

Il « casello » emiliano

Evoluzione tecnica ed economica (note storiche)

*« Il cascio vecchio vitto universale
dei faticanti gagliardi, viaggianti,
guerriglieri e simili ».*

V. TANARA

Premessa

Non può sfuggire, ad un osservatore attento dell'attuale paesaggio agrario della pianura padana « nella zona — secondo il Fumagalli — altamente popolata (oltre che intensamente coltivata) situata tra l'Appennino e la via Emilia, nella fascia del pedemonte e dell'alta pianura (1) la presenza, in particolare ubicazione, di caratteristiche costruzioni dall'architettura che va dalla forma quadrata a quella esagonale od ottagonale, alcune ancora ben conservate, altre in stato fatiscente, altre ancora adibite a deposito di fieno o di magazzino di merci o modificate per altri usi (anche abitativi). Queste costruzioni rappresentano i resti di quelli che furono i cosiddetti 'caselli' luoghi nei quali, sino agli inizi del nostro secolo, si 'fabbricava' il formaggio 'grana' o, più precisamente oggi, il 'parmigiano-reggiano' ».

Se è pur vero che « i contenuti del paesaggio rurale rappresentano forme di estrinsecazione visibile di processi storici... » ed « esprimono materialmente la storia agronomica e del popolamento... » (2) il casello e il modo in cui esso è venuto storicamente

(1) V. FUMAGALLI, *Evoluzione delle condizioni economiche e delle strutture sociali nell'Italia padana dal VI al XII secolo*, Universitaria bolognese, 1974 (vedi cartina riprodotta).

(2) « Chi però non si ferma a questi elementi puramente epidermici, ma lungo la scia aperta da Bloch, Dion, Febvre ecc. fa consistere l'esame delle realtà paesistiche soprattutto in uno studio di come si riannodano ed esprimono materialmente la

organizzandosi e materialmente estrinsecandosi, nel secolo scorso, rappresenta uno degli elementi per comprendere lo sviluppo del caseificio Emiliano. Nell'evoluzione lenta e pur secolare di questo, il casello ha, forse, rappresentato un passaggio obbligato e un traguardo, non solo per l'industria casearia ma per il progresso economico, tecnico e sociale dell'agricoltura emiliana tutta, accentuandosi precipuamente dalla seconda metà dell'ottocento al secondo dopoguerra, essendone, contemporaneamente, causa ed effetto.

C'è d'annotare, d'altronde, che l'agricoltura della valle padana, a parte altri motivi storici e geografici, trovandosi inserita, dopo l'Unità, nel più grosso mercato europeo, fu la prima a recepire i prodromi di una conversione in senso capitalistico. Tecnicamente a passare da colture per l'autoconsumo alla produzione di tipo industriale: l'incremento delle colture foraggere, dalla marcita al prato irriguo, alla medica, obbligò all'allevamento intensivo di bestiame bovino, anche di razze estere importate, (prime Bruno-Alpine Svizzere) e, conseguentemente alla razionalizzazione dell'industria casearia, della quale preesisteva una tradizione quasi millenaria (3). E in un'Emilia nella quale l'agricoltura rappresentò l'asse economico portante sino ai primi decenni del novecento, la cui prosperità o crisi era strettamente collegata al latte ed al formaggio 'grana', il 'casello' rappresentò non solo un punto di riferimento, ma anche di convivenza sociale per un mondo rurale vivente, allora, ai margini, se non completamente isolato dal contesto urbano.

Tutta un'attività, ch'era impossibile svolgere altrove, ebbe base e sviluppo intorno ai 'caselli' nei quali si creò, promossa da un

storia agronomica e del popolamento, la storia delle condizioni culturali, delle armature sociali, delle istituzioni giuridiche e delle tradizioni religiose, vede nei contenuti del cosiddetto paesaggio nient'altro che una forma di estrinsecazione visibile dei processi storici ora ricordati». L. GAMBI, in *Rivista storica italiana*, fasc. 2°, 1964, p. 428.

(3) «Già all'epoca Viscontea (1310-1447), per le grandi cure che le Signorie dei Visconti e degli Sforza avevano prodigato alla redenzione della zona, come ci dice il Luzzato, la valle padana, nella quale affluiva tutta la produzione casearia, compresa quella caratteristica della sponda destra del fiume Enza, veniva considerato il maggiore emporio caseario d'Europa: Lombardia ed Emilia detenevano allora il primato per la fabbricazione dei formaggi». F. CAFASI, *Il caseificio italiano dalle origini al sec. XIX*, *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, n. 3, 1965.

Di formaggi di grossa mole, con molta attendibilità fabbricati nella «fascia di terra a sud della via Emilia» (vedi cartina del Fumagalli) ne parlano Plinio e Marziale; ma il caseificio romano, come noto, era imperniato prevalentemente sul latte ovino.

duro lavoro, una funzione di vita e d'esistenza tra le persone e le cose. Era qui, infatti che i contadini si ritrovavano, per portare il latte, alle prime luci dell'alba e dopo il tramonto: e qui si parlava dell'annata buona o cattiva, dei raccolti, del mercato e dei prezzi, delle fiere ed, in genere di tutti quegli argomenti o avvenimenti che, direttamente e indirettamente, interessavano il mondo rurale. Era l'epoca della incipiente meccanizzazione delle campagne emiliane, delle prime irrorazioni alle viti, di nuovi fertilizzanti: perciò si poteva parlare della trebbiatura a vapore, di un nuovo aratro, del mal rosso dei suini... oppure si raccoglieva il latte per le *anime*, come si denominava l'offerta libera, ma plebiscitaria, per la commemorazione dei defunti.

Il casello rappresentò anche l'unico luogo d'incontro, quando si portava il latte la sera, per la gioventù contadina: solo nei caselli era consentito, per atavico costume, avvicinarsi, conoscersi, accompagnarsi insieme sino all'abitazione di colei che poteva diventare la... futura sposa. Nelle domeniche poi, e nei giorni di festa del patrono o in occasione di sagre, i caselli diventavano sede di balli rustici all'aperto. Tale fu la funzione socializzante svolta dal 'casello' che le autorità del tempo, il sindaco e il parroco, facevano affiggere i loro avvisi sulla porta del casello. È peraltro scontato che, a parte tutte le innovazioni tecnologiche intervenute in modo massiccio nell'agricoltura emiliana, la matrice, vera e inconfondibile del progresso agricolo, è stata la cooperazione.

Non per caso proprio dai caselli 'decolleranno' i primi fermenti delle lotte agrarie, ed è altrettanto significativo che le prime organizzazioni di tipo cooperativo saranno quelle per la lavorazione del latte dalle quali, in seguito avranno origine le « Latterie Sociali Cooperative ».

Qualsivoglia riferimento al « casello » non può prescindere da un breve disamina sull'evolversi del caseificio emiliano e del suo protagonista « il casaro », figura che, colla progressiva industrializzazione dello stesso caseificio, acquisterà rilevanza di primo piano nei rapporti di produzione dell'agricoltura emiliana. Ma necessita accennare preliminarmente alla particolare architettura dei caselli.

Come tutti i fabbricati rurali, ad uso abitativo o meno, le case-torri dei borghi collinari e montani, i mulini vicino ai corsi d'acqua con il portico, il magazzino e la ruota aperta sul canale,

come i 'metati' dei castagneti appenninici, i 'trappeti' nelle zone olivicole, le case mezzadrili colla porta-morta (4), anche i caselli sono frutto di una architettura altamente funzionale in funzione della specifica attività da svolgere. Come per altri manufatti, pertanto, anche la costruzione dei caselli rappresenta la sintesi di un processo pragmatico di conoscenze accumulate nel tempo attraverso la sperimentazione di tecnologie edilizie autoctone od importate. È pur vero che non è stata rintracciata, finora, letteratura tecnica sulle modalità di costruzione di questi caselli, non ne parla nelle sue opere neanche Filippo Re e non risultano citati in contratti e testamenti manufatti similari; è ancora perdurante, d'altronde, nei borghi rurali, in pianura e in montagna, una tradizione artigianale, sia perché la trasformazione del latte rappresenta un'attività che continua nelle latterie private e sociali, sia perché il casello, ampliato e trasformato nelle sue strutture essenziali, mantiene ancora quegli elementi di base che lo caratterizzarono al suo nascere. Ed anche nella realtà attuale il « casaro emiliano » è ancora un artigiano che non fabbrica, ma « fa il formaggio » (5). Ciò sta a significare che, per la produzione del « grana » non basta la sola tecnica, pur oggi aggiornata e sofisticata, se questa non è sorretta da una forma d'artigianato, raffinatosi nel tempo, ed ancora che la responsabilità della garanzia di un prodotto, col giusto equilibrio delle sue qualità organolettiche, rimane sempre al casaro, ieri al casello, oggi nei grandi complessi sociali e privati.

Si è detto che il periodo di massima espansione del « casello » emiliano si ha nella seconda metà dell'ottocento. L'incremento ed il miglioramento del bestiame, (opera iniziata con il compimento dell'Unità) dà luogo nel Nord Italia, soprattutto in Lombardia ed in Emilia, ad una imponente espansione della produzione di latte. Di conseguenza il caseificio si amplia e si sviluppa e, perdendo la caratteristica secolare di attività paragraticola si trasforma in settore autonomo: l'attività casearia si razionalizza gradualmente con i ritrovati scientifici nel settore della chimica casearia, della batteriologia e della meccanica.

(4) ...un lungo atrio, in posizione mediana, che fa da porticato di transito tra le stalle e l'abitazione mezzadrile. Tipico negli insediamenti rurali tra il Panaro e l'Enza, nei poderi a coltura promiscua di superficie di 10-20 Ha; in origine la seconda porta, ubicata sul lato opposto era chiusa, perciò 'morta'.

(5) G. MEDICI, *Il parmigiano-reggiano*, Tipolitografia Emiliana, Reggio Emilia, 1966.

