La lateria

di Michele Bordoni

Un tuffo nel passato. Ecco cos'è stato, per me, fotografare il casaro Gianni in latteria, a Berbenno centro, durante la lavorazione del latte.

La storia di generazioni di famiglie che hanno conferito qui il latte, in una delle ultime "*turnarie*" oggi rimaste in valle, che nel corso degli anni si è sempre contraddistinta per l'alta qualità dei suoi prodotti. Come nel 1933, quando ha ricevuto un importante riconoscimento a Bruxelles: diploma d'onore, croce di merito e medaglia d'oro al prestigioso *Salon des arts ménagers,* ancora oggi visibili all'ingresso. Ingresso serrato soltanto durante i mesi estivi, quando il bestiame sale in alpeggio, al Prato Isio Caldenno.

Il reportage fotografico è durato tre intensi giorni passati "gomito a gomito" con il casaro che mi ha guidato alla scoperta del suo affascinate e duro lavoro, frutto di tanti sacrifici ma ricco di soddisfazioni, come solo alcuni mestieri tramandati negli secoli sanno dare.

Un mestiere antico e umile che nel corso degli anni è cambiato molto, pur mantenendo sostanzialmente procedimenti e strumenti del passato; le mie fotografie vogliono rappresentare anche questo: plastica e acciaio hanno oggi sostituito i materiali di un tempo, come il legno, ma la bellezza e l'importanza della manualità è rimasta la stessa.

Il percorso fotografico ritrae i principali passaggi della lavorazione del latte, dal conferimento in latteria e deposizione nelle vasche di affioratura fino alla salatura del formaggio. Alcuni di questi passaggi non sono stati rappresentati in quanto ho volutamente privilegiato l'aspetto figurativo anziché quello didattico, che mantiene comunque un posto di rilievo.

I 24 scatti selezionati sono diventati una mostra, ospitata nell'accogliente biblioteca *G.B. Noghera,* inaugurata il 29 settembre scorso con un'invitante degustazione di prodotti tipici e introdotta da un'insolita performance musicale del batterista e percussionista Ivan Romeri.

In "*Tutto si trasforma*", usando i vecchi strumenti della latteria rimasti poi come parte integrante dell'allestimento, Ivan ci ha accompagnati in un viaggio tra i suoni di un tempo, trascinandoci in un mondo che, ahimè, non ci appartiene più. A fotografie e attrezzatura sono stati associati un semplice titolo, naturalmente in dialetto, e il nome dell'oggetto; un invito, magari, ad approfondirne la storia e gli usi.

Ora la mostra è visibile su michelebordoniphotography.it e sarà senz'altro presente alla prossima edizione di *San Giusèp tanti mesté,* l'ormai tradizionale appuntamento primaverile all'interno della fiera di San Giuseppe.

Eventuali commenti, critiche e consigli sono sempre graditi; potete contattarmi all'indirizzo di posta elettronica: info@michelebordoniphotography.it.

La *Latteria sociale cooperativa di Berbenno* nasce ufficialmente alla ratifica del primo statuto *letto ed approvato in ogni sua parte dall'Assemblea dei soci oggi 12 febbraio 1928, anno VI.*

È stata fondata, tra gli altri, da Catina Lavizzari ved. Dea, Luigi e Giovanni Moncecchi, Giovanni Spandri, Giovanni Tantera, Giovanni Tempera e Vittorio Traversi *allo scopo di utilizzare le piccole quantità di Latte, migliorare la fabbricazione del Burro e del formaggio ed impiegare utilmente i cascami tanto pel bisogno di famiglia come per aiutare il miglioramento dell'allevamento del bestiame*.

Prima del dicembre 1951, quando viene costituita la *Società Civile particolare denominata Latteria Turnaria Berbenno Centro* e contestualmente acquistato lo *stabile in Contrada Nuvolette* che la ospita ancora oggi, *per il prezzo di italiane L.180.000,* aveva sede presso il vecchio palazzo del Municipio. Proprio di fronte, dove ora si trovano le case Franchetti, c'era un orto recintato da un muro alto, una fontana alla quale si attingeva l'acqua potabile e lo scarico per raffreddare il latte.

La latteria di allora era composta da due locali: uno adibito al ritiro del latte dove pure si cagliava, l'altro conteneva due vasche in cemento dove si tenevano le conche al fresco. Prima del '50 i formaggi prodotti venivano portati nelle cantine del "*Culumbee*" (Torre de' Capitani), mentre più tardi in quelle di Catina Dea che faceva da segretaria della latteria.

i casari nel tempo:

Marco Bianchini	anni '30
Luigi Tempera	anni '40 - '50
Stefano Mazzoni	anni '50 - '60
Renzo Libera	anni '70 - '90
Renato Bulanti	anni '90
Gianni Gusmeroli	dal 2006

si ringrazia per le informazioni:
Primo Sandro Bongiolatti e Aristide Decensi