

MAURIZIO DE ROSSI

LA LATTERIA SOCIALE LESINA  
ORA SANTA MARIA DEL SUMMANO DI SANTORSO

**Premessa**

Un tempo, fino a non molti anni fa, la gente mangiava, vestiva, usava quello che con il proprio lavoro produceva. Questo accadeva senz'altro anche nei paesi e nelle contrade che oggi costellano il territorio della Comunità Montana Leogra Timonchio, dove il cibo per il proprio sostentamento era "fatto in casa" nel senso letterale del termine: un mondo e uno stile di vita probabilmente perduti per sempre, ma che hanno lasciato una traccia indelebile nella cultura e nel pensare comune.

Ancora oggi per avvalorare la bontà di un prodotto si dice "come quello di una volta" oppure "come quello fatto in casa", ma la civiltà post-industriale ci ha ormai abituati a ben altro tenore di consumi e di sapori, nonostante sia continuamente rinfocolato il sentimento della nostalgia per i bei tempi in cui il cibo era genuino.

I prodotti entrati prepotentemente nell'era della televisione e di Internet sono ben presentati, etichettati, imballati, garantiti dai marchi D.O.C. (denominazione d'origine controllata), D.O.P. (denominazione d'origine protetta) e dalla documentazione della "filiera", che indica il percorso del prodotto dalla sua origine al consumatore. Quest'ultimo infatti dev'essere rassicurato e perciò il bambino della pubblicità riconosce, nella finzione, il latte della mucca "Lola".

Una volta invece sí, il latte che si beveva era proprio quello della "Colomba" o della "Mora", che il nonno, lo zio od il papà avevano appena munto a mano nella stalla posta accanto alla cucina.

Ma non tutto il latte poteva essere consumato o lavorato in casa ed è a questo punto che parte davvero il nostro racconto, che ha come protagonista una latteria sociale di Santorso.

Ho detto bene "una" latteria di Santorso perché, anche solo stando alla mia memoria, fino all'inizio degli anni Ottanta le latterie a cui conferivano il latte delle loro vacche i contadini di questo paese erano tre: quella di Lesina, quella di Timonchio e quella delle Garziere, anche se quest'ultima sorgeva nel territorio comunale di Zanè<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Francesco RANDO, *Sulle rive dell'Astico: storia, leggende, folklore di Chiuppano e Alto Vicentino*, Chiuppano 1958, p. 1063.

La presenza di tanti caseifici, situazione comune a molti altri centri limitrofi, era giustificata dalla necessità di lavorare quotidianamente il latte (alimento facilmente deteriorabile) in locali non troppo lontani dalle stalle e sufficientemente attrezzati e ampi per ottenere formaggi e latticini da personale per così dire "specializzato" per poter garantire una resa ed un profitto convenienti<sup>2</sup>.

### 1. La storia della latteria negli statuti e nei documenti.

Le prime tracce di un caseificio presente in contra' Lesína a Santorso risalgono agli ultimi anni dell'Ottocento grazie alla testimonianza orale di una persona che a sua volta si rifà ai racconti del padre.

Le vicende, almeno per ora, non sono documentate da riscontri oggettivi, ma sono degne di nota perché descrivono la situazione da cui prende avvio la storia della latteria come Società cooperativa, che si evolverà nel corso degli anni con tappe significative, scandite in particolare dai rinnovi degli statuti, dal cambio di presidenza e dall'assunzione di nuovi casari.

A quei tempi quasi tutte le famiglie avevano in casa animali da cortile per ricavarne uova e carne, ma molti, nelle piccole stalle accanto o inserite nella stessa abitazione e nelle *corti* allevavano anche bestie da latte, pecore e capre, e talvolta anche una o due vacche, che rappresentavano allora una vera ricchezza.

Le stalle con molti capi erano prerogativa dei pochi signori e delle grandi famiglie patriarcali che possedevano la quasi totalità della campagna e a servizio dei quali lavoravano tanti contadini, che a loro volta coltivavano qualche appezzamento di terra sul pendio del Summano.

Stando dunque alla testimonianza raccolta, in Lesína c'era una dimora dei signori Pasini di Schio che avevano un *brólo* con una fattoria ed un *gastaldo* abitante a Santorso, certo Domenico Tomiello, che sovrintendeva anche ad un piccolo caseificio: ad esso potevano conferire il latte nei mesi invernali i piccoli allevatori della contra', mentre nei mesi estivi le bestie *cargavano montagna*, erano cioè affidate alle malghe dei monti vicini (vedi, ad esempio, la casara del monte Summano).

La fine del XIX secolo e l'inizio del XX segnarono dal punto di vista sociale un'evoluzione formidabile dovuta all'industrializzazione dei

---

<sup>2</sup> GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *Buchi da seta maiale pane latte pesca nella tradizione vicentina. Attrezzi e attività particolari legati al lavoro quotidiano*, Vicenza 1999, pp. 55-81.

territori di Schio e Piovene Rocchette<sup>3</sup> e ad una certa emancipazione dei ceti popolari rispetto ai grandi proprietari terrieri. Non so se questo clima storico influì sulle vicende della “nostra” latteria, probabilmente ci furono anche dei contrasti con la famiglia Pasini o con il suo *gastaldo*, fatto sta che nel 1911 alcuni agricoltori di Lesina acquistarono un terreno dalla famiglia Zaltron vicino alla tenuta dei Pasini e costruirono uno stabile da adibire a caseificio.

