

Il Ballo del Casaro

Durante le vacanze estive abbiamo avuto la fortuna di assistere in montagna ad una dimostrazione di come si ottengono burro e formaggio. Una cooperativa di casari (tecnici addetti alla lavorazione dei latticini), ha mostrato le varie fasi della produzione del “casolet”, un tipico formaggio trentino.

Si parte dal latte riscaldato a 38° in un grande calderone, poi si aggiunge il caglio, si mescola e lentamente si forma il formaggio che viene raccolto con un attrezzo particolare dalla forma sferica. Dalla prima cagliata si ottiene il casolet e dalla seconda la ricotta. Ancora più interessante è stato però vedere come si prepara il burro partendo dalla panna versata in un contenitore di legno, chiamato “zangola”. L’operazione, oggi fatta dalle macchine, richiedeva con la zangola manuale un notevole sforzo fisico. Quattro persone devono trascinare lo strumento avanti e indietro con un ritmo e una metodica ben precisi per oltre un’ora per avere la trasformazione della panna in burro. Il procedimento a cui abbiamo assistito aveva un accompagnamento di musiche popolari e nel breve filmato si vedono i casari quasi danzare muovendo la zangola al ritmo della melodia.