

# ra caséra

Questo edificio, chiamato *Ra caséra*, era un tempo destinato alla lavorazione del latte, alla conservazione del formaggio e a residenza temporanea.

« Ogni caséra veniva costruita in comunione da diversi proprietari. Nelle sere d'estate (giugno-settembre) dopo una lunga giornata di intenso lavoro, ogni proprietario di mucche saliva alla propria caséra per accudire il bestiame e per la lavorazione del latte, da cui si ottenevano burro e formagelle. Questo compito veniva svolto a turni. Dopo aver consumato una misera cena, il contadino si coricava sul pagliericcio: una bisaccia riempita di foglie di faggio. La mattina presto, dopo aver accudito nuovamente il bestiame, lo si lasciava libero al pascolo, così che il contadino poteva scendere di nuovo in paese per iniziare la sua giornata di lavoro. »

Testimonianza di Maria Muschietti, Miglieglia (17.4.1925 – 16.2.2009); da: AA.VV., Miglieglia, un tuffo nel passato, 2005, p. 123)

Nel territorio di Miglieglia si ricordano le seguenti casér:

- *Ra caséra du Ghezz*
- *Ra caséra da Streccia o du Funtanin da Brè*
- *Ra caséra du Gecond*
- *Ra caséra du Puncin*
- *Ra caséra du Masarò*
- *Ra caséra da Slavina*
- *Ra caséra du Cechin*
- *Ra caséra du Fidenzi o de Pian Böcc*
- *Ra caséra da Predell*
- *Ra caséra di Buschit*

## LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO

Per produrre il formaggio, di regola il latte viene riscaldato e fatto coagulare con il caglio; con il frangicagliata il tutto viene fatto a pezzetti, tolto con un telo dalla caldaia, portato sulla spersola e pressato nelle forme, in modo tale che la massa sia opportunamente liberata dal siero di latte e pronta per la stagionatura. Dal siero si ricava la ricotta (o mascarpa).

Questa, in rapida sintesi, è la successione delle operazioni necessarie. In realtà il procedimento è molto complesso e i risultati ottenuti variano in modo sostanziale a seconda del clima, della qualità del latte impiegato, delle modalità di riscaldamento, di lavorazione e di stagionatura del prodotto.

## LA PRODUZIONE DEL BURRO

Lo scopo della fabbricazione del burro è quello di separare la materia grassa del latte e di ottenere un prodotto conservabile per lungo tempo. In pratica, la burrificazione consiste nell'agglomerare i globuli grassi contenuti nella panna: ciò si ottiene agitandola energicamente nella zangola. L'operazione richiede una profonda conoscenza della materia prima, in quanto la panna deve essere giunta a una giusta maturazione e la sua temperatura situarsi fra i 10 e i 14 °C. Dopo circa un'ora l'operazione è terminata: il burro viene estratto dalla zangola, impastato e plasmato in forme di peso determinato, tramite degli stampi in legno. Il residuo acquoso della produzione del burro, detto latticello, è utilizzato come alimento per i maiali.

Della zangola si conoscono due tipi principali: quella verticale a stantuffo, o fissa, e quella rotatoria.

Al piano inferiore, due piccoli ambienti servono alla maturazione e alla conservazione del latte e dei prodotti caseari:

## LOCALE DI MATURAZIONE DEL LATTE E CONSERVAZIONE DEL BURRO

Il latte fresco, riversato dentro conche di rame stagnato, è posto a maturare al fresco di questo ambiente. Nel giro di una giornata, la panna, subendo un leggero processo naturale di fermentazione, affiora alla superficie, viene prelevata con la spannarola e trasferita nella zangola per produrre il burro. Il latte scremato costituisce invece la base per la produzione del formaggio. L'acqua fresca e corrente consente la conservazione dei pannelli di burro.

## CANTINA DI MATURAZIONE DEL FORMAGGIO

In questo locale buio, fresco e umido, viene posto a maturare il formaggio prodotto. Le forme, devono essere periodicamente rivoltate.

### Attrezzi per la produzione del formaggio e del burro

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. <b>Zangola rotatoria</b><br><i>ura penagia todésca</i>         | 5. <b>Stampo per il burro</b><br><i>ur stampín du bütér</i>         | 9. <b>Conca</b><br><i>ura cónca, ura bascira</i> |
| 2. <b>Zangola a stantuffo</b><br><i>ura penagia</i>               | 6. <b>Spersola</b><br><i>ur scpersöö</i>                            | 10. <b>Frangicagliata</b><br><i>ur'arpa</i>      |
| 3. <b>Caldaia</b><br><i>ura caldéra</i>                           | 7. <b>Fascera per il formaggio</b><br><i>ura régja, ura fasséra</i> |  |
| 4. <b>Forma per i formaggini</b><br><i>ura fóрма di formagitt</i> | 8. <b>Spannarola</b><br><i>ur paròtt, ur parotín da spanaa</i>      |  |

Testo e illustrazioni:  
Museo del Malcantone