Costituirono così una «Società anonima denominata Caseificio Sociale Lesina [con] lo scopo di agevolare l'economia delle famiglie dei soci col ritirare giornalmente il latte che ognuno di essi p[oteva] ricavare dalle manze di sua proprietà, per lavorarlo e produrre burro, formaggio, ricotta ed altro; nello stesso tempo pot[eva] occuparsi per la somministrazione ai soci di altri generi alimentari» (art. 1).

Questo *Statuto* (di cui viene riprodotta la prima pagina nella **foto 1**) è il primo documento storico che segna la nascita della “Latteria” e descrive l'organizzazione della società in 32 articoli, alcuni dei quali vengono qui riportati integralmente o con ampi stralci perché evidenziano come tra i soci fin dagli inizi si siano sviluppate forme di cooperazione: commercio di generi alimentari (art. 1) e allevamento dei maiali con il siero del latte (art. 10), attività che nel corso dei decenni sono state dismesse e riprese.

Un aspetto particolare riguarda la contabilità che era legata alla «stagione sociale» correlata all'attività di alpeggio estivo e da essa dipendente (art. 30).

«Art. 3. Possono far parte della Società tutti coloro che sono in grado di portare giornalmente al Caseificio il latte ricavato dalle loro manze; ed il numero di essi sarà limitato dalla quantità di latte che si potrà lavorare in una giornata. [...]

Art. 6. La Società è amministrata da una Commissione direttiva composta di dodici membri, eletti dall'Assemblea generale dei soci [...]

Art. 10. La Commissione provvede per il regolare ricevimento del latte che deve essere misurato dal cacciaoio alla presenza del socio, registrato sul libro maestro della Società e sul libretto del socio: dispone che il latte sia lavorato in cumolo senza distinzione, sorveglia alla conservazione dei prodotti del latte, provvede allo smercio dei medesimi ed in fine di stagione e precisamente nel giugno di ogni anno fa il resoconto dell'andamento sociale e stabilisce il dividendo.

---

<sup>3</sup> Sull'argomento vedi come punto di riferimento bibliografico obbligato Giovanni Luigi FONTANA, *Mercanti, pionieri e capitani d'industria. Imprenditori e imprese nel Vicentino tra '700 e '900*, Vicenza 1993; Bernardetta RICATTI TAVONE, *Il paesaggio archeologico industriale di Piovene Rocchette. Un caso europeo di industrializzazione diffusa*, Piovene Rocchette 2003.