In questo arco di tempo anche la costruzione dei caselli va mano perfezionandosi con ritocchi e variazioni strutturali a volte anche impreziosendosi, e, a seconda della zona, pianura o montagna, si passa dalla primitiva forma quadrata, più o meno tozza, alla linea agile esagonale od ottagonale, senza mai perdere la caratteristica della funzionalità. Questa si estrinsecava prima di tutto nella scelta della ubicazione che doveva essere limitrofa a nodi stradali (strade comunali od anche poderali), di facile accesso a volte prossima a preesistenti fabbricati come magazzini o case padronali. Prossima al casello si costruiva sempre l'abitazione del casaro e il locale per la prima stagionatura del prodotto, denominata comunemente « la cascina » (6). I caselli di costruzione più antica si trovano inseriti nelle vaste corti rurali che comprendono la villa, la casa colonica, la stalla, i fienili, il portico per gli attrezzi. Prescindendo da questi tipi, il casello più frequente è una costruzione di modeste dimensioni a pianta quadrata, raramente rettangolare, più frequentemente esagonale od ottagonale. Il tetto di tegole è sostenuto da pilastri o colonne angolari e da un pilone centrale verso il quale convergono le travi e le capriate a vista. I muri tra i pilastri non raggiungono, di solito, un metro o poco più dal suolo e, tra un pilastro e l'altro, sino all'altezza di una robusta travatura o cornicione sotto lo spiovente del tetto, sono sostituite da una sottile parete di mattoni messi di costa, disposti a griglie, diritti o distesi, in modo da lasciare larghi interstizi per l'aria e la luce, nonché l'uscita del fumo, e consentire, all'interno il mantenimento della temperatura stagionale (vedi schizzo planimetrico). Necessita far rilevare, a questo punto, che sino a non molti decenni addietro, la lavorazione del grana iniziava il 19 marzo e terminava il giorno 11 novembre: realizzandosi perciò nel periodo

(6) La cascina (dal tardo-latino *cascio* = formaggio), è un particolare tipo di azienda agricola indirizzata alla produzione del latte e perciò con notevole sviluppo delle colture foraggere, con acque irrigue e allevamento di mucche; il termine è dialettale della zona della Bassa Lombardia irrigua. Originariamente indicava il complesso dei fabbricati (stalla, caseificio, abitazione dei salariati e del casaro ecc.), e la *casera* intesa come locale destinato alla maturazione del formaggio. Era cascina, nell'ottocento, quello che oggi può essere il centro o la corte aziendale: il nome è passato dalla parte al tutto. Il *Casone*, anch'esso sinonimo di caseificio, indicava invece il locale, per la lavorazione del latte, *annesso* all'azienda agraria di produzione. Il casello emiliano è un'entità a sé stante, nata nella zona di produzione del grana Parmigiano-Reggiano che, a differenza degli altri locali sinonimi, nel parlare corrente, è sempre stato un ambiente unico, con caratteristiche tutte particolari staccato, generalmente, dal fabbricato o dai fabbricati principali.

primaverile-estivo e parte autunnale, non erano necessari particolari accorgimenti per ripararsi dal freddo invernale. Le pareti di mattoni sono spesso rinforzate da lesene in cotto; talvolta gli stessi mattoni venivano modellati appositamente e traforo: oltre che per i caselli potevano essere usati, per analoghe esigenze termiche di qualche fienile.

Nei caselli più antichi (o forse più poveri) le pareti a griglia sono sostituite da assiti con tavoli di castagno e di quercia accostati verticalmente, più di rado orizzontalmente, sempre però in modo da lasciare passaggio sufficiente di luce e di aria.

Esistono, di contro, anche caselli arricchiti di motivi architettonici, di monogrammi, a volte con i capitelli delle colonne che richiamano forme classicheggianti. Una particolarità: quando le pareti a griglie sono in cotto lavorato, i vari elementi sono connessi tra loro ad incastro senza uso di malte cementizie se non nei punti in cui si uniscono ai pilastri di sostegno e alle lesene. Spesso sulla porta del casello è presente una formella con la data di costruzione o le iniziali del proprietario.

Qualche volta c'è anche la nicchia per la statuetta o l'immagine del santo protettore dei casari: San Lucio (7).

Vicino al casello esisteva la tettoia per la catasta di legname necessaria al fabbisogno quotidiano, al riparo delle intemperie. Alcuni caselli, invece della tettoia, erano circondati da un porticato sotto il quale c'era la legnaia ed eventualmente il pozzo con il lavatoio e la pista per il cavallo che azionava la zangola; vi si poteva portare anche la bilancia per la pesatura del latte.

Un unico ambiente poi, dal pavimento alla travatura del tetto costituiva l'interno del casello, raramente intonacato, con un solo sfogo centrale per il fumo. A sostegno del tetto, e perno di tutta la costruzione, un solido pilone centrale che, con robusti paranchi di

(7) S. Lucio martire, ritenuto patrono dei casari sin dal secolo XIV. Il corpo si conserva in un'antichissima chiesa alpestre a m. 1537 sul confine tra l'Italia e la Svizzera, in un valico denominato «passo di S. Lucio». Nato a Cavargna in Pieve di Porlezza (Val Menaggio), in data non precisata, abbandonò da giovane il paese natio facendo il malghese e il bergamino. Vissuto in odore di santità, secondo alcuni fu annegato in una tinozza di latte per una lite di lavoro; secondo altri fu ucciso a bastonate dal suo padrone irritato per il continuo pellegrinaggio di pastori e contadini sul monte Luguzzone per parlare col pastore santo. Il culto è diffuso nella diocesi di Milano ove, nella chiesa di S. Bernardino alle Ossa esiste un altare dedicato al Santo che si celebra il primo sabato del mese di Giugno.

ferro manteneva sospesa la caldaia sul fuoco. Sotto la caldaia c'era la fornacella o focone, cioè una grande buca dove si accendeva il fuoco per la cottura della « forma ». La buca era protetta da un muro alto circa un metro con una larga apertura per accendere, sistemare il fuoco e per manovrare la caldaia allontanandola od avvicinandola a questi a seconda dell'occorrenza. La caldaia era di rame con la forma caratteristica di campana rovesciata, capacità di circa nove ettolitri. Lungo le pareti venivano sistemate « le bacinelle » (8) recipienti caratteristici per l'affioramento del latte a temperatura ambiente per ricavare il burro; c'era ancora il banco dove veniva sistemato nelle apposite « fasciere » il formaggio appena fatto ed infine la zangola per il burro.

Apposite rastrelliere sostenevano gli attrezzi: pali, spinotti, rotelle ecc. (9). Si è detto precedentemente che il casello così fatto appare verso la fine del settecento ed ha il punto di massimo sviluppo nella seconda metà dell'ottocento sino ai primi decenni del nove-

(8) L'affioramento naturale del latte in appositi recipienti, pratica che si collega alla genesi del caseificio, ebbe larga diffusione in Europa sino a quando la *crema* rappresentò un prodotto di consumo e perciò di ampia commercializzazione. Oggi la pratica è utilizzata soltanto nelle zone di produzione del grana Parmigiano-Reggiano e Padano.

Le *bacinelle* circolari di legno d'abete, capacità 15-20 litri di latte, poste su ripiani di legno o in muratura adiacenti ai muri interni del casello, furono usati dai casari emiliani nell'ottocento, anche quando vennero fuori le bacinelle di rame e poi quelle di ferro stagnato. Quelle di rame, pur avendo azione batteriostatica sulla flora batterica del latte durante l'affioramento, presentavano il difetto di causare l'inverdimento della pasta del formaggio. Ma anche per quelle di legno, essendo il legno poroso, potevano sorgere problemi soprattutto di ordine igienico. Da qui la sostituzione graduale, nel tempo, con recipienti di metallo, come le attuali vasche d'acciaio.

(9) *Spinotto*, spino: bastone di legno di m 2 con all'apice diversi pezzi, sempre di legno, incassati orizzontalmente, alternati e disposti ad angolo retto sulla lunghezza di cm 45. Serve per rompere il coagulo, (spinatura) per ridurlo alla dimensione di un chicco di riso. Questa operazione, originariamente, veniva realizzata con un ramoscello di biancospino, da qui il nome.

Rotella: bastone di legno di lunghezza pari all'altezza della caldaia dalla base all'arco del manico, conficcato in una rotella, anche di legno, di cm 25. Serve per mescolare il latte in caldaia per ottenere un riscaldamento uniforme. Insieme alle pale, di misura e dimensioni diverse, usate per sollevare la massa caseosa nella caldaia, ai teli di canapa (la cosiddetta « patta »), per avvolgere quest'ultima una volta estratta dalla caldaia, vi sono poi le *fasciere*: sottilissima assicella a forma di cerchio snodata di legno dolce, attornata da una fune di cm 27 x 190. Serve per porre la massa del coagulo cotto appena estratto dal siero; nella *fasciera* il formaggio assume la forma caratteristica (vedi illustrazioni).

cento quando la lavorazione del latte si diffonde in decine di latterie modernamente attrezzate. È evidente che l'evoluzione del manufatto è legata all'evoluzione economica e tecnica del caseificio emiliano e del suo formaggio « grana » (10) che rappresenta il punto finale di un processo tecnologico tutto particolare, la cottura della cagliata, vecchio di secoli, la cui peculiarità principale, cioè la lunga conservazione, ne ha fatto un prezioso mezzo di vettovagliamento per i lunghi viaggi trans-oceanici, dopo il 1492, quale alternativa alla carne e al pesce salato (11).

In una pianura fertile e ricca di acque irrigatorie, del resto, qual'è la pianura padana, l'allevamento del bestiame oltre a quello esistente in dotazione del podere, per i lavori, ha avuto sempre particolari riguardi, sin dall'epoca medioevale (12).

