

# MONTES

PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA - SPECIALE PARMIGIANO REGGIANO ANNO IV. 1997 - n. 15

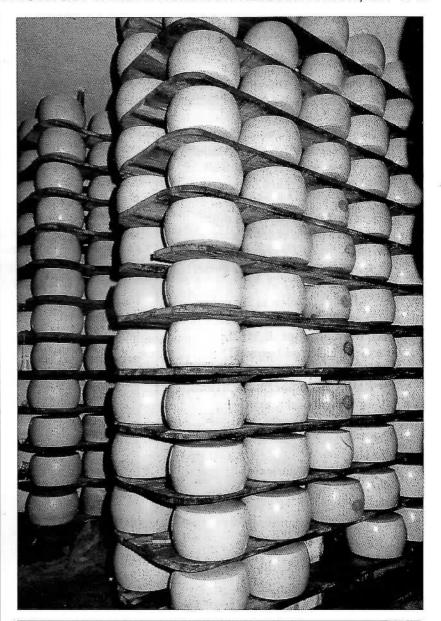
# "Parmigiano Reggiano" prodotto di alta qualità

Si può ben dire, senza paura di esagerare, che la più alta qualità (genuinità, valore nutritivo e gusto) del formaggio stagionato ce l'ha il Parmigiano Reggiano. Si deve pure dire, per onore di verità, che questo prodotto è il volano di un settore che rappresenta la principale fonte di reddito del nostro Comune.

La produzione del latte e la sua lavorazione ha garantito e garantisce tuttora lavoro e utili, ha permesso agli addetti all'agricoltura di rimanere in montagna e di camminare con il progresso. Si è passati da una realtà rurale arretrata a una progredita. E' arrivata la meccanizzazione, sono state costruite stalle e stalloni capienti, e sono state ristrutturate e quindi dotate di conforts le abitazioni degli agricoltori. Dalla produzione di piccoli formaggi fatti in casa, si è passati alla produzione di un formaggio tipico di qualità che viene assorbito dal mercato nazionale e, ancora per modeste quantità, da quello estero. Non mancano certo problemi e difficoltà, ma è stato fatto un passo avanti notevole che ha portato un certo benessere nel montesino.

La relazione del presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Paolo Delmonte, all'Assemblea generale dei delegati del 25 febbraio 1997, guarda avanti: "Stiamo vivendo un'epoca in cui gli orizzonti dell'economia si aprono ad una dimensione planetaria. Le prospettive dei consumi non sono brillanti. E' facile prevedere che continuerà a dominare la nuova figura del consumatore prudente, attento, critico, selettivo: un soggetto attentissimo al rapporto qualità/prezzo. Senza dubbio esso sarà più attento al servizio e desideroso di avere qualità certa e garantita, in una ricerca spesso ossessiva di certificazione. Per concorrere al consolidamento della ripresa e sviluppo del comparto si deve profondere ogni sforzo per puntare ad una migliore sincronia fra offerta e domanda. Il Consorzio si è attivato su di un fronte ampio di misure e di iniziative che può essere sintetizzato nel concetto: la tecnologia e l'innovazione di processo e di prodotto al servizio della qualità. In sostanza lo sforzo è quello di far percepire al consumatore che la qualità conviene".

E' proprio l'alta qualità la vera forza del Parmigiano Reggiano ed è su questa qualità che si fonda la fiducia per il futuro. (f. m.)



All'interno troverete la storia delle cooperative casearie che operano e che hanno operato nel territorio del nostro comune. Alle pagine 2 e 3 si parla dell'allevamento del bestiame ieri e oggi, a pagina 4 di quando si faceva il formaggio in casa, alla 5, della lavorazione del Parmigiano Reggiano, alla 6 di Boccaccio che nel 1350 condiva i maccheroni col formaggio, alla 7 della nascita delle cooperative del montesino, alle pagine 8, 9 e 10 troverete le schede di tutti i nostri caseifici, alla 11, uno statuto sociale, alla 12 le astuzie del mestiere, alla 13 l'allevamento dei suini, alla 14, la stagionatura, battitura e marchiatura del formaggio, alla 15 un'intervista al presidente provinciale del Consorzio Parmigiano Reggiano Claudio Parise, oltre al racconto di come avviene l'annuale vendita della partita forma prodotta; a pagina 16, un poco di relax.

#### Che travaglio far nascere le cooperative casearie!

Quant tribulèri e quant dificoltà per fèr nàscer el cooperativ caseàri! Egh fó del discussión a volontà tant che bsognò adrovèe piò d'un lunàri.

Quand po es tratèva ed tochée e portafòi quèich d'un e metìva so la luna: perchè i caseiféci i n'andàsen a mòi l'ha sémper vìnt e bon sens, per fortuna!

A cert sòci egh vól fàt i compliment per la gran chèlma e gran pazienza, senza lor, forse, en se srée fàt nient e incoo di casèr bsognaré fèr senza.

Dop lónga gestazión l'arivò el dòi: Maséren e fó e prem et tot i casèr, con pazienza, onestà e senza argòi e l'aiutò a nàscer Armando di Ferlèr.

A forza ed ciàcher anch ai Stanchìn, dài e dài i riusén a métegh man, dimóndi e fé Giuseppe di Miclìn per partorì e casèr ed Dismàn!

Qui ed Ranoc', dop poc, is fèn avànti, anch lé egh fó un póo d'armór, el discussión l'en fón mìa tànti e fó Bufèt un di brèv fondadór!

Anch a Selt, un póo fòra via, sémper con le dovute discussioni, e nasé e casèr Santa Maria guidà pazientemente dal buon Ferroni.

A la Canvàcia egh pórta e lat qui ed Ióla e du stalón ed Maséren a la Quercióla. Un bel casèr l'è stà fàt a Montèlt egh tén dre Marco insèm a quel ed Sèlt.

En fó fàt un modéren anch a Montes, i l'ìven garanté senza pestilenza, (dato ch'l'è poc dlontàn de bel paés) i s'éren sbaglià: adèsa i tén fèr senza.

Egh fó un che la sòva e la vós dìi pròpe la sìra che i fén la bendìga: "E stalèt fèl pùu modéren fin ch'a vrìi, ma i maièe i chèghen a l'antìga!"

Giuseppe Morsiani

# Dalle stalle agli stalloni

Don Banorri in "Montese e suo territorio" (1929) a pag. 196 scrive: "Parte molto importante nella nostra agricoltura è il bestiame bovino, poiché, oltre a forza motrice, produce carne, latte e concime. E' una delle rendite principali della nostra zona. Non abbiamo però una razza nostra, ossia proprio locale. Nei maschi predomina la razza romagnola, nelle femmine un incrocio montanaro-garfagnino. Assai numeroso l'allevamento delle vitelle, limitatissimo quello dei vitelli, perché se danno tipi robusti, non li danno belli e mercantili come i romagnoli. I nostri buoi da lavoro vengono acquistati da mercanti del piano di Modena e di Bologna".

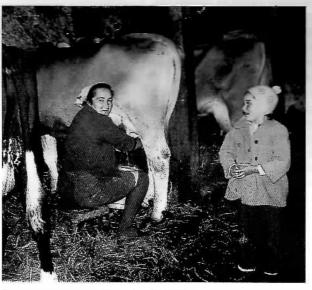
La mucca da sempre è stata il compagno fedele dei nostri agricoltori. Fino all'inizio degli anni 60, tutta la lavorazione del podere avveniva con l'aiuto di questo pacifico animale. Ogni famiglia aveva alcune mucche e qualche manza da allevare. Dalla primavera all'autunno venivano accompagnate al pascolo due volte al giorno, e per bere dovevano essere portate in un fosso o in una pozza vicino a casa. Ouando una manza aveva 13-15 mesi di età veniva "domata", cioè abituata al giogo, e per questa operazione si accompagnava alla giovane bestia che

spesso era renitente, la più calma e paziente della stalla. Il "biroccio o broz" era il trattore di allora. Con esso si portava nei campi il letame, si portavano a casa il fieno, i covoni, le patate, la legna, ecc. Inoltre le mucche erano in grado di tirare aratri per fare solchi o togliere patate ed erpici per rompere le zolle nei campi arati o per seminare il grano o l'erba medica. Il lavoro più faticoso era però quello dell'aratura e per questo si usavano due o tre paia di mucche o di buoi (che erano maschi castrati affinché fossero più mansueti). Il latte era importante, ma serviva solo per uso familiare (formaggio, panna, ricotta, burro) e per fare scambi con

generi alimentari. Dovendo camminare continuamente, e anche su sassi, alle mucche si logoravano le unghie e, per evitare che non sanguinassero loro le zampe, venivano ferrati gli zoccoli come i cavalli. (Vedi il Banorri a pag. 196).

Segue a pag. 3

Nella foto a sinistra, la mungitura come si faceva un tempo



#### **MONTESE** notizie

direttore
Fabrizio Martelli
direttore responsabile
Walter Bellisi

Redazione Il Trebbo Via Riva, 1 41050 MASERNO tel. e fax 059 / 980037 Hanno collaborato:

Valter Badodi, Bettino Bernardi, Erminio Bernardi, Giovanni Bernardoni, Mario Bernardoni, Rosanna Bortolucci, Ovidio Ferrari, Tosca Fiorini, Nino Malavolti, Silvano Malavolti, Giuseppe Morsiani, Natalina Turrini, Gianluca Zaccanti

Questo numero è stato chiuso il 10 settembre. 1997

Autorizzazione del tribunale di Modena n. 1029 del 27 luglio 1994

## alla meccanizzazione



Segue da pag.2

Le razze non erano certamente pure, a parte "la romagnola", mucca bianca con robusta corporatura e coma lunghissime. Vi erano solamente degli incroci di mucche maremmane o le così dette nostrane. La mucca aveva valore se era robusta, anche se non produceva molto latte (8-10 litri al giorno).

Negli anni 50 -60 arrivarono i primi trattori e il lavoro più faticoso fu loro risparmiato. Iniziarono a sorgere i primi caseifici e allora si incominciò a dare più importanza al latte.