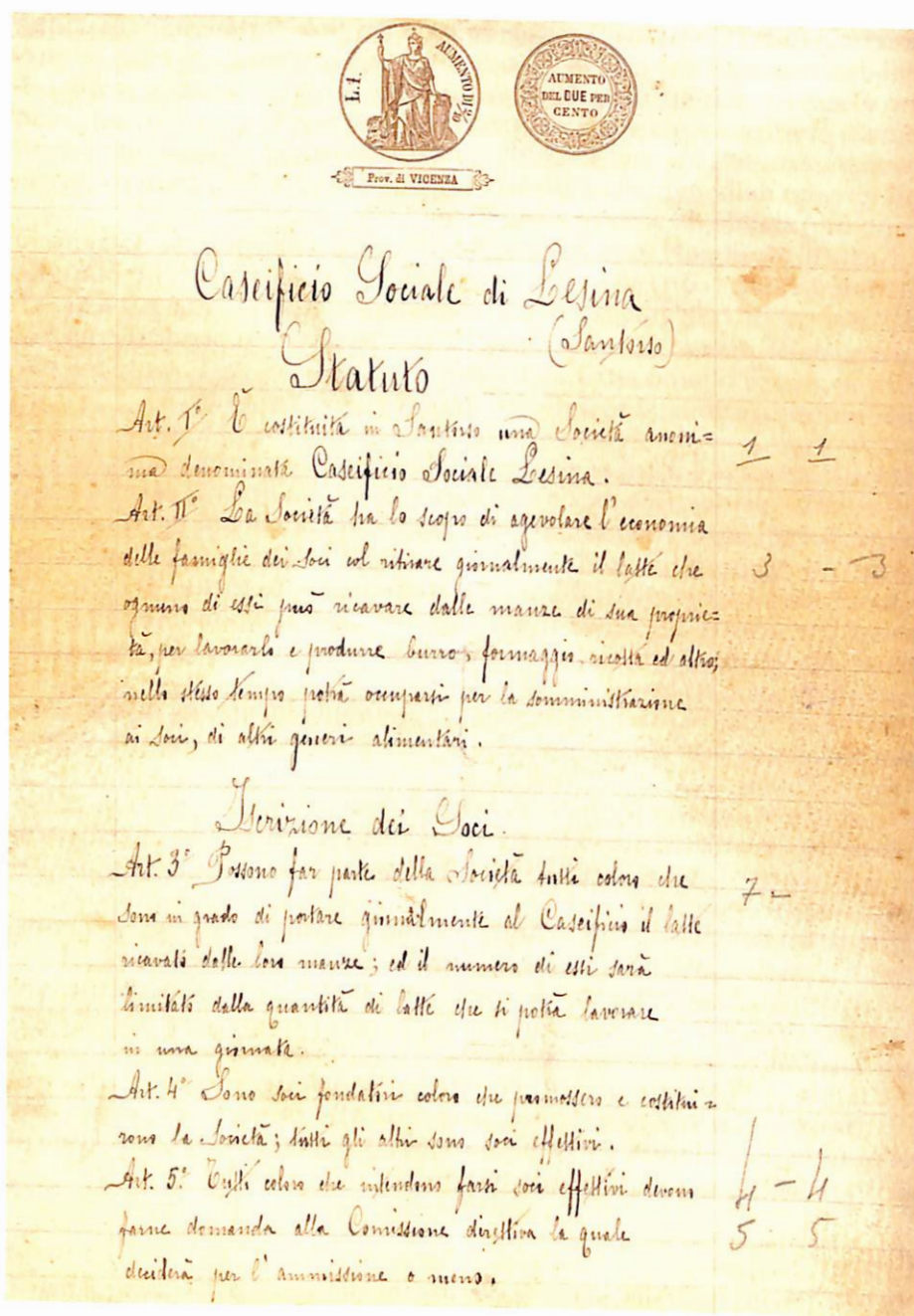


Foto 1. Prima pagina dello Statuto del 1911.

Art. 11. La Commissione allo scopo di utilizzare quel siero di latte che può sopravanzare dalla vendita, che deve essere effettuato al prezzo di cinque centesimi ogni dieci litri, è autorizzata all'acquisto di maiali che occorressero per il relativo consumo».

Disposizioni generali:

«Art. 30. La stagione sociale incomincia col primo di ottobre e termina col trentun maggio dell'anno successivo. Siccome però, mentre è metodo locale di mandare le manze ai pascoli estivi, vi sono dei soci che trattengono le loro manze nella propria stalla, così questi dal primo di giugno sino al trenta settembre possono continuare la consegna giornaliera del latte ed il relativo resoconto col dividendo verrà fatto in ottobre colle stesse modalità tenute per la stagione sociale».

Lo *Statuto* venne approvato con la presenza di 84 soci e con 71 voti favorevoli sotto la presidenza di Girolamo Tomiello ma, stando alla tradizione orale, i soci dovevano essere più di cento.

Come si è sopra ricordato, la cooperazione avveniva anche attraverso la somministrazione ai soci di altri generi alimentari oltre ai latticini prodotti in latteria, attività che si svolgeva in altri locali dell'ampio edificio, ma un'obbligazione del 15 agosto 1934 testimonia come la Società dal maggio dello stesso anno avesse dato in affitto quei locali a Silvio Lanaro fu Pietro affinché continuasse, come esercizio di vendita autonomo e per tutti, il commercio di generi alimentari.

Dallo stesso atto si desumono i nomi del presidente in carica della "Latteria Lesina" di Santorso, il sig. Giovanni Dal Santo, nonché quelli del casaro Giobbe Giroto e dell'aiuto casaro (*scotton*): Antonio Chiappin.

Un altro passaggio significativo nella vita della latteria si ebbe il 18 luglio 1941 dinanzi al notaio cav. dr. Mario Boschetti, nella trattoria di Francesco Tomiello, con la modifica dell'assetto societario: venne costituita per la durata di 30 anni una «Società anonima cooperativa per azioni denominata "Latteria sociale Lesina di Santorso" avente per scopo la prima manipolazione del latte prodotto dalle vacche dei soci mediante la conversione del latte in burro o formaggio, di vendere in comune il burro o formaggio prodotti e i sottoprodotti della lavorazione e il latte e di distribuire fra i soci in proporzione al latte consegnato il ricavo delle vendite». Presidente e vicepresidente della Società erano rispettivamente il sig. Pietro Vitella ed il sig. Giuseppe Zaltron.

Il 15 novembre 1952 ci fu un'Assemblea straordinaria dei soci, sotto la presidenza del sig. Sante Calgaro (nato a Santorso e domiciliato a Piovene Rocchette) nella sede della latteria per modificare il vecchio *Statuto* rendendolo conforme alle vigenti norme legali e tributarie con l'assistenza del notaio dr. Amato Pelagatti residente ad Asiago.



Lo stesso *Statuto* fu modificato in alcuni articoli il 19 settembre 1957 con lo stesso notaio e con la presidenza del sig. Pietro Vitella.

Anche in questo caso ho preferito riportare alcuni articoli dello *Statuto* perché sinteticamente vi sono espresse delle regole che sono importanti sia per comprendere gli scopi societari sia per osservare la disponibilità all'eventuale adesione ad organismi associativi esterni sia per evidenziare l'attenta cura rivolta all'igiene richiesta per il conferimento del latte:

«Art. 1. È costituita con sede in Santorso una Società cooperativa a responsabilità limitata con denominazione di "Latteria Sociale di Lesina di Santorso".

