

Moreno Baccichet

I mestieri di un tempo nel tempo a
Francenigo:

LA LATTERIA SOCIALE TURNARIA



Associazione Ricreativa Culturale Francenigo

1998

LA LATTERIA SOCIALE TURNARIA

Una delle attività tradizionali dell'uomo è quella dell'allevamento. A questa si collega direttamente la produzione casearia, che nel tempo ha subito, anche in un paese piccolo come Francenigo, trasformazioni enormi come enormi sono stati i cambiamenti sociali, territoriali ed economici succedutisi in questa terra.

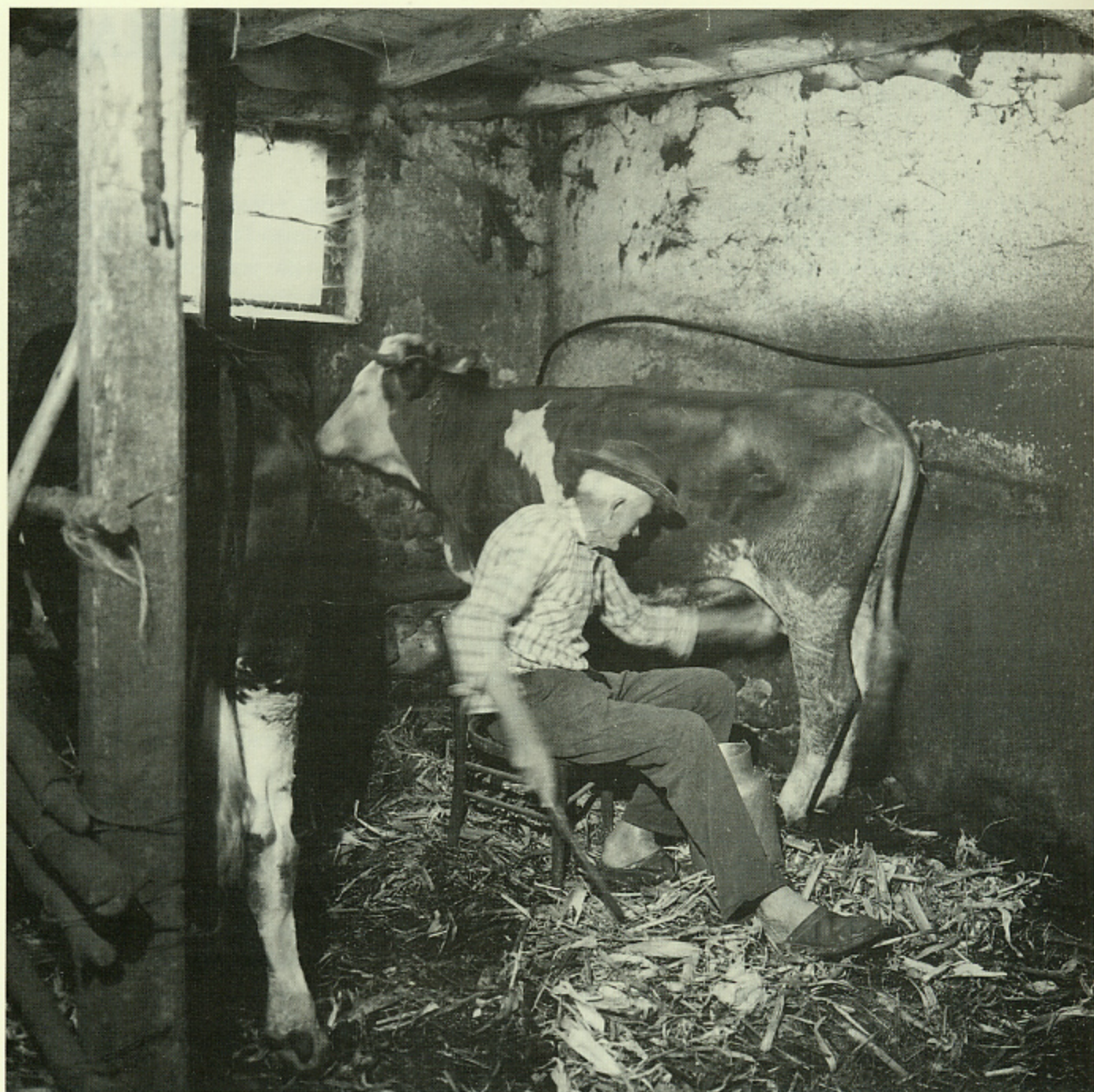
Nel Medioevo il villaggio era un piccolo agglomerato di case poste tra la Livenza e il Roldo (Ralt). La popolazione era molto esigua e le necessità alimentari erano altrettanto modeste. Intorno alle case c'erano gli orti, poco distanti i campi coltivati e poi la cintura dei pascoli privati che servivano per raccogliere il fieno, utile per alimentare gli animali durante l'inverno. Tutta la zona del Palù, del Mazzul, del Belcorbo e quella posta tra Calderano e Francenigo, o verso Sacile, erano di proprietà feudale o comunale, e chi aveva diritto poteva pascolarvi a piacere il proprio bestiame.