Lo Stato erogava dei contributi agli agricoltori che acquistavano le "brune alpine" o le "modenesi", e per alcuni anni vi fu intenso commercio con la Valtellina, dove venivano acquistate manze di circa 2 anni di età e gravide. Queste due razze pur essendo veramente robuste di corporatura e quindi idonee a lavorare i campi, producevano una maggior quantità di latte (15-20 litri al giorno) delle mucche che popolavano la nostra zona.

Col passare degli anni l'allevamento delle vaccine è stato finalizzato esclusivamente alla produzione di latte e pertanto la razza modenese e la bruna alpina, pur essendo razze ottime, sono state sostituite in parte da altre, tipo la "olandese" e "la frisona", che sono non eccessivamente pesanti, ma ottime produttrici di latte.

Dagli anni 70 i birocci, i gioghi, gli erpici, ecc. sono scomparsi perché sostituiti dalle "cariocche" e dai loro accessori. Attualmente, il piccolo allevamento in stalle tradizionali è praticamente scomparso. Nella nostra zona si trovano solamente stalloni moderni e razionali, dove l'allevamento avviene quasi a livello industriale, dove tutto è meccanizzato, e dove l'uomo svolge solamente un'azione di controllo e supervisione, anche se deve alzarsi alle quattro del mattino per mungere. Le mucche allevate ora sono esclusivamente specializzate nella produzione di latte ( 30-40 litri al giorno) e per avere un maggior ricavo dalla vendita dei vitelli si ef-

fettuano degli incroci con razze tipicamente da carne (limousine, blu belga, piemontese,

ecc.). Negli anni è cambiato radicalmente anche il tipo di fecondazione.

Fin verso gli anni 60 la mucche venivano ricoperte direttamente con il toro che

gli agricoltori allevavano proprio per questo uso. In seguito, per selezionare maggiormente le razze si iniziò ad effettuare la fecondazione artificialmente ed ora tutte le fecondazioni avvengono con questo metodo a cui sono abilitati i veterinari e tutti coloro che hanno superato positivamente corsi specifici. (e. b.)

# Temi in classe

#### Le mucche

Una volta i contadini avevano molti buoi perché, se mettevano davanti all'aratro le mucche che dovevano partorire, il vitellino moriva. Invece adesso ci sono più mucche perché ci sono i trattori e i buoi sono po chi. Quelli che hanno ancora le mucche romagnole non portano il latte al caseificio. Le mucche olandesi fanno molto più latte, ma le Romagnole lo producono più saporito. Adesso quasi tutti i contadini portano il latte al casaro e così prendono molti soldi.

(Giuseppe)

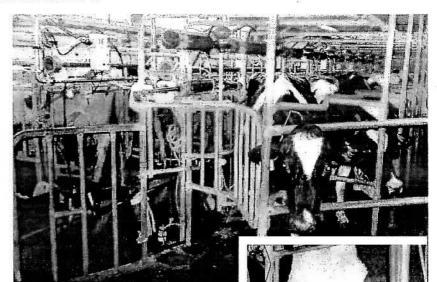
#### Gli stalloni

Gli stalloni sono stalle lunghissime con moltissime I mucche. Una volta non c'erano gli stalloni e i contadini avevano piccole stalle con due o tre mucche. Negli stalloni moderni ci sono tutti gli attrezzi automatici per sbrigare i lavori necessari nella stalla, invece una volta si faceva tutto a mano...

#### La mungitrice

La mungitrice è un secchio grande con un coperchio e 4 "titarelle" che vanno messe attaccate alla mammella della mucca, poi c'è una gomma lunga che va messa ai rubinetti della tubazione che parte dal motore posto fuori dalla stalla. Il motore si accende al momento giusto per mungere e si spegne subito terminata la mungitura. (Sauro)

Anno scolastico 1971-1972



Nella due foto, la sala di mungitura e, sotto, un particolare dell'attrezzatura in funzione

# Quando il formaggio si faceva in casa

Prima che iniziassero a funzionare i caseifici, il formaggio veniva fatto in casa, e questo era un impegno gravoso per la famiglia, in particolare per le donne più anziane ed esperte. Il latte appena munto veniva scolato e messo in grandi teglie di smalto. Gli si toglieva la panna che intanto era affiorata, lo si metteva sul fuoco dentro a una "pignatta" di rame o di alluminio e, la massaia, con un dito ne controllava la temperatura e vi aggiungeva "l'impresa o persór" che non era altro che il caglio. Appena formata, la cagliata veniva rotta e depositata nella "cassina" sopra ad un piano di legno (asse per il formaggio) con varie scannellature per far scolare il siero. Le abili mani della massaia stringevano poi la cagliata fino a far uscire tutto il siero, mentre il

formaggio si "caricava" con un sasso o una mattonella un po' pesante e si lasciava così per almeno un giorno. Quando era ben compatto, si toglieva dalla "cassina" che poteva essere di legno o di terra cotta, si ricopriva di sale grosso per un giorno poi veniva messo nella madia a stagionare; il peso era molto variabile, ma generalmente si aggirava dai 700-800 grammi ai due chilogrammi. Le madie dove avve-



niva la stagionatura, solitamente avevano attorno la rete ed erano collocate in una zona della casa non particolarmente asciutta né molto umida. Per un po' di tempo, il formaggio doveva essere lavato giornalmente, asciugato e voltato, poi una volta "agusà" cioè già ben stagionato, veniva unto con olio e messo in cantina per seccarlo ulteriormente e grattugiarlo. In determinati periodi dell'anno, il formaggio

invece di asciugarsi e diventare duro, si abbassava e diventava molle. A quel punto, voleva mangiato subito perché se conservato prendeva odori particolari e diventava immangiabile. Dal siero si ricavava poi la ricotta. Il procedimento era abbastanza semplice. Il liquido veniva scaldato e, quando raggiungeva una certa temperatura, la massaia vi aggiungeva sale inglese, detto anche sale da ricotta, e subito si formava una massa compatta: la ricotta, che con la "ramina" veniva tolta dalla pentola e messa in un colino. Il siero rimasto veniva dato da bere al maiale, che ogni famiglia possedeva, oppure alle mucche. Gli sbalzi climatici causavano grossi problemi alle massaie. Infatti, durante l'inverno, dovevano conservare il latte

in ambienti non particolarmente freddi ed in estate in ambienti il più possibile freschi altrimenti il latte si avariava e il formaggio prodotto non era di buona qualità. Si faceva il formaggio anche con cagliostro (latte munto dopo 4 o 5 giorni dal parto della mucca), che veniva utilizzato solo per grattugiarlo poiché da fetta non era molto buono.

# TEMA II formaggio

La mamma fa il formaggio così: mette il latte in una pentola grande poi lo scalda un po' e ci mette il caglio, dopo circa mezzora lo rompe perché è diventato un ammasso, poi lo lascia li ancora un po' così si separa il siero dal latte cagliato che mettendolo nella cascina diventa formaggio. Nella cascina lo stringe molto, perché esca tutto il siero, poi lo gira e rigira finché non diventi liscio. Dopo un po' lo cosparge tutto di sale, perché diventi saporito, lo mette sopra un'asse di pioppo perché è bianco e non macchia. Tutte le mattine lo gira cambiandoci posto, perché fa un po' bagnato. Ogni 4 o 5 giorni vuole lavato perché fa la muffa e va asciugato; quando ha una bella guscia gialla è pronto da mangiare. (Anno 1971)

# Un tempo la forma si "tirava"

Specialmente durante i mesi invernali, sulle nostre montagne gli uomini erano soliti trascorrere il tempo giocando al tiro del ruzzolone. Non sempre, però, lanciavano il disco di legno. Usavano anche un formaggio fatto in casa, ben essiccato, che rappresentava poi la posta in gioco. Più volte, il lancio del ruzzolone e della forma fu vietato perché arrecava danni, come nel caso a cui fa riferimento la notificazione del 1761 pubblicata qui a destra..

# IABLŮ

PROGETTA E PRODUCE MOBILI E ARREDAMENTI SU MISURA



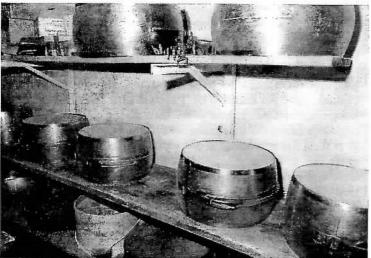
Vende seum ricolo a S. A. S. gli Bomini, o Ripprelentanti in Commini, di Pintarilo Inglicardot, che can uni Romfagoine ricolo di probleme di gliocare glia Roucest cama ca l'egno quanco coli fo probleme di gliocare glia Roucest cama can in producti significatione del productione del gliocare glia controllare del gliocare del glio

wholes the control of the control of

Sellete II Magio 170

TUICH SFORZA GOVERNATORE.





## Il re dei formaggi si produce qui

Fonti autorevoli collocano l'origine del Parmigiano-Reggiano nella media valle dell'Enza e la zona di produzione viene delimitata in questa zona: Parma, Reggio, Mantova (a destra del Po), Modena, Bologna (a sinistra del Reno). Una speciale legge riserva e tutela esclusivamente a questa zona la produzione di questo tipo di formaggio.

Il Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano è sorto nel 1934, associa i caseifici che producono questo tipo di forme selezionate e ha la sede centrale a Reggio Emilia

#### Composizione del Parmigiano Reggiano

In ogni 100 grammi di formaggio abbiamo: g 30,8 proteine totali g 33 g 28,4 grasso cloruro di sodio g 1,39 calcio mg 1160 fosforo mg 680 sodio mg 640 potassio 100 mg magnesio mg 43 zinco mg inoltre vi sono pure in piccolissime percentuali: le vitamine A, B1, B2, B6, B12, PP, acido pantotenico, colina e biotina.

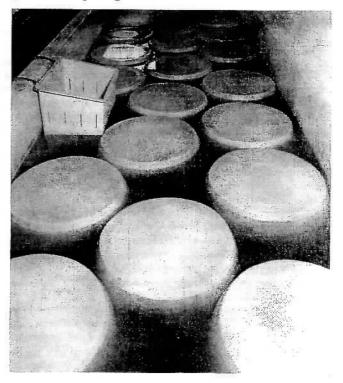
# Anche Boccaccio metteva la forma sui maccheroni

Il formaggio si ricava da latte parzialmente scremato. E' un alimento genuino di grande valore nutritivo che è conosciuto presso tutti i popoli. Ha un patrono che si festeggia il 4 marzo, S. Lucio, pastore e fabbricante di formaggi. Questa devozione da noi non è sentita, mentre è sempre stato solennizzato S. Antonio abate, patrono delle stalle e degli animali.