Art. 2. La Società ha la durata di anni 30 e cioè fino al 1982 e potrà essere prorogata con deliberazione dell'Assemblea. Il Consiglio di Amministrazione curerà l'adesione della Cooperativa all'Associazione Sindacale delle Imprese Cooperative della corrispondente categoria.

Art. 3. La Società si propone:

- a) la lavorazione in comune del latte conferito dai soci onde assicurare loro nei limiti del latte apportato l'approvvigionamento familiare ed aziendale dei prodotti e sottoprodotti caseari;
- b) la conservazione e la vendita del burro, del formaggio ed in genere di tutti i prodotti e sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione del latte, eccedente le necessità di cui alla lettera a);
- c) la vendita di latte alimentare ai consumatori ed ai rivenditori;
- d) l'utilizzazione dei sottoprodotti della lavorazione del latte non ritirato dai soci;
- e) l'eventuale vendita del latte conferito dai soci che non potesse per qualsiasi ragione essere da essa direttamente lavorato o venduto per l'alimentazione;
- f) la partecipazione ad organismi consortili che rendono più efficace l'azione della Società;
- g) ogni altra operazione che possa direttamente o indirettamente giovare ai produttori di latte».

Nell'art. 4 si fa esplicito richiamo al «carattere antispeculativo dell'impresa».

«Art. 7. Il socio è obbligato:

- a) al conferimento della quota sottoscritta e del relativo soprapprezzo a termini dell'art. 24;
- b) alla consegna alla Società di tutto il latte prodotto dalle vacche allevate.

L'obbligo della consegna incombe al socio per tutta la durata della Società, salvo i casi di forza maggiore, a termine dell'art. seguente e salvo gli altri casi previsti dal presente Statuto.

Il latte deve essere genuino, intero, fresco, sano, adatto al consumo alimentare e alla lavorazione industriale, allo stato naturale come pro-

viene dalle vacche, ed essere consegnato nelle ore stabilite, in recipienti diligentemente puliti, scevro da qualsiasi liquido e sostanze estranei, proveniente da animali sani ed alimentati con mangimi che non pregiudicano la bontà e la qualità commerciale del prodotto.

Art. 8. È vietato al socio di vendere o cedere ad altri a qualunque titolo, qualsiasi quantità di latte: egli ha però facoltà di consumare soltanto piccole quantità di latte per uso diretto alimentare della famiglia padronale e colonica, per l'allevamento dei vitelli secondo gli usi locali e nella misura strettamente necessaria [...]

Art. 9. Il socio che non consegna il latte prodotto dalle vacche allevate, oppure lo consegna in quantità minore o contravvenga alle disposizioni contenute nell'ultimo comma dell'art. 7 è passibile, salvo i casi di forza maggiore, di una multa nella misura che risulterà da una apposita tabella».

Nell'art. 25 viene introdotta una modifica rispetto al primo *Statuto* del 1911: «l'esercizio sociale va dall'1/10 al 30/9 di ogni anno», togliendo l'indicazione che prevedeva la "pausa estiva" dell'alpeggio per gran parte delle bestie.

Neanche un anno dopo l'approvazione del nuovo statuto, a fine ottobre del 1953 la cooperativa "Latteria sociale Lesina di Santorso", compì un ulteriore passo di ammodernamento come si può facilmente desumere dall'atto di compravendita avvenuto tra Giuseppe Zaltron fu Girolamo, venditore, ed il presidente pro tempore della Società, il sig. Felice Broccardo fu Luigi.

Venne infatti acquistato un piccolo appezzamento di terreno per consentire un ingrandimento del caseificio con la costruzione di una nuova stanza da adibire a salatoio.

Questo fatto testimonia in modo inequivocabile che la produzione del caseificio stava aumentando e che presto la Società sarebbe stata costretta a realizzare una nuova sede.

Nel 1955 divenne presidente della Cooperativa il socio Pietro Vitella che, come abbiamo già accennato, intervenne due anni dopo per aggiornare il testo dello *Statuto* approvato nel 1952, ma sotto la sua presidenza vennero compiuti anche altri atti determinati dalla nuova situazione socioeconomica italiana che viveva la stagione del "boom" anni Cinquanta. Si ponevano allora, anche nei piccoli centri come Santorso, le basi per uno sviluppo graduale ed irreversibile anche del mondo agricolo che sarebbe ben presto uscito da un sistema di produzione familiare ed artigianale per entrare in quello industriale con la scomparsa della piccola stalla e dell'ovile familiare.

Proprio nel 1955 la "Latteria sociale cooperativa di Lesina Santorso" chiese l'iscrizione all'Associazione Industriali della Provincia di Vicenza: la domanda venne accettata dal Consiglio Direttivo del

Sindacato Provinciale Industrie Alimentarie Dolciarie nel giugno 1955 con il versamento della quota di iscrizione di lire 5.000.