Il paesaggio di prati e boschi, interrotto da paludi, era attraversato da mandrie e pastori che uscivano alla mattina dal villaggio per poi rientrarvi alla sera. Gli animali allevati erano per lo più pecore e capre e i prodotti dell'allevamento erano la carne, il latte e la lana, la quale veniva utilizzata per produrre tessuti e abiti a livello familiare. Il latte veniva per lo più bevuto dalla popolazione locale, perché il formaggio era un prodotto poco noto. Solo a partire dalla fine del '600, bonifiche e privatizzazioni generarono una consistente ristrutturazione agraria che con l'introduzione della stabulazione fissa fece aumentare il numero dei bovini e diminuire quello degli ovini, che si erano visti ridurre i pascoli pubblici. Tuttavia, ancora alla fine del Seicento le notizie di un'attività casearia capace di creare un reddito sembrano mancare. Nel 1675 il pievano di Francenigo riceveva da un suo colono "de honoranze capponi para doi aconto et polastre para tre anare para uno ocche para uno, legne (...) et un porsuto", ma nemmeno un accenno troviamo su burro e formaggio. La mancanza di terreni pubblici (la Repubblica di

Venezia aveva infatti venduto tutto ciò di cui poteva disporre) incrinò l'economia del villaggio, che nel '700 si vide costretto ad affittare ai signori di Porcia e Brugnera, ogni cinque anni, la posta delle pecore sui terreni feudali, fino ad allora affittata alle greggi che scendevano in autunno dai monti. Ogni anno, il giorno di S. Giorgio (23 aprile), il comune di Francenigo doveva pagare sessantadue lire ai nobili di Porcia e Brugnera "con patto che detto Comune non possa affittar detta posta ad altre Persone, ma che debba a beneficio comune restare". Non a caso nel '700, seppur in misura minore che un tempo, nel villaggio c'erano ancora delle pecore. L'allevamento degli animali minori, polli, anatre, oche e maiali era predominante, ma a Calderano nel 1766, con una popolazione di 166 persone, venivano censiti 105 bovini, 6 cavalli e 53 pecore.

L'allevamento era una fonte importante nel reddito familiare, ma l'attività casearia si muoveva con estrema difficoltà, lasciata com'era all'impegno e alla perizia delle singole famiglie. Nella seconda metà dell'Ottocento, in Veneto e Friuli iniziarono i primi tentativi finalizzati a organizzare in modo più efficace e razionale la produzione del formaggio. Il censimento del bestiame del 1881, esteso a tutto il comune di Gaiarine, è un primo dato significativo di un'inversione di tendenza nell'allevamento. Se nel 1766 i bovini erano tutti "da giogo", e quindi erano impiegati per lo più nelle attività agricole, nel 1881 i buoi erano 514 mentre le vacche deputate alla produzione del latte erano 532. Rilevante era la presenza di cavalli (90), asini (82) e muli (7) impiegati nei trasporti, maiali (162) e pecore che all'epoca ammontavano a ben 868.