Il Rombaldi cita un contratto (13) del 1395 relativo all'affitto, da maggio ad Ottobre di « pascoli a sud e a nord della via Emilia a otto soldi per capo bovino, ad armenti di 21, 12 e 8 capi ».

Dalla fine del XIV secolo sino alla fine del XVIII l'area pascolativa, a causa, pare, dell'incremento di popolazione, va via via riducendosi per dar luogo a nuovi poderi, ma non scompare del tutto e

(10) Il nome *grana* riguarda un momento della fabbricazione, quando il coagulo viene ridotto in minutissimi grumi simili a chicchi di riso; l'operazione si effettua sbattendo vivamente con lo spino sino a quando la massa non sia perfettamente « granita » (*Enciclopedia Agraria*, Reda).

(11) Lo sta a dimostrare la richiesta di cui erano oggetto, in tutti i mercati europei i formaggi padani, specie i 'Piacentini e Lodesani' dalle tipiche forme panciute, caratteristiche ancora oggi, del formaggio Parmigiano-Reggiano. Nelle *Venti giornate di agricoltura o dei piaceri della villa* di A. GALLO, (1499-1570) nella undicesima giornata emerge, attraverso il dialogo collo *Scaltrito* (il proprietario della mandria di n. 40 bovini e n. 100 pecore che sverna nelle stalle di messer Avogadro), l'attività zootecnica del tempo e la sua complementarietà con quella casearia. I formaggi padani del millecinquecento, a parte peso e dimensioni, avevano molti punti in comune con quelli attuali; differenza di rilievo: il grana dell'epoca del Gallo era spesso un formaggio misto di latte bovino e ovino.

(12) « Questo (l'aumento della produttività) era certamente vero di una delle regioni italiane, la bassa valpadana dove, nel tardo medioevo almeno, metodi intensivi di produzione erano messi in pratica con successo nell'allevamento del bestiame specialmente bovino... ». « Verso la fine del medioevo già si allevavano nuovi tipi di bovini intorno a Parma e a Ferrara e in tutta la regione i prodotti di allevamento intensivo, formaggio parmigiano, burro di Lombardia, bovini e suini, rifornivano un mercato d'esportazione in Italia e persino all'estero ». J. JONES, *La storia agraria italiana nel medioevo*, Rivista storica italiana, fasc. 3°, 1964.

(13) O. ROMBALDI, *Agricoltura e contadini a Campegine sino al 1812*. In « *La terra dei Cervi prima dei Cervi* », Reggio Emilia, 1982.

il pascolo viene attuato negli stessi poderi da settembre ad ottobre, dopo i raccolti.

A cavallo fra settecento ed ottocento si diffonde, se pur lentamente, la rotazione ternaria al posto di quella binaria: il che significa eliminazione graduale del maggese con colture introdotte capaci di ripristinare la fertilità del suolo. In connessione a quanto sopra, appare, nel comparto colturale delle tenute, il prato stabile irriguo, il che vuol dire aumento di foraggio e conseguente aumento di bestiame e perciò di latte e letame (14). Questo ciclo produttivo comincia ad essere recepito dalla nuova classe di proprietari « borghesi » che, avvantaggiati dalle riforme napoleoniche, vanno sostituendosi alla proprietà signorile del XVII secolo. La proprietà borghese si differenzia da quella signorile per un più rigoroso senso della economia aziendale e per una maggiore apertura alle innovazioni tecniche che vengono d'oltre Alpe. Dall'organizzazione aziendale suddetta si estrinsecherà gradualmente il caseificio che diverrà col tempo, autonomo e di tipo industriale. Ancora nei contratti della seconda metà del settecento (15), nelle vaste proprietà signorili ed ecclesiastiche allevamento (di bovini ed anche ovini) e caseificio sono strettamente collegati ed il « casello » (16) pare risulti « incorporato » nella vaste corti ed il casaro è il responsabile sia degli animali allevati che dell'attività di trasformazione del latte.

Così recita infatti un contratto stipulato nel 1784 (17), per una

(14) « La diffusione crescente (nella pianura padana), delle colture pratensi permetterà ben presto di elaborare, nella pratica e nella teoria, un sistema agrario moderno, sul quale una regolare rotazione con foraggiere permette di liquidare l'antico sistema del maggese e d'integrare organicamente le tecniche dell'allevamento con quelli dell'agricoltura ». E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bologna, 1961.

(15) Contratto d'affitto tra il conte G. Tagliaferri ed A. Cantarelli di Campegine. O. ROMBALDI, *op. cit.*

(16) La parola — *casello* — è indicata nel « *Grande dizionario della lingua italiana* di S. Battaglia, (Utet, 1967) s.m. sialezzale: caseificio in cui si raccoglie e si manipola il latte portato da molti agricoltori per la fabbricazione del formaggio grana e del burro. Con questo significato l'adopera Ippolito Nievo nelle *Confessioni di un Italiano*. Tutti i giorni sulle quattro dopo mezzodì, assestata la secchia del latte sulla carriuola, andavasene egli fischando al casello ». Secondo il Battaglia la parola deriva dal latino meioevale *casellum* e *caselus* cioè casa e casotto. Oltre l'area emiliana sono sinonimi casera e casone.

(17) « Dovrà detto cascario aver cura delle 40 vacche circa, dei tori e dei capi 10 di manzine tenendo a tale effetto un vaccaro che non dovrà essere uno della famiglia, come pure un porcario e un sottocaldaro, quali tre uomini stanno a tutto

proprietà di 184 biolche (pari a circa sei ettari), con fabbricati, casa padronale « vaccheria con fabbrica di stalla, case rusticali con recinto di peschiera » date in affitto per anni sette: « di avere buona cura del capitale di bestiame che lì verrà consegnato col darli da mangiare, condurlo ai pascoli e prestargli insomma tutta quella servitù che può richiedere, e, portando il caso che si ammalasse sarà tenuto a medicarle e il padrone gli somministrerà gli alimenti ».

Le clausole successive del contratto dettagliano le mansioni affidate al fittuario casaro: dalla custodia degli argini all'irrigazione, dal taglio del foraggio all'alimentazione del bestiame, alla raccolta del latte, alla lavorazione del formaggio, dalla sorveglianza dei coloni o del vaccaro, agli allevamenti minori: colombi, pesci, bachi da seta.

L'attribuire al casaro tutte le responsabilità tecniche relative alla conduzione di un'azienda, dimostra che l'attività casearia è reputata, allora, la più importante tra le altre attività dell'azienda.

Dieci anni dopo, nel 1794, le condizioni sostanzialmente non mutano, anzi per ciò che riguarda la « cascina » diventano più precisi e dettagliati.

Rileviamo da altro contratto (18): « Angelo Negri e per quest'anno suo figlio sarà obbligato a lavorare e fabbricare da valente ed esperto cascario il formaggio, butiro e ricotta coi latti delle vacche della suddetta cascina e con quelli dei mezzadri d'altre mie ragioni, e usare in ogni tempo la più esatta diligenza perché il formaggio, butiro ecc. riesca con la maggiore perfezione, custodire inoltre e governare lodevolmente il detto formaggio ».

Anche in questo contratto il casaro, pur sempre con ruolo direttivo, ha la responsabilità dell'allevamento di tutti gli animali, anche degli altri poderi del proprietario, dovrà fare il veterinario (castrare i vitelli e i porci della cascina e dei quattro mezzadri), provvedere, tramite dipendenti, al « taglio dello strame e vernaglia » per il giaciglio delle bestie, taglio e trasporto dell'erba medica e svolgere funzioni commerciali relative alla vendita di vacche e vitelli.

Per tutte queste responsabilità il casaro viene retribuito con

suo carico e dovranno essere di piena soddisfazione del Padrone, e dovranno avere tutti la cura delle bestie, tanto in tempo che stanno in stalla quanto in tempo che si manderanno in campagna ». O. ROMBALDI, *op. cit.*

(18) Contratto del 1794 con il casaro A. Negri, *Cascina di Villa Cella*. O. ROMBALDI, *op. cit.*

salario in natura, come riportato in nota. Il salario in natura (certamente una parte dei prodotti ricevuti veniva venduta), conferma la completa subordinazione del casaro, pur provvisto di certe mansioni tecniche, verso il proprietario (19).

Del resto lo stesso supporto fisico della sua principale attività, cioè il caseificio, non si distingue ancora come entità indipendente, ma è inserito nella corte aziendale. Alla cascina, ovverosia in quel podere ove trovatisi il locale per lavorare il latte, convergono gli altri poteri del proprietario. La proprietà fondiaria è strutturata ancora in unità più o meno ampie (la residenza padronale e la cascina individua la proprietà signorile), ed il padrone, che dispone del danaro, del bestiame da allevamento, del mercato ecc. esercita sui dipendenti assoluto dominio economico con clausole contrattuali alcune ancora di tipo feudale.