Nel 1957 la Prefettura di Vicenza sollecitò la Cooperativa ad iscriversi al registro prefettizio delle Cooperative e la domanda venne inoltrata dal presidente Pietro Vitella nel maggio 1958 con l'elenco dei 92 soci.

## 2. La nuova latteria.

Furono 72 di quei soci, riunitisi in assemblea straordinaria nel cinema parrocchiale di Santorso il 23 gennaio 1962, come testimonia il verbale redatto dal notaio dr. Amato Pelagatti di Asiago, che decisero di modificare la denominazione sociale: non più "Latteria sociale di Lesina Santorso" ma "Latteria Sociale S. Maria del Summano. Società cooperativa a responsabilità limitata".

Furono anni di grandi decisioni perché la Società, nell'anno precedente aveva chiesto allo studio dell'ing. Ugo Bertagnoni di Vicenza di redigere un progetto per la costruzione della nuova latteria sociale di Lesina sollevando alcune perplessità e polemiche tra gli stessi soci per l'individuazione del luogo dove costruire il caseificio.

I pochi e relativamente grandi allevatori della campagna volevano la latteria lontana dall'abitato e facilmente raggiungibile dalla strada statale ipotizzando come sito un terreno vicino all'allora fabbrica del cioccolato "Dolomiti", ma i "piccoli" allevatori di Lesina, che portavano il latte a mano con il *bigòlo*<sup>1</sup> o con la bicicletta, vollero ed ottennero, essendo numericamente maggioranza, di costruirla vicino alle vecchie sedi: nel Pra' dei Pojer.

Questo fatto, sentito raccontare da alcuni soci della latteria, trova riscontro nelle modifiche apportate allo *Statuto* nel corso dell'Assemblea del gennaio 1962. All'articolo 33 venne infatti aggiunto il seguente comma:

«Nella formulazione della lista dei candidati [alla carica di consiglieri] dovrà essere tenuta in considerazione la necessità che in seno al Consiglio siano debitamente rappresentate le varie frazioni o località in cui hanno sede le aziende agricole dei soci».

Ma forse questa aggiunta è anche segno del desiderio di incorporare tra i soci agricoltori di altre zone del paese: è per questo che il caseificio venne previsto molto più ampio del precedente.

<sup>1</sup> Un semiarco di legno munito alle estremità di due ganci di ferro (*reciàre*) da appoggiare sulle spalle per il trasporto di due pesi contrapposti e bilanciati, in questo caso dei vasi da latte. Cfr. GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *La sapienza dei nostri padri. Vocabolario tecnico - storico del dialetto del territorio vicentino*, Vicenza 2002, p. 38.





Foto 2. Facciata della “Latteria Sociale Santa Maria del Summano”.

Il progetto fu approvato dalla Commissione di edilizia ed ornato del Comune guidato dal sindaco Luigi Broccardo il 24 maggio 1962 e ben presto iniziarono i lavori di sbancamento con la ruspa per spianare il terreno ed erigere un grande edificio con una superficie coperta di circa 260 metri quadrati con accanto una porcilaia per l'allevamento di suini.

I lavori proseguirono abbastanza velocemente e nei primi mesi del 1965 avvenne l'inaugurazione, che segnò un'altra tappa importante per la storia della latteria rinnovata con un edificio e con attrezzature moderne, ma ben radicata nella cultura degli avi e perciò dedicata e affidata alla protezione della Madonna del monte Summano, con una statua in ceramica che ancora oggi sorveglia dalla sua nicchia il portone d'entrata (**foto 2**).

La spesa sostenuta all'epoca, c'è chi se lo ricorda ancora, fu di 44 milioni di lire affrontata con l'accensione di un mutuo di 20 milioni.

I soci fondatori, ormai anziani, lasciarono la Società alla guida dei “giovani” e nel 1965 iniziò la decennale presidenza del sig. Francesco Vitella (figlio di Pietro), che, assieme ai documenti, è stato la mia fonte principale per la redazione di questo scritto.

È stato grazie ai suoi racconti, che ho conosciuto aspetti e fatti legati alla vita del caseificio, di cui forse si può trovare menzione nei verbali delle riunioni dei Consigli di Amministrazione ma che, per ragioni di

tempo e di doveroso riserbo nei confronti delle persone e della stessa Società, ho preferito non visionare. Per lo stesso motivo ho scelto di non nominare i soci coinvolti negli episodi spiacevoli o curiosi che nel corso degli anni si sono verificati.

Come in tutte le vicende umane, infatti, anche nella latteria di Lesina ci sono stati problemi dovuti all'andamento economico della Società e alla riuscita non sempre ottimale dei prodotti ed in particolare del formaggio.

È accaduto che qualche casaro, forse senza colpa, rischiasse il posto perché il formaggio era andato a male con conseguente perdita di profitto, ma è accaduto anche che tra soci non regnasse l'accordo nel modo di interpretare e applicare lo *Statuto* e nell'intraprendere nuovi sistemi di allevamento e di alimentazione del bestiame.