Molti sono i tipi di formaggio e variano da regione a regione e da zona a zona. I più comuni italiani sono: asiago, caciocavallo, fresa sarda, fontina altoatesina, grana padano, gorgonzola, mascarpone, provolone, scamorza... Solo in Francia, Olanda e Svizzera bisognerebbe elencare forse centinaia di altri tipi. A noi Montesini interessa particolarmente il "Parmigiano Reggiano", perché frutto della nostra terra. Le sue origini sono antichissime. Già al tempo dei romani, all'inizio dell'era cristiana, esisteva un formaggio di provenienza parmigiana con

caratteristiche quelle del Parmigiano Reggiano. Più documentata è la presenza di questo formaggio nel periodo del Medioevo. Pare che i monaci benedettini abbiano dato un forte impulso per la lavorazione del latte per ottenere un prodotto di qualità. Che lo si usasse per condire i maccheroni e i ravioli lo dice Boccaccio nel Decamerone scritto intorno al 1350. Poi. man mano ci si avvicina a noi, aumentano sempre più le documentazioni che ne descrivono le qualità e che ne esaltano i pregi. Per ottenere un prodotto selezionato è indispensabile che il latte sia sano; per questo occorre un continuo controllo da parte di un chimico. Il Parmigiano Reggiano è forse l'unico tipo che non richiede conservanti.

Nelle foto, dall'alto, tre fasi della lavorazione della forma: le fasciere di plastica, quelle metalliche e la salamoia



BANCO S. GEMINIANO E S. PROSPERO

# La lavorazione del "Parmigiano Reggiano"



Reggiano un formaggio magro e con una bassissima percentuale di grassi (34%). Il latte delle due mungiture viene mescolato e depositato nelle caldaie di rame a forma di campana rovesciata, che ne contengono da 10 a 12 quintali.

Il mastro casaro aggiunge nelle caldaie il siero innesto, che è una coltura naturale di flora lattica, sviluppata sul siero della lavorazione del giorno". "Il latte viene scaldato nelle caldaie (circa 32 gradi) - prosegue Bondioli, da sei anni casaro presso il 'Dismano" - e agitato lentamente; sospeso il riscaldamento si aggiunge il caglio; in pochi minuti si forma la cagliata, parte più nutritiva del latte, addensata per effetto del caglio. Il momento è delicato, la cagliata viene rivoltata e tagliata con lo spino, attrezzo a lame taglienti usato con maestria dai mastri casari. La spinatura riduce la massa coagulata in tantissimi pezzettini non più grandi di un chicco di grano. A fuoco lento la temperatura si innalza fino a circa 56 gradi; sospeso il fuoco, i granuli precipitano nel fondo della caldaia e formano un'unica massa, che poi viene sollevata (con abili movimenti) con una pala di legno, raccolta in una tela di canapa e depositata in uno stampo di legno o di plastica detto fasciera; dopo circa 10 ore viene messa una fasciera metallica e fra questa e la massa del formaggio si inserisce una matrice di plastica che incide su tutto lo scalzo la caratteristica puntinatura, il numero del caseificio, il mese e l'anno di produzione. La forma frequentemente voltata viene lasciata in fasciera metallica alcuni giorni per fargli prendere la caratteristica forma (facce piatte e parallele e scalzo leggermente convesso). Segue poi la salatura in grandi vasche in soluzione di acqua e sale per 20-25 giorni".

(Intervista raccolta da Erminio Bernardi)

#### DIZIONARIO

Agitatore: bastone lungo circa due metri, serve per mescolare il latte nelle vasche.

Bidone: recipiente in acciaio chiuso ermeticamente, serve per deporvi il latte raccolto presso le stalle.

Caldaia: recipiente di rame a forma di campana rovesciata con doppia parete nel cui interno viene immesso vapore acqueo per riscaldare il latte durante la trasformazione in formaggio. Da una caldaia piena di latte si fanno due forme di Parmigiano Reggiano.

Fascia marchiante: stampo in plastica che viene fornito dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Ha lo scopo di incidere su ogni forma i caratteristici puntini, il numero del caseificio, il mese e l'anno di produzione.

Fascia metallica: serve per dare la caratteristica forma bombata Fasciera: stampo di legno o plastica nel quale viene racchiuso la massa di formaggio che si trasformerà in Parmigiano Reggiano

Pala: è una grande pala di legno che serve per lavorare la massa di formaggio nella caldaia.

Scrematrice: mezzo meccanico che serve per scremare il siero (toglie dal siero l'ultima parte grassa, con la quale si produce la margarina). Spino: attrezzo a forma sferica su un manico di legno o di metallo con tante lame taglienti: Serve per rompere la cagliata.

Svuota bidoni: meccanismo comandato elettricamente, serve per svuoltare automaticamente nelle vasche i bidoni pieni di latte provenienti dalla raccolta presso gli agricoltori.

Telo di canapa: grande telo che serve per raccogliere la cagliata e deporla nella fasciera.

Vasca: vasca in acciaio inox alta da 15 a 20 centimetri per circa 8 metri quadrati. Serve per far riposare il latte durante la notte.

Zangola: macchina che agisce a centrifuga e serve per trasformare la panna in burro.



Due momenti della lavorazione del latte. Nella foto sopra, il latte è appena stato versato nella caldaia e la donna lo sta "muovendo"; sotto, l'immagine risale a diversi anni fa, i casari stanno raccogliendo la cagliata

# La nascita delle cooperative casearie

Nel 1929 scriveva don Banorri: "E' stato tentato a varie riprese l'industria del caseificio, ma finora con scarsi risultati. Il primo tentativo fu fatto una trentina d'anni fa (inizio '900) al Cerro; poi se ne aprirono due a Maserno: uno alla Chiesa, l'altro alle Coverare; un quarto sorse a S. Martino. Ebbero tutti vita breve e stentata. Nel 1923 fu riaperto quello presso la Chiesa di Maserno e anche quello di S. Martino. Essi sono aperti anche mentre vengono stese queste note, e cominciano a dare affidamento di durata. E ciò per due cause: prima la capacità degli imprenditori, seconda la minor riluttanza dei possidenti a cedere il latte. Anche qui l'unico medico sarà il tempo" (Montese e suo territorio, pag. 204).

Le cooperative casearie hanno avuto una grossa importanza per l'economia delle nostre montagne. Il sorgere di queste organizzazioni fu inizialmente fonte di ampie, interminabili e talvolta accese discussioni derivanti principalmente da motivi di diffidenza e da diverse appartenenze politiche. La maggior parte degli agricoltori, piano piano, capì l'inderogabile necessità di associarsi per salvare gli interessi del singolo, e collettivi. Per finanziare la costruzione degli immobili aziendali,che comprendevano anche l'abitazione del casaro, le cooperative ricorsero a mutui a tasso agevolato che venivano concessi con una certa facilità, ma ogni socio fu ugualmente chiamato a sborsare una determinata somma di denaro, la cosiddetta "quota" che, inizialmente, era calcolata in rapporto al numero di vaccine lattifere possedute e, in un secondo tempo, in base ai litri di latte conferito, soluzione, quest'ultima, ritenuta più equa.

La vita di ogni cooperativa era regolata, come avviene tuttora, dallo statuto e dal regolamento interno. Aveva ed ha diversi organi sociali: un consiglio di amministrazione guidato dal presidente, il collegio sindacale e i probiviri.

Il consiglio, fra i suoi compiti ha anche quello di sorvegliare il comportamento del casaro, la stagionatura delle forme nel magazzino, la cura ed il mantenimento dei suini, mentre per le decisioni più importanti, come la vendita del formaggio, le rimette all'assemblea dei soci. Nel regolamento interno, sono ancor oggi previste sanzioni severe a carico di chi conferisce latte annacquato o prodotto da mucche curate con penicillina o affette da mastiti. I controlli non mancano: il chimico può capitare in ogni momento, al mattino di buon ora o nel tardo pomeriggio quando l'agricoltore consegna il contenitore pieno di latte al casaro.



Nella foto,
l'abitazione del casaro
e gli immobili aziendali del Caseificio
Sociale Montese, sorto
nel 1954, il primo del
nostro comune; ha
cessato l'attività nel
1992

TEMA II casaro. Alla mattina e alla sera passa "strombettando" il casaro. Suona sempre facendo: "Tuu, tuu". Io, che sono il figlio, vado sempre con lui. In cabina si sentono le trombe suonare forte, bisogna tapparsi le orecchie per non diventare sordi. Mio padre è come se non sentisse, perché fischia allegramente. Si arriva alla fermata. Frenando i freni stridono e -oplà- i libretti tutti sparpagliati in cabina. Papà si infila la penna sull'orecchio, apre lo sportello ed eccolo fuori. I soci in ritardo corrono faticosamente e dicono sospirando: "Che fatica!". Appena mio padre è vicino ai bidoni, tira giù la stanga ferma bidoni e prende il secchio e lo scolino. I soci versano il latte nel secchio, però sopra lo scolino, per filtrarlo. Dalla cabina sento sempre lo scroscio del latte e il rumore dei bidoni che urtano il secchio. Appena il latte è vuotato, mio padre prende la stadera e lo pesa. Si sente il "marco" sulla stadera fare "TRRRRR", come una mitraglia. Si ferma soltanto quando è arrivato al peso giusto. Dalla cabina si sente il latte scrosciare dentro ai bidoni. Io sento spesso le discussioni che fanno i soci e il mio papà. Ad esempio, uno dice che il suo latte è trentadue e quattro, invece mio padre dice che è trentadue e due. Io ascolto. Papà, appena entrato in cabina, parte a gran velocità e i bidoni per la gran spinta si urtano, facendo un rumore da non immaginare. Certo non è un viaggio piacevole, ma mio padre lo fa allegramente. Spesso i camioncini che vanno a prendere il latte sono molto sgangherati. Uno di questi è il mio. (Valter Badodi, 1957)