Con l'avvento napoleonico l'agricoltura emiliana subirà un salto qualitativo, avrà una stasi durante la restaurazione, almeno sino al 1850, ma sarà, come già annotato, in questi anni ed in quelli successivi all'Unità che maturerà coscienza civile e di progresso non solo una borghesia agraria più avanzata e più aperta alla sperimentazione ed all'introduzione di tecnologie avanzate, ma, per quanto riguarda lo sviluppo del caseificio emiliano, il progresso culturale, specie dal 1880 in poi (20), interesserà in modo particolare proprio la categoria dei « casari » che assumeranno, ad un certo momento, un ruolo di assoluto predominio nel settore lattiero-caseario, sia per la tecnologia

(19) Ecco il salario di A. Negri, ogni volta che farà la *cottura* per il padrone: « un cavagnolo di ricotta e una libbra di butirro, un caneparo a piacimento del padrone; e di tutto farà parte anche il vaccaro; avrà metà del raccolto della terra e dei porci purché la spesa della compera e del nutrimento sia stata sostenuta per metà; avrà il prodotto del cortile, ma darà al Padrone 6 ventine di ova, metà a Pasqua e metà a Agosto, 6 paia di pollastri a S. Giacomo, 6 paia di capponi a novembre, e metà delle altre, oche e polli. Il vaccaro avrà dal Padrone 10 staia di frumento, mezzo carro d'uva, 12 libbre di olio da ardere ». O. ROMBALDI, *op. cit.*

(20) Larga parte del progresso agricolo emiliano nella seconda metà del XIX secolo è d'attribuire all'operato della « Scuola di Zootechnia e Caseificio » sorta a Reggio Emilia nel 1880 per merito di Antonio Zanelli, già Direttore dello « Stabilimento sperimentale di Zootechnia, operante dal 1874. Scopo principale della scuola, art. I dello statuto era quello di formare esperti allevatori di bestiame e abili cascinaia ». Quando la scuola iniziò a funzionare esistevano, in Reggio Emilia n. 359 caseifici; nel 1904 venticinque anni dopo, il numero era passato a 600 con una produzione di 50.000 q di formaggio a 12.000 q di burro. Per notizie più dettagliate vedi A. Zanelli e la *Scuola di Zootechnia e Caseificio*, 1880-1980, dello scrivente, edit. I.T.A.S.

che per la commercializzazione dei prodotti. Vediamo ora, attraverso le pagine dello Scelsi (21), il caseificio emiliano a metà dell'ottocento: « Gli opifici ove si fabbrica il formaggio, il burro e la ricotta vengono volgarmente detti 'caselli'. I proprietari di vasti tenimenti hanno un casello che lavora per conto proprio il latte della tenuta; la proprietà piccola o vende il suo latte a casari che conducono un casello per conto proprio, o porta (due volte al giorno: cioè mattina e sera) il latte ad un casello, il cui casaro lavora il latte de' vari accorrenti nel casello stesso per conto loro e secondo le seguenti norme. Ogni avventore del casello ha una tessera di legno che combacia, sovrapposta che siavi, con un'altra presso il casaro; l'avventore, recandosi al casello col proprio latte, ha seco la sua tessera; constatato il quantitativo (in volume) del latte recato, lo si segna con tacca sulle due tessere o taglie sovrapposte ritirando il portatore del latte la propria.

L'odierna unità di misura del latte consta di venti litri e continuasi a chiamarsi secchia come l'antica... i caselli si reggono sul principio dell'associazione, e benché da molto tempo qui in uso può argomentarsi siano imitati dalle fruitieres della Svizzera.

Infrattanto mercè il concorso al casello delle diverse partite di latte viene assicurato il lavoro giornaliero al casello stesso: lavoro che man mano viene effettuandosi per conto dei singoli nel modo che segue. Quando in un dato giorno il casello lavora per esempio con venti secchie quello degli avventori la cui tessera segna (ad un circa) detto quantitativo, fa la sua frua (dal latino fruere) che vale a dire tutto il latte che si lavora in detto giorno, va per suo conto, egli ne ritira tutto il burro e la ricotta, mentre il formaggio, benché contrassegnate con marca dall'avventore che ha fatto frua, rimane presso il casaro per le successive operazioni di salatura e custodia nel magazzino dello stesso casaro, fino alla chiusura dei caselli, che ha luogo verso la fine di novembre, epoca nella quale, e più ancora in dicembre, le partite di formaggio o vendonsi a negozianti, od anche da taluni casari acquistansi per proprio conto, onde invecchiarle e venderle a quel maggiore prezzo che in tale stato di immediato consumo se ne ricava. I proventi del casaro consistono nella retribu-

(21) G. SCELSEI, *Statistica generale della provincia di Reggio Emilia*, Milano, 1870.

zione di italiane lire 0,75... che a titolo di giornata gli viene pagata da chi fa frua; più il rilascio di una libra (grammi 325) di burro.

Quando poi il proprietario ritira le sue forme paga al casaro un diritto, che dicesi di levatura, di circa mezzo franco la forma.

...il proprietario... fornisce al casaro il combustibile necessario e gli paga l'importo dello zafferano, del sale ed in estate del ghiaccio per confezionare il burro... ».

Il sistema di lavorazione descritto dallo Scelsi era quello conosciuto come « latteria turnaria sociale ».

Per comprendere i progressi nella lavorazione del latte e rendersi conto di come dall'originario « casello » si sia pervenuti ai grandi complessi industriali, alle « latterie sociali cooperative » dia-cronicamente con l'evolversi della scienza e della tecnologia casearia, con l'evoluzione nella coltura delle piante da foraggio, con il miglioramento selettivo del bestiame da latte e nuovi rapporti produttivi sollecitati dal movimento cooperativo, necessita una sintetica disgressione.

Le latterie turnarie rappresentano i primi organismi di carattere agricolo fondati sull'associazionismo cooperativo in Italia. Le turnarie sociali, come quella su descritta, furono precedute dalle turnarie di tipo familiare o « di prestanza ». In questo tipo di latteria la lavorazione si trasferiva ogni giorno in una delle case dei soci; qui veniva portato il latte che era trasformato in burro, formaggio, ricotta e siero spettanti a chi era di turno.

Questo elementare sistema di prestito presentava il difetto d'obbligare i singoli soci a tenere locali ed attrezzi sufficienti per lavorare tutto il latte prodotto dalla collettività e di fornire prodotti quasi sempre poco uniformi, la cui eventuale cattiva riuscita veniva imputata soltanto al socio di turno. Per superare i primi inconvenienti si passa, in tempi successivi, alla latteria turnaria sociale che effettua la lavorazione sempre a turno, ma in un locale dell'associazione con attrezzi in comune e sotto la direzione del socio di turno o di un casaro specializzato. Queste forme di associazionismo (già presenti nei secoli XII e XIII nel Doubs e nell'Alto Giura), appaiono in Valtellina verso il millecinquecento, a Bormio, e si diffondono pian piano in tutte le vallate alpine e prealpine. Attorno al XIX secolo sono presenti particolarmente nel Friuli e nel Bellunese. L'attecchimento dell'associazionismo nelle vallate alpine si spiega col fatto che, nelle zone montane od anche collinari, esistono tra gli agricoltori

ataviche usanze di collaborazione dovute anche alla conformazione fisica del territorio che ostacola, per la carenza di infrastrutture, il sorgere di complessi privati.

Verso la fine del XIX secolo (1870-1871), la guerra Franco-Prussiana sollecita indirettamente, coll'aumentato fabbisogno di carne e di prodotti lattiero-caseari, sia l'attività zootecnica che l'industria casearia Europea. Le latterie turnarie familiari cominciano ad evolvere in latterie turnarie speciali e poi in latterie sociali.

Quest'ultime nascono prevalentemente come forma di difesa dei produttori della materia prima, il latte, verso possibili imprese di tipo monopolistico da parte della categoria industriali, ma rappresentano anche una soluzione all'eccessiva polverizzazione delle unità produttive, cioè tanti piccoli caseifici che lavorano pochi quintali di latte.

Col declino del sistema turnario emergono infatti i due tipi di latterie moderne, quella privata e quella sociale cooperativa.

Nelle prime il latte viene acquistato dai casari-imprenditori a prezzo pattuito coi produttori o fissato da apposita commissione di esperti, pagato a fine stagione casearia e lavorato esclusivamente dal casaro senza alcuna possibilità di controllo da parte dei produttori. Questo tipo di rapporto è tutto a favore dei casari-imprenditori che cercano d'imporre il prezzo più basso possibile al latte anche arrivando alla... serrata, alla quale c'è poco da opporre essendo il latte un prodotto non conservabile.

L'imponente propaganda dei principi cooperativistici, che trova in Emilia, come è noto, ampia disponibilità per la pratica applicazione nel settore agricolo (22), per contrastare l'opera monopolistica dei casari, contribuisce, nei primi decenni del novecento, allo sviluppo, che diverrà imponente nel futuro, delle latterie cooperative nelle quali il casaro assume la figura di tecnico stipendiato.

Il prezzo del latte viene ufficialmente determinato e il produttore della materia prima, socio della cooperativa, può controllare tutto il ciclo, sia tecnico che economico della produzione.

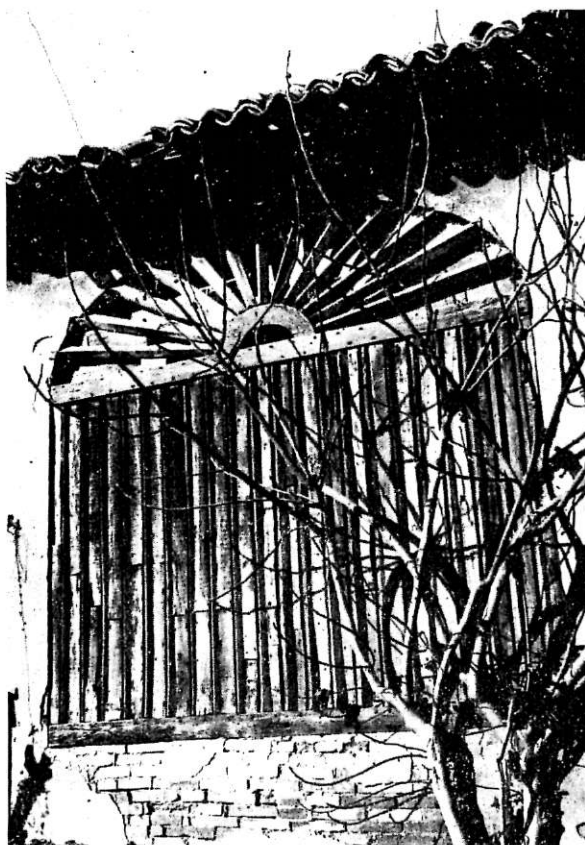
(22) Le forme associative cominciano a propagarsi in pianura nel 1890 e, verso il 1900 si affermano definitivamente nel Veneto, in Emilia e in Lombardia. La spinta all'associazionismo è anche d'attribuire alla crisi di sovrapproduzione che investe, in quegli anni, il mercato caseario; essa obbliga in pratica i piccoli e medi produttori ad organizzarsi tecnicamente ed economicamente, sia per l'accresciuta disponibilità di latte da trasformare, sia per far fronte alla speculazione degli imprenditori privati.