Emblematiche sono due vicende ormai lontane nel tempo, ma che hanno coinciso con due momenti di crisi: la "storia dela late panà" e l'uscita di alcuni soci per la questione del mais ceroso usato per alimentare le vacche nel periodo invernale.

La prima vicenda riguardò il latte scremato in casa prima di essere conferito al caseificio. A quei tempi non c'erano la stessa sorveglianza e gli stessi mezzi di oggi per analizzare la composizione del latte, ma qualcuno si accorse che dei soci non si erano comportati onestamente ed il fatto suscitò grossi problemi all'interno della Società. Fu tale lo scalpore in paese che qualche burlone compose una canzone scherzosa per sdrammatizzare l'accaduto.

La seconda vicenda, verificatasi qualche decennio più tardi, è legata invece al problema dell'alimentazione delle vacche che può influire sulla qualità del latte prodotto e di conseguenza anche sulla bontà e sulle caratteristiche organolettiche del formaggio. In quell'occasione alcuni "grossi" produttori di latte abbandonarono la Società e si associarono alla grande latteria di Schio, che aveva già cominciato da qualche tempo ad assorbire l'attività di molti caseifici dei paesi vicini.

Fu tentata di fare così anche la piccola latteria del Timonchio (zona storica ad ovest di Santorso) che aveva ormai un numero assai ridotto di soci, ma i pochi rimasti (undici), dopo qualche tentennamento, scelsero di restare a Santorso e confluirono nel 1981 nella "Latteria sociale S. Maria del Summano".

Lo *Statuto* della Società, nel frattempo, venne modificato più volte. Il 21 marzo 1969 un'Assemblea straordinaria, che in seconda convocazione vide la presenza di 31 soci su 66, fu convocata per adeguare alcuni articoli alla normativa recente che prevedeva per le stalle il certificato veterinario annuale attestante il loro risanamento (art. 7).

L'art. 12 contemplò il fatto che i soci, impossibilitati a partecipare all'attività sociale per infermità o per età, potessero rinunciare alla loro qualifica in favore di uno o più congiunti purché subentrassero nella



conduzione dell'azienda agricola. Di fatto il numero dei soci calò vistosamente nel corso di pochi anni, con defezioni anche importanti, ma contemporaneamente le aziende rimaste si ingrandirono e aumentarono la produzione di latte e la latteria sopravvisse grazie anche all'ottima qualità del formaggio riconosciuto degno del marchio D.O.P. "Asiago"<sup>5</sup>.

Il 27 dicembre 1982 la Cooperativa, presieduta dal sig. Natalino Miglioranza, si riunì nuovamente in Assemblea straordinaria con la

<sup>5</sup> «L'Asiago è formaggio a denominazione d'origine controllata dal 21 dicembre 1978, giorno nel quale una legge ne definisce l'area di raccolta del latte e della sua produzione all'interno del territorio delle province di Vicenza e di Trento e in due zone delle province di Treviso e Padova. In seguito al Reg. CEE 2081/92, il 12 giugno 1996 l'Asiago ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (Reg. 1107/96)». D.O.P. significa: "Denominazione Origine Protetta"; D.O.P. è il corrispettivo della più nota sigla D.O.C. di cui si fregiano solo i vini di qualità.

Il massimo riconoscimento comunitario per i prodotti agroalimentari (esclusi i vini) è pertanto la D.O.P.

Il Reg. CEE n. 2081/92 definisce i prodotti agro-alimentari D.O.P. come «prodotti originari di un luogo determinato le cui qualità o caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani, e la cui produzione avvenga nell'area geografica delimitata» (<http://www.asiagocheese.org>).



Foto 3. Forme di "Lesina" nel magazzino di stagionatura.

presenza di tutti i soci per approvare la proroga della Società fino al 31.12.2002; nel contempo si introdussero norme più severe e multe salate per chi avesse deciso di uscire dalla Società in cerca di più lauti guadagni, ribadendo ancora una volta l'originario carattere antispeculativo del sodalizio.

Sulla base delle nuove esigenze contabili e fiscali l'esercizio sociale venne fatto coincidere con l'anno solare dal 1° gennaio al 31 dicembre: i tempi erano veramente cambiati!

### 3. Il formaggio "Asiago" diventa formaggio "Lesina".

Il formaggio d'allevato (stagionato)<sup>6</sup> prodotto nella latteria di Lesina nel corso degli anni si è conquistato ottima fama sia presso i commercianti all'ingrosso che presso quelli al dettaglio, segno evidente che i consumatori lo hanno apprezzato per la sua bontà.

Il merito va senz'altro distribuito tra tutte le componenti della Cooperativa: gli allevatori, i casari, gli amministratori, ma determinante nella riuscita del prodotto, oltre alla genuinità del latte, resta l'azione del casaro. È per questo che nel corso degli anni è stata una preoccupazione costante di presidenti e consiglieri "andare a caccia" dei migliori casari, talvolta cercando di strapparli alla concorrenza di altri caseifici e altre volte invitando a lasciare chi non si era dimostrato all'altezza delle aspettative. Probabilmente non fu irrilevante che il notaio dr. Amato Pelagatti fosse un cittadino di Asiago e quando nel 1978 venne riconosciuto il marchio D.O.P. "Asiago", anche il formaggio di Santorso entrò a pieno titolo nel novero di quel formaggio tipico della provincia di Vicenza.