#### Politica e campanilismo

La politica e una buona dose di campanilismo, per alcuni anni, condizionarono numerose scelte di alcune cooperative casearie. Tutte quelle del montesino, all'inizio, aderivano all'"Unione Cooperative" (organizzazione cosiddetta bianca legata principalmente alla Democrazia Cristiana), poi, decenni dopo, alcune passarono all" Alleanza cooperative", associazione definita "rossa" perché politicamente collocata a sinistra, Talvolta, non esisteva razionalità nelle decisioni prese da singoli soci, vuoi influenzati dalla fama di taluni presidenti o consiglieri di altre cooperative, o per disaccordi nati con gli amministratori in carica. Si verificava, ad esempio, che il casaro di Dismano andasse col camion a raccogliere il latte a Riva, nonostante i soci di quest'ultima località vivessero nei pressi del caseificio Belvedere di Maserno, che soci a due passi dalla Cooperativa Val Panaro portassero il latte ad un caseificio situato sulla strada Fondovalle Panaro, assai distante. Le elezioni per il rinnovo degli amministratori erano un momento in cui il campanilismo si faceva molto sentire. Le lotte per avere il maggior numero di consiglieri della propria frazione non si sprecavano: al Dismano, c'era conflittualità tra i soci di Maserno e di Castelluccio, mentre al Belvedere esisteva tra i soci di Maserno e di Montespecchio. Non mancavano poi le gelosie, invidie, denigrazioni fra gli amministratori o gruppi di soci di una cooperativa e di un'altra. Il prezzo del latte realizzato veniva tenuto segreto il più possibile e, quando "usciva alla luce del giorno", partivano le critiche: Per ottenere quel prezzo hanno tenuto alta la stima dei suini in giacenza... Il casaro ha fatto sì che la resa sia più alta della realtà... Nel prezzo hanno voluto includere anche l'IVA. Hanno denunciato il furto di 200 forme, invece ne erano sparite solo la metà... Comanda più il casaro che il consiglio di amministrazione... Ora, questi comportamenti pare siano scomparsi o si manifestino in forma molto contenuta. (g. m.)

# Nacque a Montese nel 1954 il primo caseificio

#### "Caseificio Sociale di Montese" (1954)

Il 13 febbraio 1954, con atto del notaio Pasquale Tondi, fu costituita la società denominata Caseificio Sociale di Montese. I soci fondatori furono 47, e risiedevano nel capoluogo, a Iola, a Maserno, a Salto, a San Martino e a San Giacomo. Il capitale sociale inizialmente versato fu di 235.000 lire. Lo statuto prevedeva una durata di 15 anni. Nel Comune di Montese era la prima cooperativa casearia legalmente costituita. A comporre il primo Consiglio di Amministrazione furono eletti, Bruno Zanetti presidente, Ilario Gualandi Manfredini vice, e consiglieri; Giuseppe Preci, don Renato Mazzanti, Zeffirino Lancellotti, Angelo Passini, Edoardo Bernardi; presidente del Collegio Sindacale fu eletto don Antonio Dallari. I soci effettivi da 47, in breve tempo, diventarono 79 e, in seguito, ad essi si unirono altri 25 soci portatori, in attesa che si costituissero altri caseifici nelle altre frazioni. Con un autofinanziamento di 240.000 lire e senza alcun

contributo, in località Cerro fu subito acquistato un appezzamento di terreno sul quale si costruì il caseificio con annesse l'abitazione per il casaro e le porcilaie. Fu assunto il casaro Ciro Bassi e, in attesa che fosse ultimata la costruzione dello stabile, il latte veniva lavorato nel vecchio caseificio di Maserno. In seguito alla chiusura di parecchie stalle per cessata attività, tenuto conto del minor conferimento di latte (11 soci) e che non era più conveniente continuare la gestione aziendale, il presidente Mauro Gualandi, con il consenso dell'intero Amministrazione, Consiglio di all'assemblea dei soci lo scioglimento anticipato della società che fu così messa in liquidazione. Approvata la proposta, lo stesso presidente fu nominato liquidatore. Il caseificio fu chiuso il 31 dicembre 1992 e la vendita dello stabile avvenne nel luglio del 1993.

Presidenti: Bruno Zanetti, Ferruccio Zanni, Mario Bernardoni, Mauro Gualandi.
Casari: Ciro Bassi, Guido Bassi, Dino Monti, Giuseppe Beneventi, Giovanni Baroni, Pergiorgio Bodecchi, Leopoldo Barzecchi, Romano Fantini, Domenico Bezzi.





Presidenti: Giovanni Bernabei, Mario Cioni, Pietro Quattrini, Alfonso Vignali, Albertino Passini, Arturo Baraccani, Armando Bernardoni, Giuseppe Malavolti, Roberto Borri, Marino Vignali, Luciano Battistini, Giliardo Leoni, Marino Baraccani.

Casari: Remo Badodi, Averardo Cerfogli, Dante Polastri, Roberto Rodi, Severino Bertelli, Almo Gianaroli, Daniele Mezzagui.

#### Maserno: "E Caser" (1955) - "Belvedere" (1958)

A Maserno, presso l'attuale Parco Doccia, esisteva un vecchio caseificio che aveva una sola caldaia scaldata col fuoco alimentato con fascine. Faceva una o due forme al giorno. In seguito, fu acquistato dalla maestra Zaira Reggianini in Bernardoni, la quale, in un primo tempo, mise come casaro suo fratello Aldo, al quale succedette Nino Tebaldi. L'attività ebbe però breve durata, perché, probabilmente, i risultati economici non furono quelli attesi.

Nel 1955 fu costituita informalmente la Cooperativa Casearia Belvedere, fu eletto presidente Mario Cioni, vice Leonello Baldini e presidente del Collegio sindacale Emilio Bernardi. Fu presa in affitto il vecchio "Casèr" da Zaira Reggianini, per 100.000 all'anno, e fu assunto come casaro, Remo Badodi. Questi con un camionaccio, da lui chiamato "Vittorio", andava a raccogliere il latte a Maserno, Castelluccio e Montespecchio. Soddisfacente fu il risultato economico, tanto che si avvertì la necessità di allargare la cooperativa ad un centinaio di soci. Il "Belvedere" entrò a far parte del Consorzio Parmigiano Reggiano il 22 giugno 1956 e la prima marchiatura fu fatta il 27 dicembre di quell'anno. Le forme erano 454, di 30 chilogrammi circa ciascuna. Il ricavo fu di 420 lire al chilo.

La cooperativa fu legalmente costituita il 26 aprile 1958, con atto del notaio Antonio Ferraresi. Il primo capitale versato ammontava a 21.500 lire. Si provvide quindi all'acquisto di un appezzamento di terreno dove, con la concessione di un mutuo a fondo perduto e con autofinanziamento dei soci, si costruì un nuovo caseificio con annesse porcilaie, che entrò in funzione nel 1961.

Nelle due foto: il fabbricato che ospitava il caseificio vecchio di Maserno chiamato "E Caser"; sotto, le attuali strutture aziendali del "Belvedere"

## poi, la cooperazione raggiunse le frazioni

#### San Giacomo (Ranocchio): "Val Panaro" (1954)

Nel 1954 a San Giacomo fu costituta la cooperativa Val Panaro. Il terreno per costruirvi il caseificio fu donato da Giacomo Bonetti. Merita essere ricordato anche Dante Vitali, detto "Bufèt", che è stato presidente del Consiglio di amministrazione per ben 32 anni. Nella storia di questo caseificio va segnalato un fatto spiacevole per i soci: fu il solo del nostro comune a restare coinvolto nel dissesto del C.L.C. (Centro Lattiero Caseario) di Carpi avvenuto nel 1990. Per la cooperativa significò un miliardo di perdita: vi aveva ceduto la partita di formaggio dell'annata. Del latte conferito, i soci incassarono soltanto il 32 per cento di quanto di loro spettanza.



**Presidenti:** Ettore Ferroni, Giuseppe Gallesi, Dante Vitali, Renzo Gaggioli, Carlo Gandolfi, Giuseppe Nardi, Giampiero Gaggioli.

Casari: Mauro Guerzoni, Germano Gianaroli, Filippo Pirli, Augusto Pedroni, Ermanno Pedroni, Massimo Covili, Flaminio Mucciarini, Pierangelo Pedroni, Domenico Bezzi.

#### Castelluccio: "Dismano" (1959)



#### "Dismano", il rifiuto del mutuo al 1,70%

Nel 1962, tramite la sezione di Credito Agrario Regionale, il Go verno concedeva alle cooperative mutui a tasso agevolato (1,70%) della durata di venti-trent'anni. Il Consiglio di amministrazione del Caseificio Dismano decise di usufruirne; l'importo era di 18 milioni. Tre o quattro soci cominciarono a mettere zizzania tra i colleghi della cooperativa. Il presidente fu allora costretto a indire subito un'assemblea che fu molto movimentata al termine della quale la maggioranza decise di non accettare il finanziamento. Il presidente e due consiglieri si recarono così a Bologna all'Istituto di Credito Agrario per comunicare la decisione. Appena arrivati, l'addetto ai mutui disse: "Bene, bene; ditemi la banca presso la quale volete accreditare il denaro!"... Enorme fu la meraviglia per il rifiuto. Respingere quell'offerta così vantaggiosa e già disponi bile era incredibile. Gli impiegati dissero: "Molti tribolano per avere finanziamenti e non possiamo darglieli; questi li hanno già in mano e non li vogliono!". Andò proprio così, ma la paura negli agricoltori dei debiti e delle ipoteche prevalse. E pensare che solo ad accettarli e depositarli in banca vincolati per cinque anni, pa gando l'1,70% avrebbero fruttato più del doppio. (Ovidio Ferrari)

Nel 1959 alcumi agricoltori di Castelluccio e zona limitrofa formarono la cooperativa che chiamarono Dismano. Fatta la società, occorreva costruire il caseificio. Ogni socio, in base alle mucche dichiarate, veniva gravato di una trattenuta e, inoltre, doveva offrire determinate opere per edificare il nuovo caseificio. Nel 1960 iniziò il conferimento del latte e la lavorazione. Allora disponeva di tre caldaie il cui numero, in seguito, fu raddoppiato. Nella storia del caseificio merita menzione il casaro Germano Gianaroli: rispetto agli altri, vi ha lavorato per più lungo tempo. La cooperativa subì un grave danno il 29 ottobre 1976 per il furto di ben 103 forme. Quest'anno, 1997, per adeguarsi alle norme CEE in fatto di igiene e sicurezza, il caseificio è stato totalmente ristrutturato.