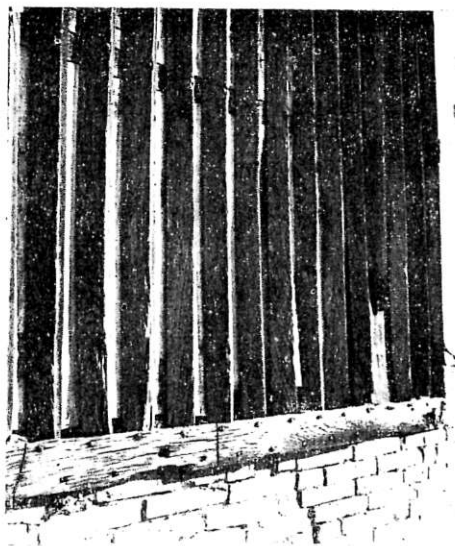
Antico casello in territorio Parmense con le pareti formate da intelaiatura di mattoni a griglia.



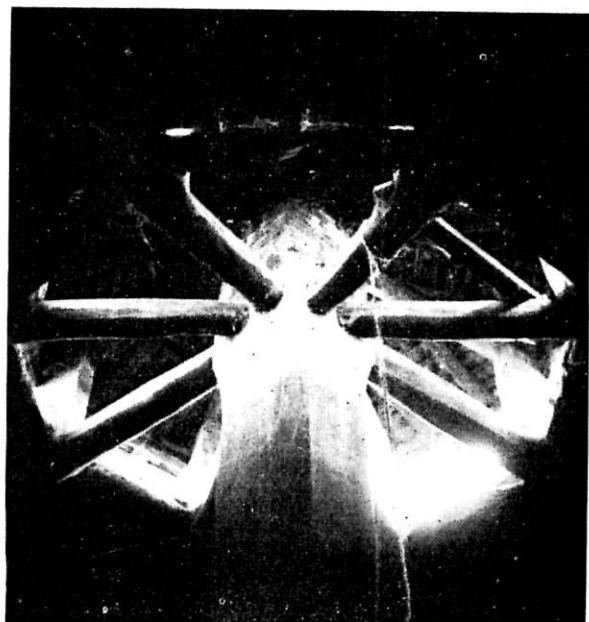
Antico casello ottagonale in territorio di Reggio Emilia (Bagnolo).



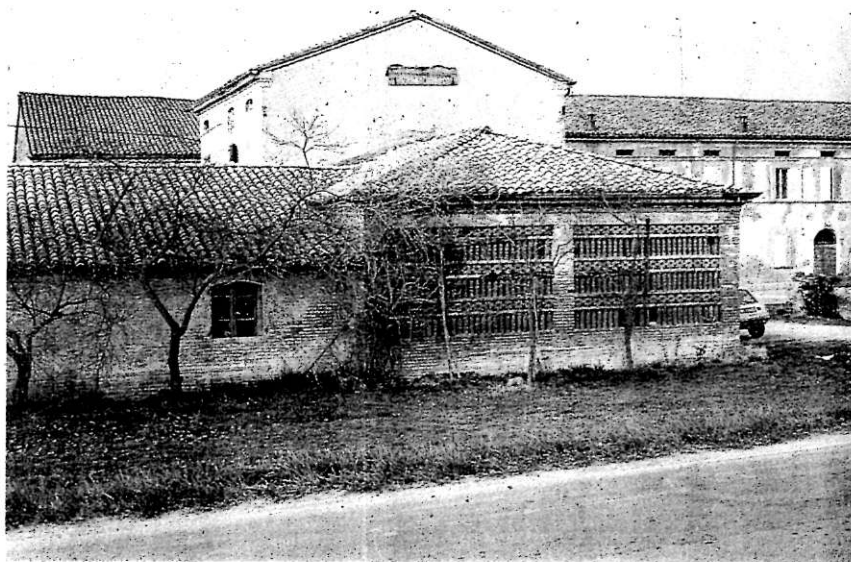
Particolare del casello di Bagnolo (Reggio Emilia): una finestra con assiti di legno.



Parete di antico casello nel Modenese (Rio Saliceta), formata da assiti di legno accostati verticalmente.



Interno di antico casello ottagonale: il pilone centrale al quale convergono le travi (Fallegara di Scandiano - Reggio Emilia).



Antico casello rettangolare in territorio modenese con le pareti in barre di legno.

Col formarsi delle latterie sociali cooperative (23) comincia a scomparire il casello nella struttura fin qui esaminata; dall'originario stanzone di forma quadrata, poi esagonale od ottagonale, con i muri « a gelosia » si passa alla forma nettamente rettangolare con gli ambienti divisi: da una parte il locale per la lavorazione del latte, ormai con più di una caldaia, con i muri e i pavimenti piastrellati e dall'altra il locale per la stagionatura.

Alla nuova concezione strutturale dell'antico casello col soffitto annerito dal fumo delle legna, hanno contribuito innovazioni tecniche: fondamentale è stata l'introduzione della caldaia a vapore (circa nel 1908), per la cottura della cagliata al posto della fornace a fuoco vivo; a questa si è giunti dopo aver sperimentato caldaie a calore indiretto, a riscaldamento elettrico, a fiamma radiale.

L'industria ha ancora messo a punto la scrematrice meccanica centrifuga e l'impastatrice del burro; con l'avvento della scrematrice meccanica scompare un attrezzo secolare e tradizionale del caseificio, la zangola a pistone, e viene valorizzato altro prodotto, il burro, fino ad ora alquanto negletto anche per la qualità, che lascia molto a desiderare. Coll'uso della scrematrice si migliora nettamente la qualità e, coll'aumentata richiesta il prezzo. Per un certo periodo il burro verrà lavorato e commercializzato in nuovi locali, con proprie caratteristiche: le cremerie.

Nelle latterie sociali e cooperative che nei primi decenni del novecento hanno ormai sostituito buona parte dei vecchi caselli o nei grandi complessi privati di tipo industriale, il casaro ha assunto un ruolo autonomo ed insostituibile: possiede un adeguato bagaglio di cultura tecnico-professionale acquisito nella « Scuola di Zootecnica e Caseificio » di Reggio Emilia, che gli consente di recepire e di seguire le novità tecniche che la Scuola sperimenta e diffonde attraverso corsi d'aggiornamento; ha imparato a sfruttare i sottoprodotti della lavorazione del latte allevando i maiali nelle moderne porcilaie annessi ai caseifici; rappresenta il primo anello nella commercializzazione, la manutenzione e cura del formaggio durante la stagionatura.

(23) Nel settore lattiero-caseario il movimento cooperativistico emiliano ha avuto un decorso lento: sino allo scoppio della prima guerra mondiale il caseificio italiano, in grande maggioranza, era in mano all'industria privata. A Reggio Emilia, città guida della cooperazione, la Cattedra ambulante d'agricoltura annotava, nel 1913, solo n. 26 latterie sociali (dei quali alcune ancora a mezzadria con il casaro o costituite per la vendita di latte alimentare), contro ben n. 600 caseifici privati e n. 70 aziendali.

Non è un caso che, tra « gli abili casari » formatasi nella scuola di Reggio Emilia, unica in Italia, emerga un Giuseppe Notari (24) che, sotto la guida del Prof. Pellegrino Spallanzani (25) sperimenterà l'uso del siero-fermento, la cui diffusione tra i casari (l'uso si estenderà anche per altri formaggi) farà diminuire del 50% le fallanze nella fabbricazione del 'grana', che perfezionerà uno strumento antico nell'arte casearia, usato per rompere la cagliata, che oggi porta il suo nome (26).

Dal pastore malghese-casaro descritto da Agostino Gallo nel secolo XVI (27) dal « casciaro tutto fare » pagato in natura, subordinato in tutti i sensi al proprietario della terra, del bestiame e dei manufatti, che abbiamo visto nei contratti del XVII secolo, il casaro che emerge nella seconda metà dell'ottocento, ha subito un salto qualitativo non indifferente. Al posto del contadino ex-porcario, ex-pastore rozzo e reativo ad ogni novità, come descritto dal Cattaneo e dal Cantoni (vedi in appendice), che ha imparato a manipolare il latte in lunghi anni di tirocinio nel fumoso 'casello' spesso come

(24) Giuseppe Notari. (1863-1936) Allievo della Scuola di Zootecnia e caseificio dalla fondazione ne fu capo-cascinaio (cioè casaro) per 54 anni. Tecnico di indiscusse capacità, caposcuola di più di una generazione di casari, che si diffusero anche all'estero, impresse all'esercizio dell'arte casearia una rigorosa metodologia di lavoro. Il suo nome rimane legato alla geniale intuizione del siero-innesto, pratica che, dalla lavorazione specifica del formaggio grana si estese anche a quella di altri tipi di formaggio. F. CAFASI, *La scoperta del siero nella produzione del Grana*, Rivista « Reggio-Storia » n. 3-4, 1980.

(25) Pellegrino Spallanzani. (1840-1912) Successe ad A. Zanelli nella direzione della Scuola di Zootecnia e Caseificio, proseguendo l'opera scientifica, didattica e propagandistica del fondatore. Ingegnere, specializzatosi in Chimica a Parigi e a Londra, autore di diversi saggi, oltre che nel campo specifico della Chimica agraria e lattiero-casearia, anche su argomenti d'igiene e di fisiologia. Con il Notari diede corpo scientifico al ritrovato del siero-innesto o siero-fermento.