In un'inchiesta del 1885, però, il formaggio non venne citato tra i cibi che caratterizzavano la normale dieta della popolazione di Gaiarine: "Polenta di granoturco, fagioli, poche patate, erbaggi, latte, questi sono gli ordinari alimenti delle classi operaie ed agricole. La carne fresca la usano solo le famiglie agiate; le altre si limitano, ove possano, alle



Attività di mungitura in una stalla a conduzione familiare

carni salate di maiale, di capra; vi predomina però l'uso delle carni salate di pesce, quali l'aringa, le sardelle, i sardelloni, etc. purché di costo meschino”.

Questa lunga premessa mi è servita per precisare come la costruzione di una latteria turnaria, alla fine dell'Ottocento, molto in voga soprattutto nelle zone alpine e collinari, fosse ancor lontana da venire a Francenigo. Fino agli anni '20 di questo secolo, la produzione dei derivati del latte rimaneva circoscritta a livello familiare, senza cultura tradizionale e senza metodo. Per questo motivo il formaggio di monte era in voga, mentre quello di

pianura aveva uno scarso valore economico. L'empirismo portava a un prodotto di scarsa qualità, cotto con strumenti ordinari sopra il focolare domestico, salato male e conservato peggio, tanto che il ricordo di un formaggio dal sapore forte e ricco di vermi è ancora patrimonio dei più vecchi.

L'aggregazione degli allevatori, che assistiti da un casaro diventavano anche produttori, andava promossa ai più alti livelli. Lo statuto del '32 precisa con chiarezza che l'intento di una simile Società di Mutuo Soccorso era “l'aumento della produzione lattifera mercé l'allevamento razionale del bestiame, la mutua assi-



Animali al lavoro sui campi. Fino agli anni Trenta l'allevamento dei bovini era speculare alla lavorazione dei terreni agricoli

stenza per la sistemazione delle stalle e sostituzione graduale del lavoro animale col lavoro meccanico; unico mezzo per selezionare convenientemente le razze da produzione”.

La fiducia nelle “macchine” faceva già intravedere la scarsa funzionalità di un allevamento di buoi per il lavoro e la possibilità di diventare concorrenti all’attività casearia alpina da sempre specializzata. Infatti, in montagna la lavorazione dei terreni veniva eseguita con le zappe, senza l’uso del bestiame, mentre i trasporti venivano assolti dalle donne portatrici. Gli animali erano mantenuti al pascolo solo per la loro capacità di produrre latte, che veniva poi convertito in burro e formaggio. L’introduzione in pianura di tecnologie moderne e meccaniche permise di allevare bestiame per la produzione del latte e di entrare in competizione con i caseifici alpini. Questi ultimi, troppo specializzati, iniziarono il loro declino cedendo, all’inizio del secolo, il predominio economico alle latterie di pianura. Questo fenomeno, facilmente leggibile poco meno di un secolo dopo, era invece in nuce in paese negli anni ‘20.

I francenighesi erano diffidenti nei confronti della creazione di una società per la produzione del formaggio e il conseguente utilizzo razionale della risorsa latte. Don Carlo De Nardi, principale promotore dell’iniziativa, si trovò a dover predisporre con cautela i passi

per la costruzione di una latteria turnaria in paese. In fase preliminare riuscì ad avere il consenso di una quarantina di capifamiglia e tra il ‘26 e il ‘27 li convinse a far decollare una informale latteria nei locali ex-Cao. Nel 1929 furono acquistate alcune, seppure modeste, attrezzature e l’impianto caseario fu trasferito presso l’immobile del friulano Prandini, l’attuale cartoleria Bressan. All’inizio l’impianto assomigliava a quello di una qualsiasi malga di montagna, con una caldaia sospesa sopra un fuoco di legna (“fassine”), ma si rilevò subito insufficiente. Infatti, se coloro che aderirono a questa iniziativa erano pochi, i “portatori”, cioè coloro che conferivano il latte al caseificio senza esserne soci, erano molti. In un periodo di economia autartica e incerta, i primi debiti del caseificio impensierirono la maggior parte dei francenighesi.