---

<sup>6</sup> «Si ottiene dalla trasformazione casearia del latte di due mungiture di origine esclusivamente vaccina. Dopo la raccolta e prima della caseificazione, il latte subisce un trattamento di scrematura parziale mediante affioramento.

La coagulazione si ottiene con l'aggiunta di enzima coagulante di origine bovina (caglio) alla temperatura di  $35^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . La semicottura viene condotta fino a quando la massa in lavorazione raggiunge la temperatura di  $47^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , impiegando un periodo di tempo di circa 10-12 minuti. Successivamente alla spinatura fuori fuoco si dà corso all'estrazione della cagliata, alla formatura e messa in fascera del prodotto. Dopo la voltamenti. Il prodotto è poi avviato al condizionamento presalatura (frescura) dove si completa lo spurgo e avviene l'impressione del marchio di tutela. Questo trattamento si completa nell'arco di alcuni giorni (3-5) durante i quali le forme vengono sottoposte ancora a rivoltamento.

Si procede quindi alla fase di salatura che può essere condotta secondo due modalità: a secco per asperzione superficiale o in salamoia.

L'ultima fase è la stagionatura che deve essere di almeno 60 giorni e deve avvenire all'interno della zona d'origine in magazzini i cui parametri più importanti sono la temperatura di stoccaggio e l'umidità relativa (valori relativi  $11-14^{\circ}\text{C}$  e 80-85%)» (<http://www.asiagocheese.org>).



Ma nell'epoca della omogeneizzazione e della globalizzazione i soci della Cooperativa nel luglio del 2003 decisero di dare una svolta all'attività ritornando alle origini; il formaggio, mantenendo tutte le caratteristiche della sua bontà, non viene più denominato "Asiago" ma riceve il marchio depositato "Lesina", il primo nome della latteria (foto 3 e 4).

#### 4. La cooperativa oggi.

Accanto al formaggio ci sono ancora gli altri prodotti tradizionali della latteria, primo fra tutti il **burro**, nella parlata locale *butiéro*, che si ottiene con il seguente procedimento: la crema di affioramento e quella proveniente dalla scrematura del siero vengono conservate temporaneamente nella cella frigorifera. La crema viene poi posta nella zàngola in acciaio inox in cui si ha il processo di burrificazione. Una volta estratto, il burro ottenuto viene lavorato nella panettatrice che forma pezzi di burro da 250 e 500 grammi e successivamente viene incartato e sigillato.

Il **siero** residuante viene venduto ad uso zootecnico poiché, per ragioni igieniche, da circa 20 anni non viene più utilizzato per l'allevamento in proprio dei suini, dato che la sede della latteria con l'edificio che per decenni era stato utilizzato come porcile, una volta ai margini



Foto 4. Forme di "Lesina" sul banco da taglio.



dell'abitato, si è venuta a trovare nel bel mezzo di una zona residenziale. Ma questo fatto, che all'inizio poteva rivelarsi come un problema ed un ostacolo all'attività della Cooperativa, offre oggi nuove prospettive di servizio e di guadagno attraverso il rinnovato **spaccio** del caseificio.

La **tosella** e la **ricotta** (*puína*), che sono gli altri due latticini fatti in latteria, non sono più i soli articoli di vendita al minuto; il piccolo negozio offre anche un'ampia gamma di prodotti lattiero-caseari di altra provenienza, salumi e pane, riproponendo così un servizio che anche originariamente la Cooperativa di Lesína si era data come scopo nel primo *Statuto*: diventare una rivendita di generi alimentari a servizio della contrada.

L'esigenza particolarmente sentita oggi è quella di far conoscere questo punto vendita con un'adeguata promozione pubblicitaria per valorizzarne i prodotti e assicurare la sopravvivenza di un'attività agroalimentare quasi centenaria.

Il numero dei soci con l'andare degli anni, a causa della chiusura di molti allevamenti, si è sempre più assottigliato e se nel 2002 si contavano ancora 15 soci, ora all'inizio del 2005 sono diventati 10, di cui solo 6 conferiscono il latte delle loro vacche.

Sembra paradossale, ma oggi sei aziende agricole di medio - piccola dimensione riescono, con le attuali tecniche di allevamento, a superare la produzione di latte assicurata all'inizio della Cooperativa da un centinaio di contadini.

Pur restando in un contesto di paese la "nuova" latteria di Lesína "S. Maria del Summano" ha cambiato lentamente fisionomia, non è più il luogo che ogni giorno, per due volte al giorno, sempre, anche di domenica, brulicava di gente e di contadini che con i mezzi più disparati, a piedi, col *bigòlo*, con la bicicletta, col carrettino a mano, con il motorino, con i trattori, con la giardinetta o con altre utilitarie, trasportava il latte da versare, con effetto cascata bianca, nel vaso della pesa.