(26) Al Notari si devono perfezionamenti nel settore della strumentazione casearia come il *fermicagliata a croce* e il *frangicagliata*. Lo *spinotto Notari* (vedi nota 9) è formato da una lamina a bordi taglienti avvolta a spire concentriche; tale disposizione determina il taglio regolare e a volumi geometrici del coagulo.

(27) Le *Venti giornate dell'agricoltura o dei piaceri della villa* può considerarsi il primo trattato moderno di tecnica casearia per gli elementi nuovi che si rintracciano scorrendo il volume, quali la cottura del latte (il caseificio del Gallo è imperniato, quasi esclusivamente sul latte vaccino), l'uso della 'caldaia' ignota agli antichi, la compressione delle forme con 'fasce di legno', il sistema di saldatura da farsi gradualmente durante le fasi di solidificazione per assorbimento, il bagnare in olio (di linosa) le forme, l'aggiunta di zafferano e la confezione del caglio, espressamente indicato come migliore quello animale. La lavorazione, secondo il Gallo, dura da 25 a 30 e più giorni, la maturazione completa da 6 a 8 mesi e la vendita può avvenire dopo un anno dalla lavorazione.

« sottcaldera » (cioè, etimologicamente sotto la caldaia, nella grande buca dove si accendeva il fuoco per la cottura della forma) ovverosia aiutante alle dipendenze del casaro anziano, c'è oggi un giovane specializzato, tecnicamente preparato, che conosce i suoi doveri, ma anche i suoi diritti, ma che, soprattutto, ha raggiunto l'indipendenza nel suo lavoro. Non deve infatti andare alla ricerca di un padrone presso cui lavorare: sono i padroni stessi, siano essi la grande industria privata che il complesso cooperativo, a cercare il « casaro ».

Si è accennato, in precedenza, ad alcuni dei motivi che hanno inciso sulla evoluzione del caseificio emiliano, ed hanno portato, circa alla fine del XIX secolo, alla costituzione delle « latterie sociali cooperative » (28). In effetti queste rappresentano il frutto di un'evoluzione che, tra la fine dell'ottocento e gli inizi del novecento, trova il punto di convergenza del settore agricolo e di quello zootecnico, nella zona a coltivazione promiscua, a proprietà frazionata, disseminata di caselli, la zona tipica dell'attuale formaggio « grana parmigiano-reggiano », nella quale la produzione del latte ad uso industriale era limitata (l'appoderamento era ancora agli inizi) e la sua trasformazione era accentrata nelle aziende condotte a mezzadria, o... venduta ai casari imprenditori.

A questa evoluzione concorse, prevalentemente, la « Scuola di Zootecnia e Caseificio » sorta a Reggio Emilia nel 1879 per merito di Antonio Zanelli (29).

(28) Le Latterie Sociali hanno solo lo scopo di produrre e di ripartire, in periodo prestabilito, tra i soci il prodotto « in natura », in proporzione al latte conferito da ciascun socio. Nelle Latterie Sociali Cooperative invece, alla produzione si aggiunge la « vendita » del prodotto o dei suoi derivati, cioè latte alimentare o burro e formaggio. La ripartizione finale del prezzo ricavato, al netto delle spese, viene fatto in ragione della quantità e in alcuni casi, della qualità del latte conferito dai singoli soci.

(29) Antonio Zanelli. (1825-1894) Primo direttore dello « Stabilimento Sperimentale di Zootecnia » e fondatore della « Scuola di Zootecnia e Caseificio » oggi Istituto Tecnico Agrario Statale A. Zanelli. Personalità di primo piano, allievo e collaboratore di G. Cantoni, caposcuola eminente di una folta schiera di agronomi e di Zootecnici, influì notevolmente sul progresso agricolo emiliano nell'ultimo venticinquennio del secolo scorso. Fu assertore convinto ed autorevole del miglioramento del bestiame per mezzo dell'incrocio continuato sino a giungere alla sostituzione completa di una razza. Nello « Stabilimento Sperimentale di Zootecnia » a Reggio Emilia (oggi Istituto Zootecnico Consorziale), sperimentò diverse razze bovine, suine ed ovine. Importò, tra i primi in Italia, nel 1875 la razza bovina da latte olandese e promosse la trasformazione dell'antica razza suina reggiana mediante l'incrocio colle

L'esigenza di modernizzare il caseificio, via via che aumentava la richiesta di prodotti lattiero-caseari su un mercato nazionale in via di formazione e sui mercati esteri (30), divenne improrogabile quando l'incremento massiccio della produzione del latte, conseguenza della selezione delle razze locali, dell'incrocio con razze importate delle vecchie razze bovine indigene, di una alimentazione più razionale di queste, della diffusione dei silos ed infine della sostituzione graduale nei poderi della trazione animale con quella meccanica, persuase gli operatori agricoli come non fosse più possibile « fare il grana » con la lavorazione del latte frazionata in tanti piccoli e ancora primitivi caselli.

In questo modo non solo le spese generali (trasporto latte ecc.), incidevano in modo abnorme sull'economia della trasformazione del latte, ma diventava problematica anche la diffusione di nuovi ritrovati tecnici, quando la tradizione e l'empirismo erano le uniche guide del casaro. Nuovi ritrovati tecnici quali l'uso del siero-innesto addizionato al latte in caldaia, del caglio industriale al posto delle... frattaglie, della salatura in soluzione salina anziché a secco, della eliminazione dello zafferano, dell'introduzione del termometro Reaumur... anziché del braccio del casaro, per sentire la temperatura del latte e della sostituzione degli antichi mastelli di legno di abete con le moderne vasche metalliche. Diventava necessario, pertanto, sopprimere molti antichi e decrepiti caselli e distribuire l'accresciuta produzione di latte in un adeguato numero di latterie-caseifici razionalmente impiantate, capaci di lavorare non meno di q 20 di latte al giorno e sino a q 40-50 ed eventualmente essere in grado di fabbricare altri tipi di formaggio, in alternativa al grana, in caso di crisi ricorrenti nel settore dei prodotti lattiero-caseari.

I piccoli e medi produttori, pertanto, in continuo aumento di

razze inglesi per adattarla alle nuove esigenze dell'industria zootecnica e casearia (vedi anche nota 20).

(30) Gli anni dal 1870 alla fine dell'ottocento: è il periodo in cui vengono gettate le basi dello sviluppo capitalistico italiano sotto la spinta di diversi fattori particolarmente favorevoli all'investimento nell'attività primaria. L'unificazione politica del paese e il contemporaneo processo di formazione di un mercato nazionale; l'apertura delle frontiere ai capitali di provenienza estera, attirati in Italia dagli alti saggi di profitto realizzabili in un'economia quasi esclusivamente agricola; il progressivo disfacimento dei vecchi rapporti feudali e precapitalistici e l'affermazione della conduzione con salariati; una fase iniziale di aumento dei prezzi agricoli. AA.VV., *Emilia Romagna*, Edit. Teti, Bologna, *op. cit.*

fronte alla maggiore disponibilità di latte destinato alla trasformazione dovettero affrontare non solo la problematica di carattere tecnico-produttivo, ma anche quella, più difficile e più impellente, di ordine economico ed organizzativo, accentuata, tra l'altro, dalla speculazione degli imprenditori privati. Queste necessità e l'influsso delle nuove idee sociali (31), che già in altri settori avevano portato alla costituzione di cooperative di consumo, produzione e lavoro, spinsero i produttori a tentare la strada delle latterie sociali cooperative.

La propaganda, poi, degli organismi tecnici del tempo: Società Agrarie, Comizi agrari e quella, come già annotato, della « Scuola di Zootecnica e Caseificio di Reggio Emilia, autentica fucina dei nuovi casari (e non solo di questi) e centro di acculturamento agricolo per tutta l'Emilia, incise in modo positivo sul rinnovamento del caseificio emiliano con un sensibile progresso nel periodo compreso tra il 1880 e il 1910. I caseifici, nelle province di antica tradizione casearia, come Modena, Reggio Emilia, Parma, dal 1870 alla fine del secolo si erano razionalizzati e raddoppiati.

Le latterie cooperative incontrano all'inizio diffidenza e ostacoli; i motivi della scarsa diffusione sono vari e complessi: c'è a monte il fallimento delle latterie turnarie sociali, antesignane delle latterie cooperative, l'insuccesso di alcuni esperimenti; c'è a valle l'azione di accaparramento dei casari, i quali profittando della sfiducia subentrata tra gli agricoltori a seguito di quanto suddetto, riescono ad imporre i propri caselli. Dai primi decenni del secolo attuale, il caseificio emiliano tuttavia, pur tra alterne vicissitudini e crisi di vario genere, soprattutto a causa di due guerre mondiali, va sempre più progredendo con i nuovi organismi amministrativi e tecnici, istituti di studio e ricerca ecc.

Negli anni successivi alla seconda guerra mondiale, tutte le categorie di produttori di latte — proprietari, mezzadri, affittuari par-

(31) Il cooperativismo emiliano, in modo particolare quello reggiano (Reggio Emilia è la patria di Camillo Prampolini, figura centrale del movimento cooperativo, del quale fu il principale sostenitore e propagandista), ha avuto nell'idea socialista la sua matrice primaria. Le cooperative agricole, che diverranno col tempo centri non solo economici, ma politici, ideologici e ricreativi, furono lo strumento più importante dell'azione socialista, che in questo modo tentò di coordinare e dare finalità uniche ai vari ceti rurali, legando insieme salariati, braccianti, e piccoli proprietari. N. VALERI, *La lotta politica in Italia dall'Unità al 1925*, Idee e documenti, Firenze, 1958.

tecipano alla stessa vita delle cooperative ricoprendo cariche sociali ed amministrative.

In pochi anni s'incrementano le latterie sociali, si chiudono i caseifici più piccoli e meno produttivi, se ne ristrutturano altri per adeguarli alla tecnologia più avanzata e se ne costruiscono ex-novo onde poter far fronte alla trasformazione di maggiore quantità di latte e, di conseguenza, alla stagionatura del prodotto.