I soci fondatori della latteria furono in realtà solo venti, una pattuglia di piccoli possidenti che, con il parroco, il 15 aprile del ‘32 si recò a Oderzo per firmare l’atto costitutivo. Furono soci fondatori: Ferdinando Astolfi, Giovanni Astolfi, Natale Cattai, Vittorio Contarini, don Carlo De Nardi, Giovanni Doro, Ermes Fracassi, Giovanni Fracassi, Giuseppe Fracassi, Giovanni Igne, Vittorio Mion, Paolo Moras, Angelo Pessotto, Francesco Piovesana, Guerrino Piovesana, Domenico Poletto,



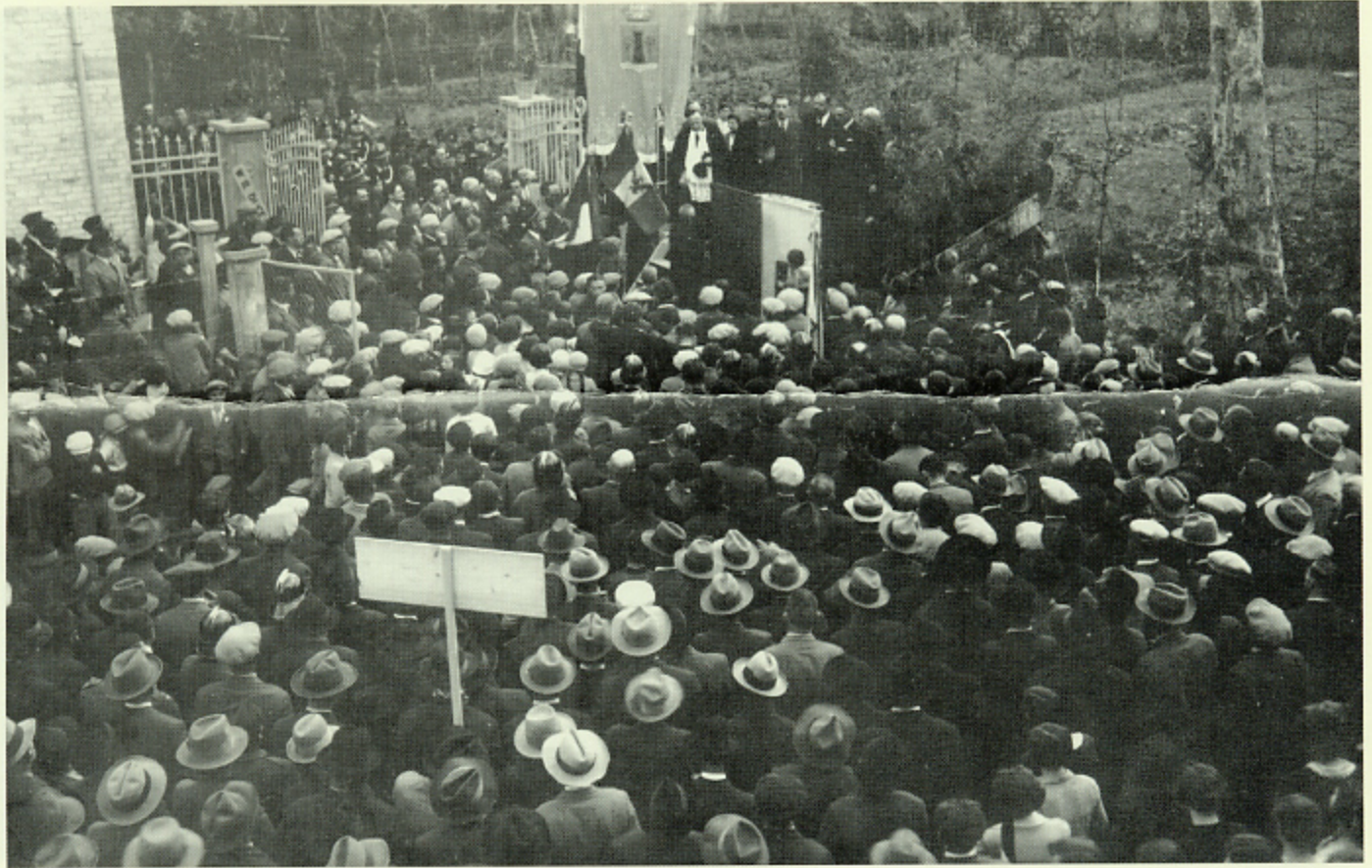
1935. Don Carlo De Nardi era convinto che la presenza della latteria giustificasse la formazione di operai specializzati a Francenigo e nei paesi contermini. Per questo motivo aveva operato per inviare un drappello di giovani alla scuola semestrale per casari di Brescia. Qui lo vediamo ritratto al centro con alla sua destra Riccardo Molino e Pegolo Agostino, casaro di Sacile e alla sinistra Ottone Fellet e "Berto" Bianchin. Nella foto sono inoltre riconoscibili alcuni allievi francenighesi: il primo in alto a sinistra è Saverio Fracassi, il quarto, Romano Fellet. Nella fila di mezzo il terzo, quarto e quinto da sinistra corrispondono a Raffaele Sonogo, Carlo Nadal e Guido Isola, futuro casaro della latteria della Bruna.