**Presidenti**: Giuseppe Credi, Livio Monari, Paolo Baldini, Angelo Passini (Pancetta), Romano Biagini, Florio Monari, Romolo Michelini, Corinto Ricci.

Casari: Lodovico Montagnani, Germano Gianaroli, Danilo Bertelli, Domenico Bezzi, Andrea Bondioli.

#### Montalto-Montetortore (1961)

Vi conferiscono il latte anche agricoltori del comune di Zocca. Nato nel 1961 con 70 soci, raccoglieva il latte nel territorio montesino e in quello zocchese. La struttura aziendale si trova nella nostra frazione. Attualmente vi è una bozza di progetto per unire i caseifici di Montalto-Montetortore, Rosola e Lame di Zocca, ampliando quello di Lame perché più centrale e più facilmente adattabile alle ipotizzate future esigenze: sarebbe prevista la lavorazione da 50.000 a 60.000 quintali di latte all'anno.

Presidenti: Antonio Bigi, Andrea Benedetti, Elio Bertelli, Francesco Mazzetti, Giuseppe Lucchi, Roberto Rossi Torri, Franco Bertarini, Renzo Pasini, Remo Preci. Casari: Alberto Bergamaschi, Gino Cipolli, Franco Lelli, Armando Preci.

# Dal "Salto Santa Maria" a quelli confinanti





#### Salto: "S. Maria" (1970)

Nel 1970 i soci della cooperativa Val Panaro di San Giacomo, vista l'abbondanza di latte, il lunghissimo giro che doveva percorrere quotidianamente il camioncino del casaro e la possibilità di usufruire di contributi, decisero di comune accordo di spezzare la cooperativa e di costruire un nuovo stabile a Salto. Questo caseificio effettua la vendita al minuto di formaggio e burro. Alla fine degli anni '80 fu coinvolto nel dissesto del C.L.C. di Carpi e subì una perdita che gravò sui soci per circa 800 milioni, In questi ultimi anni ha subito due furti di forme.

Presidenti: Ettore Ferroni, Fabrizio Becchelli, Alberto Vignali, Mauro Gualandi, Umberto Poli.

Casari: Dino Monti, Ugo Montagnani, Ernesto Corsini, Leonida Fraulini, Marcello Guglielmini, Cinzio Marassi

Nelle foto: in alto, il caseificio "Salto S. Maria" e, sotto, il "Montalto-Montetortore"

#### Canevaccia

Al "Canevaccia", caseificio nato nel 1964, conferiscono parecchio latte anche gli agricoltori di Iola. Effettua la vendita al minuto di formaggio e burro c da alcuni anni partecipa alla festa del Parmigiano-Reggiano che si tiene a Montese. Nel 1986 è stato dotato (unico nella nostra zona) di un impianto che, utilizzando i liquami, produce biogas per generare energia elettrica. L'impianto purifica anche le acque di scarico. Giuseppe Orlandi vi ha svolto le mansioni di casaro per 20 anni; l'attuale è Orlando Bonetti, montesino. Ha avuto due presidente del nostro comune: Antonio Giacobazzi e Giuseppe Tonelli. L'attuale presidente è Gaetano Malavolti di Pietracolora.

#### Valdardagna

Inaugurato nel 1961, situato presso il ponte della Piana di Fanano, vi conferiscono latte anche agricoltori di Selva di Castelluccio. Ha avuto due presidenti montesini: Giovanni Parenti e Ilario Bernardoni. L'attuale è Bartolomeo Zanarini, mentre il casaro è Adriano Pedroni. E' il caseificio più grosso della zona: nel 1996 ha lavorato oltre 30.000 quintali di latte.

#### Querciola

Fondato nel 1962, da una ventina d'anni vi conferisce il latte la Cooperativa Valdardagnola di Maserno e l'azienda agricola "La Rossa" di San Martino. Nel 1996 ha lavorato circa 30.000 quintali di latte di cui I'80 per cento conferito dalle due aziende di Montese. L'attuale presidente è Floriano Marcacci ed il casaro è Roberto Castelli.

#### Fondovalle Panaro

Vi conferiscono il latte alcuni agricoltori della parte bassa di San Giacomo. Svolge la vendita al minuto di burro e formaggio. All'inizio del 1997 ha incorporato il caseificio Ponte Samone, raddoppiando così la produzione: ora lavora 23.000 quintali di latte. L'attuale presidente è Maurizio Bendini ed il casaro è Giacomo Pagliarini.

#### L'evoluzione produttiva

Belvedere	1956	1976	1996	
Nº soci	47	41	22	
Latte (q:li)	2.076	9.000	21.666	
Costo latte al Lt.	30,20	315	1267	
Montese	1954	1966	1992	
N° soci	47	79	11	
Latte (q:li)	3.000	15.018	10.523	
Costo latte al Lt.	30	92,30	723	
Dismano	1960	1976	1996	
Nº soci	122	92	22	
Latte (q:li)	3.571	9.186	19.311	
Costo latte al Lt.	47,50	366	1.174	
Giro d'affari in M.ni	17,880	337	2.500	
Val Panaro	1954	1976	1996	
Nº soci	85	41	17	
Latte (q:li)	1.900	7.500	23.449	
Costo latte al Lt.	30	235	1.040	
Salto S. Maria	1970	1976	1996	
N° soci	76	79	19	
Latte (q:li)	7.559	18.837	14.058	
Costo latte al Lt.	104	298	1.120	
Giro d'affari in M.ni	78,515	561,359	1.572	
Montalto	1961	1976	1996	
Nº soci	70	86	19	
Latte (q:li)	5.700	9.204	13.226	
Costo latte al Lt.	156	390	1.095	
Giro d'affari in M.ni	31,910	324	1.143	



Acqua Oligominerale Sorgente Coveraie mt. 716

MASERNO DI MONTESE Via Lazzari 110 Tel. 059 980056

# La "Magna carta" delle cooperative casearie

Ecco gli articoli principali dello Statuto del "Dismano" (1959). Sono simili a quelli degli altri caseifici

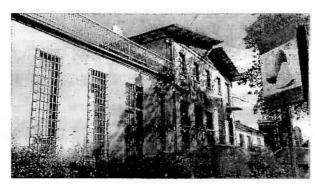
Art. 3°: La Società si prefigge i seguenti scopi: a) fare la prima manipolazione in comune del latte prodotto dalle vaccine allevate nei fondi condotti dai Soci mediante la trasformazione del latte in burro e formaggio; b) vendere in comune il burro, il formaggio ed i latticini prodotti; c) utilizzare e vendere in comune i sottoprodotti delle lavorazioni del Caseificio, conservare e stagionare eventualmente il formaggio prodotto; d) distribuire fra i Soci in proporzione della quantità del latte conferito e in conformità alle disposizioni

contenute nel regolamento interno quale prezzo del latte stesso, il ricavato delle vendite dell'esercizio al netto delle spese, degli oneri di lavorazione e di gestione del caseificio e della quota di riserva legale; e) assistere i Soci in tutto quello che può giovare all'incremento della produzione e al miglior allevamento del bestiame; f) lavorare per conto dei Soci il latte da questi conferito al caseificio per ricavare i prodotti necessari al fabbisogno delle loro famiglie e per le necessità zootecniche delle loro aziende; g) acquisire immobili

per gli scopi sociali e costruire eventualmente il Caseificio ed acquistare le relative attrezzature; h) svolgere qualsiasi attività connessa ed affine a quelle sopraelencate, nonché compiere tutti gli atti e concludere tutte le operazioni contrattuali di natura immobiliare, mobiliare e finanziaria, necessarie ed utili alla realizzazione degli scopi sociali e comunque sia direttamente che indirettamente attinenti ai medesimi.

Art. 4°: Il numero dei Soci è illimitato. Possono divenire Soci i produttori di latte, siano esso proprietari, affittuari di poderi con stalla, situati nel Comune di Montese o in quelli limitrofi... Non possono essere Soci gli interdetti, gli inabilitati, i falliti non riabilitati e chi abbia comunque interessi contrastanti con quelli della società. Art. 7°: I Soci sono obbligati ad adempiere quanto segue: a) versare la quota sottoscritta per ogni vaccina posseduta; b) conferire tutto il latte prodotto ad eccezione della parte destinata al consumo famigliare e all'allevamento del bestiame, salvo che ne siano dispensati dal Consiglio di Amministrazione in considerazione di eventuali momentanee insufficienze tecniche dello stabilimento; c) osservare lo

statuto, il regolamento interno e le delibe-



Il Caseificio Canevaccia

re legalmente prese dall'Assemblea e dal Consiglio di Amministrazione.

Art. 8°: La qualità di Socio si perde per morte del Socio stesso, nonché per recesso, per decadenza e per scioglimento.

Art. 14° bis: Il Consiglio di Amministrazione avrà facoltà di ammettere, anno per anno, nella Società quali "Soci Aggregati" quei produttori di latte che per qualsiasi ragione non possono o non intendono divenire Soci effettivi. Essi dovranno presentare la domanda e pagare la tassa di ammissione di Lire 100.

Art. 17°: Le quote sottoscritte potranno essere riscosse dalla Cooperativa attraverso una ritenuta annuale la cui misura verrà stabilita a fine esercizio dal Consiglio di

Amministrazione e cioè in ragione del numero delle vaccine sottoscritte...

Art. 18°: L'esercizio sociale va dal 1° marzo di ogni anno al 28 (29) febbraio dell'anno successivo. Alla fine di ogni esercizio il Consiglio di Amministrazione provvede a compilare il bilancio previo un esatto inventario. Il bilancio consta di due parti: a) rendiconto patrimoniale, b) rendiconto di gestione. Gli utili del bilancio saranno così ripartiti: a) non meno del 20% al fondo di riserva ordinaria legale, b) un dividendo ai Soci non superiore

all'interesse legale sulle quote sociali effettivamente versate...