Il caseificio attuale, la cui struttura edilizia non è che un lontano ricordo del primigenio casello è, e più lo sarà nel futuro (l'inarrestabile progresso tecnologico e gli alti costi di trasformazione del latte imporranno l'accorpamento di più latterie), una vera e propria impresa che, per il fatturato, la rilevanza economica e i problemi che importa, è ormai paragonabile ad una vera e propria azienda industriale.

In questo caseificio l'antico « casaro » che dovrà essere un tecnico a tutti gli effetti, diplomato o laureato, rappresenterà, come nel passato, un punto fermo di valore decisivo sia per la conduzione tecnica del caseificio, sia per i risultati economici e sociali della cooperativa e pertanto un componente insostituibile per l'assistenza non solo tecnica del produttore, provvisto di un bagaglio culturale che troverà nel caseificio stesso piena valorizzazione professionale.

FRANCESCO CAFASI

Università degli Studi di Bologna

BIBLIOGRAFIA

- BOLOGNINI L., *Il Muratore reggiano*, G. Davolio, Reggio Emilia 1778.
 RE F., *Elementi d'agricoltura*, Vitarelli, Venezia, 1806.
 FERRARI G., *Modo di migliorare la fabbricazione del formaggio*, Milano, 1816.
 CATTANEO L., *Il caseificio*, P. A. Molina, Milano, 1837.
 LIGUGNANA E., *Il caseificio cooperativo*, Il latte, Milano, 1952.
 SANI E., *Il parmigiano-reggiano dalle origini ad oggi*, A.G.E., Reggio Emilia, 1958.
Atti e memorie del convegno di studi in onore di F. Re, Deputazione di Storia Patria, Reggio Emilia, 1964.
 GIORGETTI G., *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Einaudi, 1976.
 FUMAGALLI V., *Terra e società nell'Italia padana*, Einaudi, 1976.
 FERRARI P. L., *L'industria del latte in Italia*, C.C.I.A.A., Piacenza, 1974.
Il casello, ricerca fotografica di S. Farri Bizzocchi, Reggio Emilia, 1979.
 AA.VV., *Storia dell'agricoltura Europea*, Aetas, Milano, 1980.

APPENDICE

*« Un secondo casaro, che versava nell'ombra
silenziosa il latte, mi parve un sacerdote
che adempie un rito antico di liberazione ».*

(da « I giorni del sole e del grano »,
di ALFREDO PANZINI, 1929)

Da LUIGI CATTANEO, *Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi*, Memoria teorico-pratica, Borroni e Scotti, Milano, 1840.

Casaro si dice l'uomo destinato a dirigere la fabbricazione del formaggio e del butirro. Nella Bassa Insubria se ne contano più di mille e duecento. Ad essi è affidata in generale la cura del « Casone » e delle cose appartenenti al medesimo, non che la soprintendenza e cura della mandra. Sono altresì obbligati a curare nelle meno gravose malattie gli animali affidati alla loro custodia ed assistere le vacche nel parto.

Gli individui che si dedicano alla fabbricazione del formaggio appartengono a famiglie che compongono, per così dire, una casta separata, e tramandano da padre in figlio, da parente in parente, le loro cognizioni e i loro costumi. Questa casta viene chiamata dei « famigli » nella provincia milanese, e dei « bergamini » nella pavese e nella lodigiana.

Molti di loro da fanciulli attendono alla custodia dei porci; più adulti al servizio della bergamina, e contemporaneamente chi si sente inclinato e capace, apprende la professione nella qualità di sotto-casaro.

Chi vuol riuscire in questo impiego deve avervi disposizione fisica e capacità morale. Dovendo fare il tirocinio nella qualità di sotto-casaro, gli abbisogna salute e robustezza per sopportare le fatiche inerenti al mestiere. E deve inoltre essere fornito di acume, buon senso, logica naturale, memoria felice e prontezza nel calcolo; giacché intorno alla professione nulla vi è di scritto, e tutto ciò che si conosce deriva da tradizione e cieca pratica imitativa. Perlocché quando avviene che i casari trascurino le

necessarie osservazioni sull'andamento giornaliero del latte o non tengano esatto conto delle risultanze di ciascun giorno per norma indispensabile della ulteriore fabbricazione, o sopravvenga qualche circostanza estranea alla loro personale esperienza, precipitano di errore in errore, e difficilmente vien loro fatto di rimettersi sul perduto sentiero. Questo decadimento viene indicato colla volgare espressione, « perdere la palla », la quale è desunta dalla palla del caglio che più non sanno bilanciare colla quantità e condizione del latte che lavorano. Mancando ad essi precetti normali e regole incoccuse nell'arte che professano, la loro caduta diviene irreparabile, e sono il più delle volte forzati di riprendere il servizio pastorale della mandra.

L'educazione sì civile che morale di questi uomini è abbandonata alla tradizione domestica e al caso. Pochi sono quelli che sanno leggere e scrivere; quindi non deve fare meraviglia che alcuni non conoscano né l'ordine sociale né la disciplina. Quelli che sono indisciplinati non hanno rispetto di alcuno e molto meno della persona a cui servono. Il loro tratto è ruvido e disdegnoso, e la loro morale è sì equivoca da lasciare in perpetua temenza.

In siffatti casi, ove sono riposte le speranze delle famiglie affittaiole che avventurano i loro capitali, prodigano spese, cure e fatiche per migliorare la propria condizione? Quale garanzia hanno esse che assicuri il loro patrimonio, e le renda tranquille sull'opera dei loro commessi? Nessuna dal lato della coscienza o della teoria; poca ed incerta da quello della pratica; nessuna sicurezza pecuniaria; nessuno statuto speciale che vincoli i casari; essi sono affatto indipendenti nell'esercizio della loro professione, e l'esercitano con vergognoso dispotismo.

Se un casaro cattivo e refrattario falla la sorte del formaggio e il proprietario gli dimandi la causa di tanto danno, egli con fredda indifferenza ed impassibile contegno risponde: « è sorte, signor padrone; e la sorte è per chi l'indovina »; questo è il solito intercalare; il fondamento principale della sua difesa; questa è tutta la soddisfazione che il padrone ne ritrae.

Se la vostra mala ventura vi fa cadere in mano di uno di siffatti casari, come purtroppo spesso avviene, e voi l'interrogate su qualche oggetto riguardante il metodo di fabbricazione e la cura del formaggio; se lo riprendete di qualche difetto, errore, mancanza o incuria; se esercitate sovra di esso la vostra sorveglianza; se pretendete di stabilire norme economiche, che assicurino l'interesse padronale; se infine intendete di farla da padrone, e di conoscere come si opera da lui e come rende conto di ciò che gli è affidato; esso si adonta e da quel giorno in poi è certo che gl'interessi all'opera, cura, intelligenza e vigilanza sua, cadono in dilapidazione. Ognuno da esso dipendente agisce nel senso del risentimen-

to del casaro; ognuno trascura il proprio dovere, e la cura e la salute degli animali affidategli; ognuno ruba con franchezza, perché il casaro ruba senza ritegno e senza pudore. Se vi falla il formaggio, voi non lo potete all'istante sapere, e quando lo potete sapere il danno è grave, ed il danno arrecatovi non è che un motivo plausibile per l'espulsione immediata del casaro, non già un titolo legale per un congruo risarcimento, che del resto da persone nullatenenti non si potrebbe in alcun modo avere.

Resoconto dal « *Giornale d'agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia* » di una conferenza sul caseificio tenuta da Gaetano Cantoni a Portici (Napoli), in occasione dell'Esposizione nazionale di Caseificio, anno 1878.

... Udiamo intanto i consigli di perfezionamento che ci fornisce il Cantoni, il quale innanzi tutto raccomanda che i luoghi e gli arnesi risponser bene al fine dell'industria e per le intrinseche loro qualità e per la nettezza. E che tale raccomandazione non sia superflua, si rileva facilmente da questa narrazione descrittiva, non adorna di fronzoli romanzeschi, ma bella di schietta verità. Ogni qual volta io ebbi a condurre (son le sue precise parole) qualche straniero del Nord a visitare alcuno dei nostri caseifici, fosse pure dei migliori, mi si fece osservare che la pulitezza lasciava molto a desiderare. Il locale dove si riscalda il latte per la fabbricazione del grana ha l'aspetto di una fucina o d'una fornace. Camini senza il tiraggio, fumo che esce a stento tra le tegole d'un tetto annerito e polveroso, pareti annerite male intonacate e screpolate. Poi arnesi poco puliti, collocati qua e là in un angolo qualunque; caglio deposto in qualche foro polveroso praticato nella parete che avvicina la caldaia; tele di dubbio aspetto; pavimento disuguale, a fosse, pozzanghere d'acqua imbianchita e acidulata dai residui della fabbricazione precedente. E il casaro? Una specie di un atleta seminudo, unto piuttosto che no, il cui requisito principale è l'essere grande, grosso e forte. L'arte l'impara vedendo un altro a fare, il quale a sua volta s'istruì nello stesso modo, e così via discorrendo sino all'invenzione del cacio parmigiano. Non vi ha dunque a stupirsi se la fabbricazione del formaggio venga chiamata « sorte », se la temperatura si osservi immergendo il braccio nella caldaia, se il caglio sia fabbricato come vien viene, se in fine il casaro, per la buona riuscita del proprio lavoro, si raccomandi piuttosto a qualche santo che alla propria abilità.

Però ogni regola ha la sua eccezione e anche al presente per buona ventura non mancano in Lombardia industriali che si son dati di proposito alle utili innovazioni, il complesso delle quali si potrebbe indicare così per sommi capi:

- a) Diminuire il peso dei formaggi e ridurlo a 15 o 20 chilogrammi.
- b) Scaldare il latte, ove occorra, per mezzo del vapore e determinare la temperatura non col braccio, ma col termometro.
- c) Fare uso di recipienti di metallo stagnato in luogo di quelli di legno.
- d) Sostituire all'ordinario e sucido caglio, il caglio pulvurulento o meglio liquido.
- e) Adoperare sale di fina qualità e somministrarlo opportunamente.