E chi passa per via Santa Maria non vede più tre bambini che col naso appiccicato al vetro, dietro le inferriate della finestra, per più di un'ora osservavano ogni giorno incantati quel mondo variopinto e strano. Non c'era ancora la TV a distrarli e loro si divertivano a stabilire una gerarchia tra i contadini che portavano il latte e quasi sempre si fermavano a *ciacolare*, discutere, conversare.

Quel mondo agricolo, allora componente sociale tra le più significative e influenti nella vita del paese che aveva nella latteria il punto nevralgico di tutte le sue attività e decisioni, è totalmente cambiato.

Ma non tutto è mutato: il formaggio, uno degli alimenti più antichi che l'uomo abbia creato, è rimasto "come quello di una volta", fatto a mano dal sapiente casaro. Alla prossima occasione, se vi capita di assaggiare un pezzo di "Lesína", pensate a questa piccola storia: nel sapore

che solletica il vostro palato ci son dentro l'esperienza, la laboriosità e la fatica di tanti che con passione hanno cercato di dare il meglio di sé, con riferimento a valori non soltanto economici, per migliorare la vita della propria gente.

## 5. I presidenti e i casari.

Nel tentativo di ripercorrere fedelmente la storia della latteria, ho in varie parti citato i nomi di alcuni presidenti e casari che hanno lavorato per periodi più o meno lunghi all'interno della Cooperativa.

Mi è impossibile elencare tutte le persone che si sono impegnate nella vita amministrativa della Società. Mi limiterò pertanto ad elencare, oltre a quelli già nominati, i presidenti della "Latteria S. Maria del Summano":

1. dal 1965 al 1975 Francesco Vitella;
2. dal 1975 al 1985 Natalino Miglioranza;
3. dal 1985 al 1996 Mariano Zaltron;
4. dal 1996 al 2000 Giampietro Dalla Riva;
5. dal 28 aprile del 2000 è in carica Flavio Fontana. Vice presidente è Roberto Rossi.

Il testo di riferimento per elencare casari e *scottoni* (aiuto casari) è stato il libro matricola dei dipendenti che parte dall'anno 1931:

N.	Cognome e nome	Residenza	Qualifica	Proveniente da altre latterie	Da - A
1.	Chiappin Antonio	Santorso	Casaro		1931-1952
2.	Broccardo Antonio	Santorso	Casaro		1941-1954
3.	Pesavento Giovanni	Villaverla	Casaro	S. Bovo di Novoledo	1953-1959
4.	Pesavento Giuseppe	Santorso	Scottoni		1954-1955
5.	Tomiello Angelo	Santorso	Scottoni Aiuto casaro		1955 fino a pensione
6.	Carollo Angelo	Zugliano	Casaro	Rozzampia Thiene	1959-1973
7.	Zaltron Gian Carlo	Santorso	Scottoni		1962-1972
8.	Organo Tullio	Santorso	Scottoni		1972 fino a pensione
9.	Pegoraro Severino	Castelgomberto	Casaro	Consorzio prod. latte di Montecchio M.	1973 - 1973
10.	Coriello Guido	Zanè	Casaro	Casificio S. Lorenzo di Marano Vic.no	1973-1984

N.	Cognome e nome	Residenza	Qualifica	Proveniente da altre latterie	Da - A
11.	Cappozzo Antonio	Calvene	Casaro		1984-1987
12.	Cappozzo Alessio	Calvene	Operaio		1984-1987
13.	Cappozzo Luca	Calvene	Casaro		1987-1998
14.	Veronese Giovanni	Schio	Aiuto Casaro		1993- 1995
15.	Zigliotto Romeo	Zugliano	Aiuto casaro		1995-1996
16.	Enzi Giorgio	Thiene	Casaro spec.		1996- 1998
17.	Tessaro Antonio	Schio	Aiuto casaro		1998
18.	Pizzolato Alberto	Schio	Operaio		1998-2001
19.	Canale Federico	Carrè	Operaio		1998-2001
20.	Strazzer Jurj	Dueville	Operaio		2001-2004
21.	Zoppello Gianni	Zanè	V livello		2002-2003
22.	Moresco Noris	Cogollo del C.	V livello		2004
23.	Zigliotto Romeo	Zugliano	IV livello tempo det.		2004

### Ringraziamenti

Al termine di questo scritto che ha tracciato a grandi linee la storia e l'evoluzione della "Latteria Lesina" di Santorso, sono consapevole che esso costituisce soltanto un primo contributo di conoscenza: molti sono infatti gli aspetti tralasciati e che potranno essere resi noti da studi più approfonditi e ampi. Voglio però ringraziare innanzitutto gli attuali presidente e vicepresidente della Cooperativa, che mi hanno consentito di fare questa ricerca, il sig. Francesco Vitella e mio papà Alfonso, che sono stati le fonti orali consultate; le signore Carla Pianezzola e Loretta Fontana che lavorano nello spaccio ed i signori Romeo Zigliotto, Noris Moresco e Andrea Fontana, addetti alla lavorazione e manutenzione, che mi hanno accompagnato a vedere i luoghi di produzione, conservazione e vendita del formaggio.