Organi Sociali: Assemblee (Artt. 20°-25°); Consiglio di Amministrazione (Artt. 26°-28°); Presidente (Art. 29°); Collegio sindacale (Artt. 30°-31°); Collegio dei probiviri (Artt. 32°-33°).

Art. 34°: La consegna del latte e quant'altro concerne la lavorazione ed il funzionamento tecnico ed amministrativo della Società sarà disciplinato da un regolamento da compilarsi dal Consiglio di Amministrazione.

Il regolamento andrà in vigore tosto che sarà compilato dagli amministratori, ma dovrà essere approvato dall'Assemblea generale dei soci, che potrà apportarvi le modifiche del ca-

Art. 35°: In qualunque caso di scioglimento della Società, l'Assemblea nominerà uno o più liquidatori scelti preferibilmente fra i Soci, stabilendone i poteri. Nel caso di cessione della Società, l'intero patrimonio sociale, dedotto esclusivamente il capitale sociale effettivamente versato dai Soci, sarà devoluto ai fini mutualistici e di pubblica utilità dei quali è competente l'autorità finanziaria.

#### PUBBLI WORKS

ARTICOLI PROMOZIONALI OGGETTISTICA PUBBLICITARIA MAGLIETTE CAPELLINI PERSONALIZZATI ABBIGLIAMENTO ACCESSORI PER LO SPORT

> MASERNO (MO) P.zza Spuntiglia 12 Tel. E fax 059 980002



Giorgio Mattioli Direttore tecnico

Piazza Repubblica, 38 41055 MONTESE (Mo)

costruzioni generali

Tel. 059 / 980286 - 981413 - Fax 981412



#### PAOLO FENOCCHI

I. O. L. A. Costruzioni Srl. Via Mediana, 495 - IOLA 41055 MONTESE (Mo)

Tel. / Fax 059 980238 ab. 980089



#### BERNARDONI STEFANO

ASSISTENZA CALDAIE GAS RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE RUBINETTERIA E SANITARI

Tel. ab. 059 981.218 negozio 981.416



## MACELLERIA "LA BUONA CARNE"

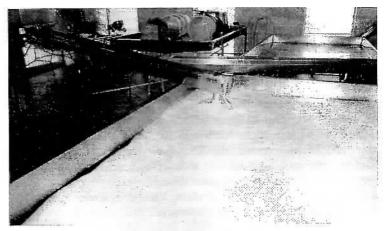
di Sernesi G. & C. s. n. c.
VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO
MONTESE – Via C. Tamburini, 14-18
Telefono C59/98, 18,81

Per la tua pubblicità rivolgiti alla redazione

# Le "astuzie" del mestiere

Anche nel campo della lavorazione del latte sono documentati vari tipi di imbrogli. In ogni caseificio vi sono storie che attestano questi "trucchi".

L'acqua nel latte. Di rado, ma si è verificato che un socio, per ignoranza o cattiveria, aggiungesse acqua nel latte. Il capo casaro prima di incolpare il sospettato faceva ripetuti controlli, anche all'insaputa del presidente della cooperativa, perché non intervenisse. A cosa accertata, chiamava un chimico che si presentava nel momento in cui il conferente stava consegnando il latte al casaro. Alla presenza di testimoni, il tecnico prelevava tre bottigliette di campione. Sigillate e piombate con la dicitura del laboratorio chimico, queste venivano consegnate: una al contadino, una a un testimone e la terza al chimico che la analizzava e rilasciava il verbale con i risultati dell'esame. A questo punto il presidente convocava urgentemente il Consiglio di amministrazione per stabilire la penalità da infliggere al colpevole. Di norma gli veniva ritirato il libretto di consegna e quindi non gli veniva pagato il latte conferito dall'inizio dell'annata fino al giorno del controllo. Inoltre, gli venivano addebitate tutte le spese sostenute per l'accertamento. La punizione era talmente grave che, per evitarla, chi si sentiva scoperto, invece di consegnare il latte, dava un calcio al secchio rovesciando il contenuto per terra. La scrematura. Questo imbroglio poteva essere messo in atto fin verso gli anni '80, quando nei nostri caseifici si facevano due lavorazioni: quella estiva e quella invernale. Durante la prima il latte scarseggiava perché le mucche (al 90%) dovevano figliare, inoltre, a causa della neve abbondante o del cattivo tempo, il casaro non sempre riusciva a fare la raccolta. Allora il latte della sera si consegnava al mattino se-



guente e intanto formava uno strato di panna. Alcune massaie, a volte, lo scremavano, impoverendolo di sostanze indispensabili alla lavorazione e alla produzione del formaggio.

La pesatura del latte. Anche il casaro usava i suoi trucchi; uno di questi era la pesatura del latte. Quando il contadino versava il latte nel secchio collegato alla bilancia, il casaro faceva scorrere velocemente e con abilità il "peso" (e merc), rubando così un poco nella quantità.

Altre volte, invece, dopo aver pesato con precisione, sul libretto veniva segnata una misura più bassa.

Latte mastitico o guasto. Le mucche possono essere soggette a diversi inconvenienti, tra i quali la mastite, derivante dalla mancanza d'igiene, dal mangime avariato, da indigestioni, da ferita alla mammella, dal clima torrido, da un virus... In questi casi il latte non doveva essere consegnato, per evitare di avariare le forme che sarebbero state poi fatte. Quindi se il contadino contravveniva a questa disposizione e veniva scoperto, gli veniva inflitta una multa.

Molto più grave era quando consegnava il latte di una mucca curata con antibiotico. La forma, in questo caso, si gonfiava in pochissimo tempo fino ad aprirsi e diventare di gusto cattivo: veniva così buttata. Il contadino se veniva scoperto a consegnare questo tipo latte, riceveva una multa pesante e, a volte, addirittura sospeso temporaneamente dal conferimento.

## Il casaro era anche postino, taxista, infermiere

Il casaro è un mestiere di responsabilità e sacrifici, ma nello stesso tempo assicura un buono stipendio e tante agevolazioni: abitazione, riscaldamento, luce, acqua, un suino, una forma, più il latte e il burro per la famiglia. Il suo rapporto con il socio conferitore del latte, a volte può deteriorarsi, ma essendo cose di lieve entità quasi sempre vanno accomodate con un buon bicchiere di vino. E' proverbiale la battuta fra casaro e socio. All'affermazione del primo che dice: "I contadin i vrèn tot strozà!", risponde il secondo: "Sé, ma con el budèli di casèr!". Se è vero che in passato "tiravano", a volte, sul peso del latte, è vero anche che allora svolgevano un certo "ruolo sociale". Lo ricorda Valter Badodi che con il padre esercitò per circa vent'anni questo lavoro. "Eravamo i 'gazzettini ufficiali', Nell'isolamento della montagna senza radio e senza telefono, tramite noi, le notizie fresche passavano da un posto all'altro, da una famiglia all'altra. Eravamo i 'postini'. Per una bonaria consuetudine spesso ci veniva affidata la posta per case lontane e noi, nel giro del latte, la portavamo a destinazione. Eravamo con la 'nostra carretta' i taxisti. Spesso qualcuno ci chiedeva un passaggio. Tante volte caricavamo qualche mamma col suo bambino che (chissà perché) aveva paura e strillava per non salire. Per un anno intero abbiamo caricato sul camion la maestra che andava a far scuola a Montespecchio. Nel periodo autunnale, dalla zona bassa portavamo a Iola al mattino chi raccoglieva le castagne e alla sera lo riportavamo a casa coi sacchi pieni. Anche nel caseificio aiutavamo la gente, eravamo una specie di 'infermieri'. Chi soffriva male alle ossa o dopo fratture, se veniva da noi, facevamo immergere la parte malata nel siero dopo che era stata tolta la forma. A chi aveva problemi di stitichezza, davamo il siero da bere. Erano cure sempre con buoni risultati e certo senza controindicazioni".







# L'allevamento dei suini

L'allevamento dei suini è un'attività che viene svolta dalla stragrande maggioranza delle imprese casearie e ha lo scopo di contribuire alla formazione del reddito. Fra gli immobili aziendali dei caseifici, c'è quindi la porcilaia, la cui costruzione richiede accorgimenti particolari. Ogni suino deve godere di un adeguato spazio e, al centro del pavimento, deve esserci un corridoio, limitato da inferriate, che scorra per tutta la lunghezza dell'immobile, al fine di permettere il passaggio del garzone che dovrà accudire gli animali. Il pavimento, a sua volta, deve essere leggermente inclinato in modo che l'addetto, con

gomma a pressione, possa lavarlo ed espellere le feci (e ses). Nelle mangiatoie delle porcilaie moderne, entro le quali dovrà essere introdotto una quantità di cibo (bróda) misurato, sufficiente al numero di suini che la struttura contiene, la quantità del mangime e la pulizia sono regolate automaticamente: l'uomo deve solo controllare. Attigui, tanto da una parte che dall'altra della porcilaia, ci sono i 'box' per permettere ai suini di uscire all'aperto. L'immobile è dotato di finestre per il cambia-



mento dell'aria e, queste, è necessario siano a un'altezza tale da non "gettare" aria sulle bestie, che altrimenti potrebbero ammalarsi. In un caseificio possono esservi anche due o più porcilaie, ma è indispensabile vi sia almeno una infermeria. I maiali, di solito sono tranquilli, ma in caso di un malessere fisico diventano cattivi, si aggrediscono morsicandosi in particolare la coda. Vedendo e sentendo l'odore del sangue diventano feroci e se l'addetto non interviene prontamente, possono uccidersi.

# La compravendita del divin porcello

Non è cosa da tutti sapere scegliere i maiali da acquistare. Le cooperative solitamente si riforniscono dagli stessi allevatori: alcune lo hanno fatto per 18-20 anni. Il presidente della cooperativa si rivolge anche a persone esperte e di fiducia: da una buona o da una cattiva scelta dipende la resa che i suini potranno dare. Nelle porcilaie si immettono i lattonzoli (maialin da lat o latón) e, qualche volta, quando c'è molto siero da consumare, anche suini più grossi (i magrón). I lattonzoli solitamente pesano dai 20 ai 30 chilogrammi, mentre i magrón oscillano da 60 a 90. Quando le bestie hanno raggiunto un certo peso, ne viene decisa la vendita. Una volta stabilito il prezzo, l'acquirente si presenta al caseificio alle prime ore del mattino, prima cioè che il casaro (troppo furbo) abbia dato la bróda ai suini.