Fig. 59 - Fiancoca in legno per formaggio di grana.



Fig. 87 - Cialda da formaggio a vapore (tipo rocciano).

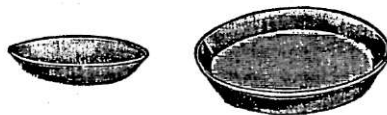


Fig. 61 - Diversi tipi di bacinelle.



Fig. 98 - Ante d'acciaio e tele per l'estrazione del formaggio.



Fig. 95.
Spino Notari.



Fig. 96.
Spino comune.



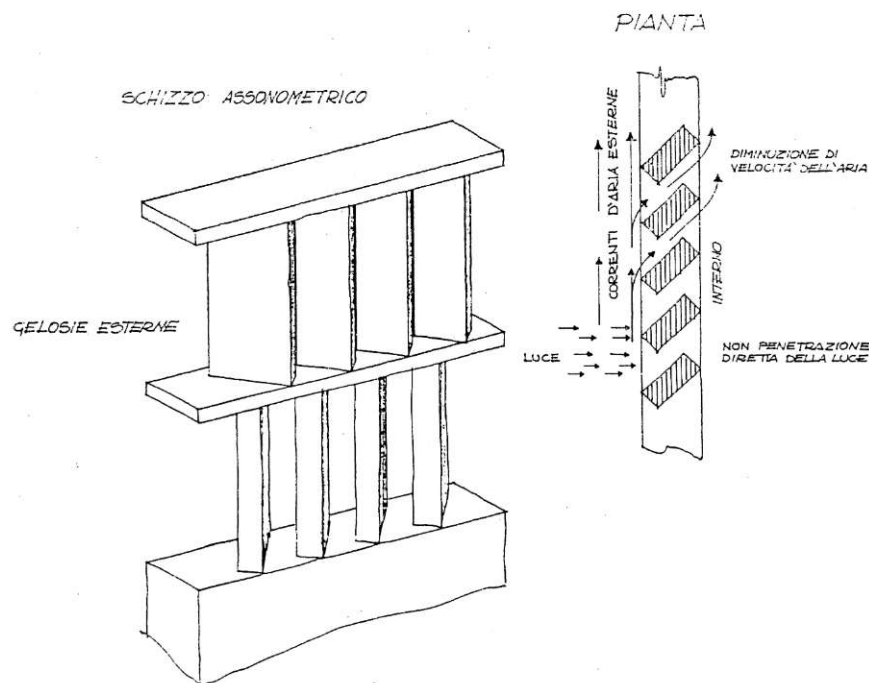
Fig. 97.
Rotella.

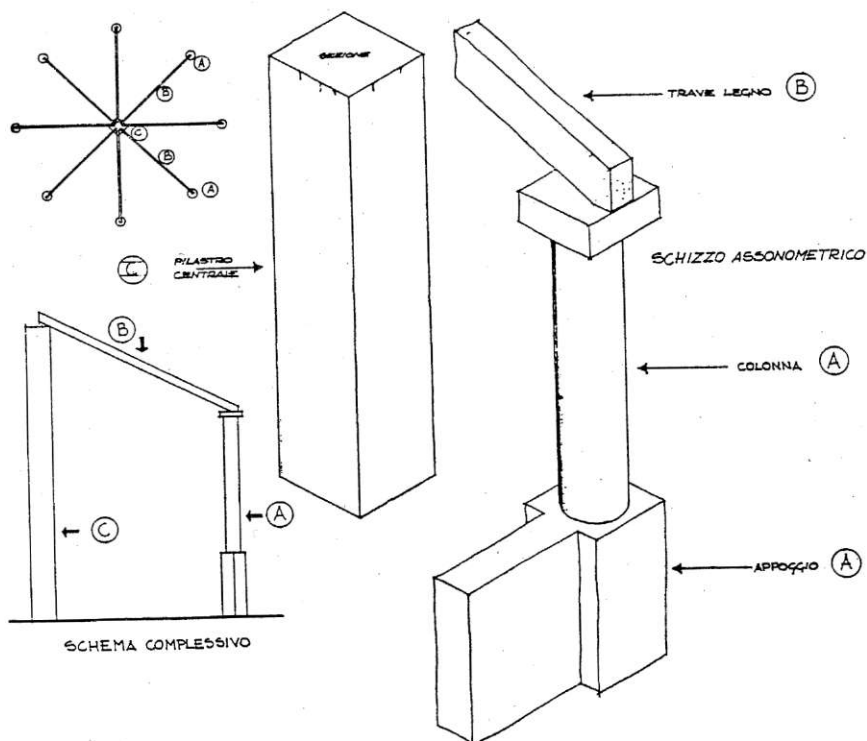
f) Comprimere moderatamente e a grado a grado il formaggio fresco, preferendo torchi a leva.

g) Facilitare la fermentazione dei formaggi, conservandoli in luogo ben sano e a temperatura uniforme e costante, di gradi 18 circa pei grassi e di 13 pei magri.

Dal manoscritto del conte Giuseppe Pò, *La lavorazione del latte nel Lodigiano nella seconda metà del Settecento*, stralciamo la parte relativa ai locali del caseificio.

Per la fabbrica de' formaggi, e de' Butiri abbisognano cinque stanze, ossia « casari »; una detta casone, dove si cuoce la formaggia, e dove si fa anche il Butiro; la seconda serve per riporre il latte in tempo d'estate, e viene detta « casera » del latte; questa deve essere esposta, se è possibile da tre lati per lasciar libero il corso all'aria, e per renderla più fresca, difesa però nei lati — aperti — da' piccoli correnti ossia travicelli di





rovere, posti in piedi in distanza circa quattro dita gli uni dagli altri: servono questi a impedire l'entrata alle Bestie che potrebbero consumare il latte. La terza detta Casirola è destinata a conservare il latte nell'Inverno, dovendo essere ben chiusa e guardata dall'aria acciò il latte non venga a patire il freddo.

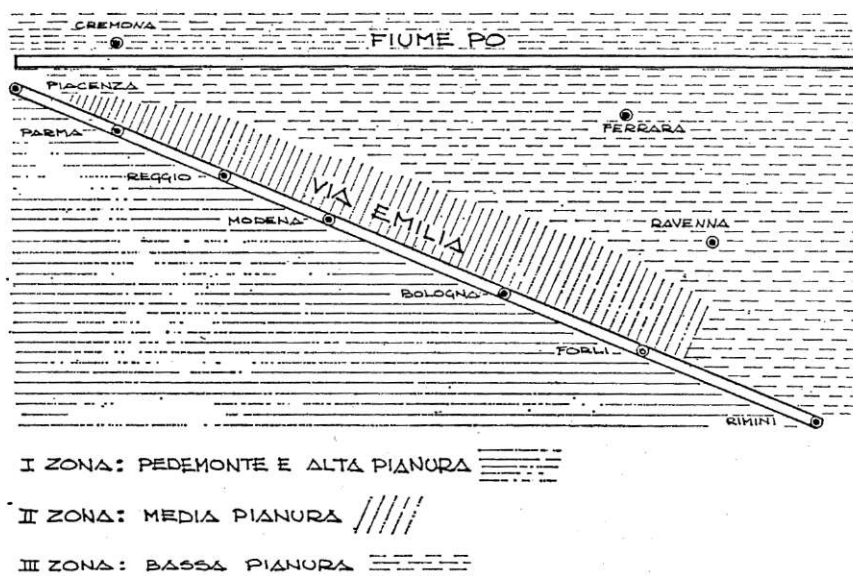
La Casera del sale è l'altra. Serve questa per mettere le formaggie in sale nella maniera che spiegheremo poi. L'ultima è la « casera » detta del formaggio; ove le formaggie si ripongono dopo essere stati conditi dal sale, e dove vengono unte, e custodite diligentemente sino alla vendita.

Leggenda (sullo schizzo assonometrico)

La struttura della costruzione riveste un aspetto funzionale estremamente semplice e completo ed è appunto da questa praticità, che s'incasel-

la in modo perfetto con lo schema costruttivo, che emergono gli elementi componenti nella loro forma.

La forma ottagonale risponde a delle esigenze pratiche che i tempi in cui fu costruito il casello imponevano. La colonna posta nel mezzo dell'ottagono raccoglie infatti il peso delle travi reggenti la copertura appoggiando su di essa e sulle colonne perimetrali. Il solo fattore estetico che si evidenzia è dato dalla forma cilindrica delle colonne laterizie e delle modanature che le incorniciano. Le murature, presenti in forma piena su due soli lati, vengono sostituite, nei sei rimanenti, col laterizio posto a modo di gelosia, che contribuisce ad alleggerire l'intero fabbricato.



La funzionalità, presente in ogni particolare, emerge precipuamente nella muratura a gelosia: l'andamento sfalsato dei mattoni permette la completa aerazione del locale, rompendo però la velocità d'entrata dell'aria e stabilendo con l'orientamento una rotazione interna dei fumi e degli odori presenti, favorendone il ricambio veloce. Contemporaneamente le superfici inclinate determinano un'illuminazione riflessa, non dannosa e non troppo violenta per l'interno. Questo clima di penombra, volutamen-

te ottenuto con i frangisole verticali, ha lo scopo anche di allontanare eventuali insetti che cercano di uscire dall'ambiente alla ricerca della luce.

L'unico inconveniente, imposto peraltro dalla essenzialità della costruzione, era quello relativo alla captazione dei fumi al cui smaltimento era destinata l'aerazione forzata, come detto prima, che poteva venire meno in assenza di correnti esterne, dando luogo al ristagno dei residui della combustione visibile nell'annerimento del tetto e delle strutture lignee esistenti.