riconoscere il lamento della vacca con le mammelle che facevano male e aspettavano le mani esperte di nostro



padre che una volta mi disse, prova tu, ma stai leggero, e non veniva giù niente e la mucca si voltò lenta a guardare chi era quello stupido che le tirava le tette a quel modo e non ci sapeva fare e mio padre mi disse, come una sentenza, vai a studiare che è meglio.

Il burro lo faceva mia madre con il fiasco, da scuotere per una mezz'ora, che noi ci ricordavamo d'improvviso che avevamo i compiti di scuola da fare urgentemente. Anche lo stracchino lo facevamo in casa, a volte salato due volte perché le mamme avevano molto da fare e a volte si confondevano e capaci di cambiare due volte le fasce del bambino o salare due volte la pasta dello stracchino... fino alla disgrazia di salare i bambini e mettere le fasce alle vacche i contadini portavano il meglio della stalla, orgogliosi attraversavano il paese con l'acciottolato segnato dalle "buse" e nostro padre un giorno tornò vincitore con una coppa che mise sulla credenza di casa e guai a toccarla, gli serviva per fare invidia ai "concorrenti". Poi nacque la latteria sociale e fu una sorta di rivoluzione, dall'individualismo spinto a una collettività moderata.

\*\*\*

Si perché nacque (25 gennaio 1968) come una cooperativa in un posto e in un tempo che non avevano (più) tradizioni. E così un giorno della fine anni sessanta andai a vedere la nuova "casera", al piano terra di una casa di Vilmaggiore, la frazione che porta un nome che dovrebbe primeggiare sul capoluogo (Vilminore) ma non è una violazione del principio di non contraddizione per via dell'altezza sul livello del mare, che da qui lo si è solo immaginato. La scelta era di necessità. L'allevamento e la produzione cominciavano a farsi, se non industria che era termine troppo vistoso, almeno artigianato, vale a dire che da economia di complemento (arrotondare le poche entrate del lavoro in miniera o allo stabilimento) si faceva vera economia autonoma, o almeno tentava di farlo. E allora bisognava ottimizzare le entrate. Fu subito successo: in fondo il meccanismo dava sicurezza, tu

segue a pag. 47



**COOPERATIVA LATTERIA SOCIALE  
MONTANA DI SCALVE**

**FORMAGGI TIPICI  
PRODOTTI CON  
SOLO LATTE  
DELLA VALLE DI SCALVE**

Vilmaggiore  
Via Provinciale, 21  
Vilminore di Scalve (BG)  
Tel. e Fax 034651131

SPACCIO APERTO TUTTI I GIORNI  
ORARI DI APERTURA:  
dalle 8,00 alle 12,00 - dalle 16,00 alle 19,30