# Il siero, ottimo nutrimento

Nulla si butta nella lavorazione del latte. Estratta la cagliata dalle caldaie, rimane il siero che conserva ancora risorse.

conserva ancora risorse.
Vi si ricava la ricotta, e il
liquido che resta mantiene
sempre una sia pur scarsa
quantità di proteine e di lipidi.

Viene quindi impastato con mais, orzo o altri cereali, cotto in un enorme vasca ed è un ottimo nutrimento per i suini.

#### 'Durante il trasporto persi i maiali nei campi di Guiglia'

Ricordo quando da piccolo abitavo al vecchio caseificio di Maserno. La porcilaia era attaccata alla casa e il muro della cucina faceva da divisoria. Io in casa sentivo grugnire i maiali e avevo paura che qualche volta sfondassero il muro e invadessero la casa. La paura mi prendeva soprattutto d'inverno quando in cucina accendevamo il camino e dall'altra parte le povere bestie, al freddo, si pigiavano tutte contro la nostra parete perché lì sentivano il tepore. Più interessante, per me ragazzetto, fu la vendita di un camion di maiali verso la fine degli anni '50. Caricati alla mattina molto presto, furono portati verso la bassa. Il camion procedeva a buon passo, ma vicino a Guiglia, in una curva stretta, si piegò su un lato, la sponda si aprì e tutti i maiali scapparono per i campi. Ritrovarli tutti fu un'impresa impossibile. Solo una parte furono ricaricati. Il presidente e alcuni soci ritornarono poi alla ricerca dei dispersi. Ne recuperarono ancora alcuni. Per altri invece non ci fu più nulla da fare. Si può solo immaginare che fine avessero fatto. (v. b.)

# A Modena col maiale sul portapacchi

Nei primi anni '60 una "ciusèra" di lattonzoli del Caseificio Dismano fu colpita da diarrea a sangue. La cosa preoccupò non poco l'amministrazione e tutti i soci. Non sapendo quale terapia eseguire, fu deciso di portare a Modena da esperti il suino giudicato più grave per farlo analizzare e individuare la vera causa del male al fine di poter adottare i giusti rimedi. Il maiale fu così caricato sul portapacchi di una seicento e condotto in città. Qui fu immolato per poterlo analizzare. Il referto fu tragico: peste suina, e obbligarono la cooperativa ad adottare tutte le precauzioni del caso: esporre manifesti per mettere in guardia dal pericolo del contagio, disinfettare le porcilaie con creolina e calce, cure adeguate...

Un fornitore di mangimi e medicinali, informato del caso, si recò a Castelluccio e, dopo aver visto i maiali, manifestò dubbi sulla diagnosi fatta a Modena e consigliò una sua cura. Poi disse: "Se entro otto giorni i maiali non staranno meglio, non mi dovrete pagare la fornitura che vi ho consegnato". Pochi giorni dopo i suini erano tutti sani e svelti; l'unico a rimetterci "le penne", per "la peste", era stato quello portato a Modena con la seicento. (o. f.)

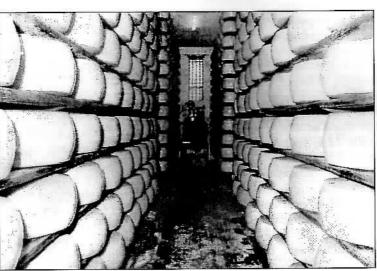
# La stagionatura, battitura e marchiatura

L'arte e l'abilità del casaro si manifestano, oltre che nella lavorazione e preparazione delle forme, anche nella loro stagionatura. Durante questa operazione (che dura almeno due anni) il prodotto matura e acquista tutte quelle qualità organoletti-

che (odore e sapore) ed estetiche che fanno del Parmigiano reggiano un formaggio apprezzato in tutto il mondo. Per saperne di più sull'argomento ci siamo rivolti ad Orlando Bonetti, casaro apprezzato che, coadiuvato dalla moglie Patrizia Martinelli, presta la sua opera nel caseificio di Canevaccia (Gaggio Montano) dove confluisce molto latte prodotto nella zona alta del montesino. "Dopo la salatura -dice Orlando- le forme vengono collocate una ad una su un piatto girevole per essere pulite ed abbellite: con un raschietto si toglie la patina superficiale che le rico-

pre e si arrotondano i contorni togliendo "i tosón". I singoli pezzi vengono poi fatti asciugare, voltandoli molto spesso, per 5-10 giorni, in base alla stagione e alla umidità dell'aria, dopo di ché passano nella camera calda dove vengono mantenuti ad una temperatura dai 20 ai 30 gradi per un giorno. Quando il clima lo consente vengono invece esposti per due o tre ore al sole, con risultati migliori. Con questo trattamento il formaggio espelle umidità e residui salini e la crosta si fa uniforme e lucida. Terminata questa operazione il prodotto viene posto nel magazzino di

stagionatura, formato da alti scaffali (con 10-12 ripiani) detti scaloni. Nei primi quattro-sei mesi ogni forma viene pulita e capovolta ogni otto giorni. Successivamente, fino al completamento della stagionatura, ogni 15 giorni. Si impedisce in



tal modo l'insediamento di parassiti: muffe ed altri microrganismi che altererebbero l'aspetto e anche l'odore e il sapore del
formaggio. L'operazione di pulitura viene
eseguita con apparecchio elettrico a spazzole azionato manualmente o a pedale,
oppure, più recentemente, con macchina
automatica la quale, spostandosi su guide
e opportunamente programmata, prende la
forma, la depone su un piano, la pulisce e
la ricolloca al suo posto sullo scalone.
Questa macchina - continua Orlando- fa
risparmiare fatica fisica e tanto tempo;
infatti tutte le operazioni indicate venivano fatte a mano. Se si considera che ogni

scalone può contenere 300 forme e in un magazzino di medie dimensioni della nostra zona possono trovare posto 10-12 scaloni (per un totale di 3000/3500 forme) si ha un'idea della mole di lavoro che la macchina automatica compie. Qui da noi-

aggiunge Orlando- la stagionatura viene completata per il prodotto venduto al minuto (per i caseifici dove esiste questa vendita) o ai soci che ne fanno richiesta. La maggior parte del formaggio viene invece venduta, per ragioni di costi (manodopera e spazi necessari) e per incassare prima denaro liquido, dopo un anno dalla produzione con stagionatura da completare a cura del compratore. Dopo un anno dalla produzione, tecnici del Consorzio intervengono per effettuare la battitura di ogni forma:

con uno speciale martello le percuotono; dal suono che ne esce, si rilevano eventuali difetti e quindi si definisce la qualità. Vengono così individuate le forme di prima scelta che successivamente i tecnici, a garanzia della qualità, marchieranno a fuoco, con marchio ovale indicante l'anno di produzione, e quelle di seconda scelta. Queste verranno retinate sempre a fuoco (vengono impresse righe incrociate) al fine di distinguerle dalle prime che invece mantengono crosta liscia e scritta Parmigiano Reggiano.

(Bettino Bernardi)



#### Come conservare la forma in casa

Era ed è tuttora diffusa l'abitudine, da parte di soci, di comprare ogni anno una forma, stagionarla, poi, al secondo anno, tagliarla a pezzi e iniziarne il consumo. Poiché esso si protraeva nel tempo sorgeva il problema della conservazione. Si creava una crosta protettiva sulla parte scoperta o con un ferro da stiro o con una lampada a gas. Altri la cospargevano di strutto, oppure la coprivano con carta oleata. I risultati non erano soddisfacenti e il prodotto cambiava colore (si faceva rossiccio) e sapore (si faceva acre). Alcuni riducevano questi rischi, associandosi nell'acquisto di più forme e tagliandole in successione con spartizione dei pezzi. Oggi il prodotto tagliato viene chiuso in sacchetti sotto vuoto, allungando di molto i tempi di conservazione.

Nella foto in alto al centro, un magazzino di stagionatura del Parmigiano Reggiano e, sotto, un momento della "battitura



# Il mercato? "E' abbastanza positivo"

# Intervista a Claudio Parise, presidente provinciale del Consorzio Parmigiano Reggiano

## Come va il mercato e quali sono i prezzi quest'anno?

"L'andamento del mercato quest'anno è abbastanza positivo, le partite o lotti di partite (4 mesi di produzione) si stanno vendendo molto bene al prezzo di 18.000 per il fresco e 19.500 per il secco. Malgrado nelle tasche dei consumatori vi siano sempre meno soldi, le vendite al minuto stanno andando bene. Il segreto del nostro formaggio sta nel fatto che non vogliamo aumentare la quantità, ma vogliamo continuamente migliorare la qualità".

#### Quali sono gli sbocchi sul mercato nazionale e internazionale?

"Il 92% del prodotto viene venduto in Italia, con predominanza del Nord; il restante 8% viene venduto prevalentemente ai paesi CEE ed agli Stati Uniti. L'esportazione avviene generalmente con formaggio già tagliato o grattugiato e sottovuoto, in quanto è più facile il trasporto ed il Consorzio è più sicuro che venga tagliato e quindi presentato sul mercato nel modo migliore. Il Consorzio sta investendo tantissimo per preparare dei promotors che andranno nei negozi per spiegare come si tratta, come si conserva e dove va tenuto".

#### Come si prospetta il futuro del Parmigiano Reggiano?

"E' difficile prevedere il futuro, ma ritengo che se il Consorzio continuerà a puntare sulla qualità, difficilmente il consumatore ci tradirà. Il nostro prodotto ha perso colpi, nel passato, quando la concorrenza ha puntato sulla qualità e noi siamo stati fermi pertanto la forbice tra i due prodotti si è ridotta a L. 2.000 al Kg. ora la forbice si è nuovamente allargata e la differenza è tornata a L. 7.000".

#### C'è differenza fra il formaggio prodotto in montagna e quello prodotto in pianura?

"Ritengo che la differenza sia irrilevante, l'importante è lavorare bene e conferire al caseificio latte sano. La montagna ha una possibilità in più che è la situazione ambientale e climatica più favorevole".

#### La razionalizzazione delle stalle porta vantaggi o svantaggi alla produzione del Parmigiano Reggiano?

"Dopo la guerra circa 1'80% della popolazione era dedita alla lavorazione della terra, ora siamo il 4% e siamo destinati a calare ancora; si è stati obbligati a fare delle scelte in azienda, nel mancare la mano d'opera e quella che c'è costa troppo, bisogna lavorare di più, ma con meno addetti per abbattere i costi. La qualità del prodotto è sicuramente migliorata, perché maggiore è l'igiene ed il controllo sulle mucche, anche se quelle attuali producono molto più latte di quelle di un tempo".

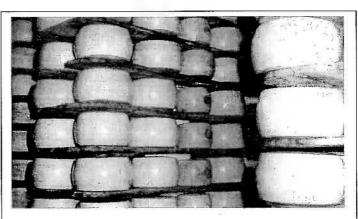
#### Il prezzo del Parmigiano Reggiano a tutti i livelli ritiene sia giusto?

"E' difficile stabilire se la differenza fra quello che prendiamo noi e quello che paga il consumatore è giusto, in quanto il prezzo al consumo è variabile, dalle 25.000 nei grandi magazzini alle 35.000 nei piccoli negozi che abbiamo sottocasa. Ritengo però che in nostro prodotto valga e meriti quello che il consumatore paga".

#### La vendita al minuto presso i caseifici ritiene sia un modo giusto per commercializzare il Parmigiano Reggiano?

"Sicuramente è un modo per far conoscere il nostro prodotto e per far risparmiare qualcosa al consumatore, ma lo ripeto fino alla nausea, bisogna puntare anche a questo livello sulla qualità, non bisogna vendere agli acquirenti gli scarti, ma il prodotto migliore".

(Erminio Bernardi)



#### La vendita della "forma"

Il momento più delicato nella gestione annuale di una cooperativa, è quello in cui si deve decidere la vendita del formaggio. Da questa operazione dipende l'entità del prezzo del latte che sarà poi liquidato ai soci, e quindi il buono o il cattivo risultato di un anno di lavoro. Occorre perciò realizzare il corrispettivo più alto possibile, ma senza incorrere in rischi, quali potrebbero essere l'eventuale insolvenza del compratore, truffe o altro. Il valore di una partita di formaggio oggi supera tranquillamente il miliardo di lire. Il Consiglio di amministrazione della cooperativa, chiede sempre informazioni di quanti si presentano al caseificio offrendosi di acquistare la partita. Il presidente o l'intero consiglio trattano comunque sempre i termini contrattuali: prezzo, data di pesatura, ritiro, data di pagamento, ma quando si tratta di decidere viene coinvolta quasi sempre l'assemblea dei soci. Oggi giorno, se esiste qualche dubbio sulla "bontà" del pagamento, le cooperative si tutelano pretendendo fidejussioni bancarie, mentre un tempo, si accontentavano di assegni circolari, cosiddetti "forati" e basavano molto la decisione sulla conoscenza e sulla stima di cui il compratore godeva nella zona.

Il pagamento normalmente avviene in due tempi: la caparra alla firma del contratto, e il saldo al ritiro della merce. Quest'ultimo, può anche non coincidere col prelievo del formaggio dai magazzini del caseificio. Infatti, talvolta, viene depositato in strutture di proprietà di istituti di credito e, in questi casi, quando non è stato provveduto al saldo della compravendita, il formaggio resta di proprietà della cooperativa fino al giorno in cui avverrà il pagamento.

Il compratore, dopo un breve periodo dalla stipula del contratto, si reca al caseificio con il battitore di sua fiducia a controllare il formaggio acquistato. Il battitore è una persona esperta dotata di un udito finissimo (esige il silenzio) e, dal suono prodotto dal martelletto, è in grado di individuare se la forma presenta internamente qualche difetto. Il battitore percepisce una paga rilevante ed è in grado di battere anche due o tre partite in un giorno. Generalmente viene pagato dal compratore.

Ogni forma battuta viene poi classificata in prima scelta, seconda scelta o scarto. Il commerciante può acquistare anche la seconda scelta, ma a un prezzo inferiore di quello pattuito nel contratto. Gli scarti restano alla cooperativa, vengono corretti, cioè vi si tolgono le magagne, e saranno poi venduti in buona parte ai soci, ma anche al minuto, tagliati a pezzi messi sotto vuoto. (Giuseppe Morsiani)

## Che ridere

#### I due amici

Iófa e Bastiàn, due grandi amici, essendo entrambi agricoltori, si danno una mano nella lavorazione dei campi e tutti gli anni acquistano una forma intera al caseificio, per dividersela poi appena stagionata.

Iófa è un tipo piuttosto burlone, Bastian invece è molto serio ed anche un poco puntiglioso. La forma la stagionano un anno ciascuno. Quest'anno è il turno di Iofa. Nel giorno deciso per la divisione, quando arriva Bastian, l'amico ha già diviso a metà la forma. Bastiàn la scruta e subito si accorge che nella sua metà c'è un buchino piccolissimo nel quale appena passa un dito; da un controllo più approfondito si nota che un topo è entrato nella forma e ne ha mangiato quanto è grande un melone.

Bastiàn protesta: "Ma cósa et fàt, e bus e vrìva taià in t'e mez!". Iófa lo liquida: "E top l'è andà in tla to mèza". Bastiàn allora pittosto infuriato: "Te propi un bèscher, am meravèi ed me ad inframétem con te; e stetràn la forma a la cómper da me, te tla compraré a mez con e top".

#### I suini senza ali

Una delegazione formata da sei suini andò, tanti anni fa, da S. Pietro. "Maestà - disse il capo dei sei- noi vediamo che molti animali hanno le ali e se la godono per i vari spostamenti. A noi, povere bestie, nessuno ha mai pensato di fornirne un paio".

S. Pietro li licenziò, dicendo che avrebbe perorato la loro causa presso l'Altissimo. "Voialtri però -aggiunse-comportatevi educatamente, se volete che la vostra richiesta si avveri".

Quando la delegazione tornò, fece presente la buona promessa. Allora tutti i suini, gongolanti dalla gioia, si arrotolarono nel fango per festeggiare il lieto amuncio e s'imbrattarono da capo a piedi. Il giorno dopo S. Pietro andò verso di loro per accondiscendere al loro desiderio, ma, vedendoli, rimase talmente schifato che cambiò parere e disse: "MAI ALI!".

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16	
17						ļ			18		1						
		19			20			21		22						23	Г
24	25			ı	26		H	27	28					29	30		
31					32							33					
34				35						36	37				38	39	
40			41			42				43					44		45
46			47			H		48	49				50	51			
		52			53		54										
55	56															57	-
58					59	60		61		62		63	64	65	66		
		67		68						69						70	
	71			72			73						74				

ORIZZONTALI: 1 Coop. di Castelluccio, 17 osannare, 18 spesso sono troppo veloci, 19 prima e terza di nido, 20 Ravenna, 22 niente in Francia, 23 sesta nota, 24 grosso setaceo, 26 congiunzione latuna, 27 nome di donna poco comune, 31 non adesso, 32 auto giapponese, 33 alto albero, 34 ladro senza capo e coda, 35 iridio, 36 Nando Martellini, 38 Rina Morelli, 40 ringraziamento, 43 città dell'Olanda, 44 l'aurora, 46 primo pronome, 46 Rovigo, 48 Rieti, 50 il sonno del bambino, 52 festa autunnale a Montese, 55 grande poeta latino, 57 un po' di eco, 58 Lucca, 59 il Battista, 67 pezzetti di carne, 69 frazione di Montese, 71 Novara, 72 esercito italiano, 73 prendi è tuo!, 74 lo è chi non sorride mai.

VERTICALI: 1 Coop. di patate, 2 un po' di asilo, 3 il santo del 9 dicembre, 4 nome di donna, 5 prima e seconda di Italia, 6 guaina per spade, 7 stizzito, 8 Caserta, 9 un po' di osso, 10 nome di donna, 11 giaggiolo, 12 caverna, 13 capitale delle Filippine, 14 un po' d'astio, 15 in mezzo all'ansa, 16 ehi tu!, 21 prendere in moglie, 25 pubblica gara con cavalli non domati, 28 Renzo Tramaglino, 29 Luciano Manara, 30 provincia francese, 35 facili all'ira, 37 dea della guerra, 39 promontorio, 41 non raffinato, 42 sorella del babbo, 49 articolo, 50 Napoli, 51 Asti, 52 quarta nota, 53 duri, 54 il sommo poeta, 56 un po' di rumore, 60 attenti! 61 nome di cane, 62 uomo senza u, 63 due quinti di assai, 64 Ines senza testa, 65 prima, terza e quarta di nere, 66 Istituto Nazionale Ricerche, 67 Como, 68 fa copia con ma, 70 fine di eroi (G. M.).

#### La dentéra ed Minghìn

(Fatto vero). Dopo tanto lavoro e discussioni avvenute durante l'anno, arrivava anche un momento di relax e gioia: il giorno in cui finalmente veniva consegnato l'assegno con l'importo del latte conferito. Si prenotava allora presso un ristorante una lauta cena. Ad essa partecipavano giustamente anche le mogli o le figlie degli agricoltori: durante l'anno erano state loro le mungitrici! Dopo la mangiata, sgombrata la sala da tavoli e sedie si dava inizio alle danze. Fu proprio durante un valzer che Minghino, disgraziatamente, perse la dentiera. "Fermi tutti -cominciò ad urlare-, ai ho pèrs la dentéra!". Il solito burlone, dopo aver raccolto i cocci della protesi, per consolarlo disse: "Al sò me dov l'èe la to dentéra!". Bisogna sapere che il suonatore di clarino per meglio imboccare lo strumento era solito togliersi la dentiera che deponeva sopra una sedia. Fu allora che il simpatico burlone disse: "T'èn vèd? La to dentéra l'è là in céma a la scràna ed Lòve; t'èn la vèd?". Subito Minghino si avventò sulla dentiera e se la mise in bocca. Lòve allora, smise di suonare, saltò giù dall'impalcatura e, rincorrendo lo sdentato, urlava: "Dàm la me dentéra! Dàm la me dentéra!". Il ballo si interruppe, ma con le risate di tutti, la serata divenne più allegra e divertente.