Giovanni Rosolen, Pietro Saccon, Antonio Simoni, Giovanni Varnier. Nasceva così ufficialmente la "Latteria Sociale Turnaria di Francenigo di Gaiarine, con sede in Francenigo, avente lo scopo della lavorazione razionale del latte prodotto nelle stalle dei soci, eccedente a quello necessario per il consumo familiare e per l'allevamento del bestiame, della restituzione in natura a ciascun socio dei prodotti ricavati dalla lavorazione del proprio latte", esclusa la quota trattenuta per le spese di produzione e per sanare i debiti. Su tutto il latte conferito, il Consiglio di amministrazione tratteneva un 10% del valore destinandolo alla copertura del debito iniziale, debito che con la costruzione della nuova latteria sarebbe diventato senza dubbio maggiore.

La Latteria Sociale Turnaria di Francenigo nasce, quindi, in un periodo di grande fermento delle attività industriali a Francenigo. Il

maglio dei Moro "Tonet" faceva fatica a soddisfare le richieste degli agricoltori. In paese c'erano le due filande tradizionali, quelle dei Cao e dei Regini, ma anche quella moderna fondata da Umberto Piovesana; i tre molini erano gestiti da Giacomo Bolzan, Ermenegildo Bosa e dagli eredi di Giovanni Busetto, mentre la famiglia Jesse vantava la prima industria del mobile.

Nel '27 erano state iniziate le nuove scuole di Francenigo, completate l'anno dopo, e dove ora c'è il panificio Panizzutti era stato fondato dal cav. Umberto Piovesana un asilo che si prendeva cura dei figli delle filandiere. Asilo, scuola, cooperativa di consumo, erano questi i servizi di una società ormai sempre più industrializzata. Su questo fronte la parrocchia giocò un ruolo importante cercando di creare servizi e cooperazione capaci di migliorare le condizioni della popolazione. Anche nel panorama del caseificio il "piovan" diede un contributo fondamentale,



Inaugurazione della Latteria Sociale nel 1932. Sul palco imbandierato delle autorità è ben visibile don Carlo De Nardi

tanto che la latteria sociale non raccolse i soci su base frazionale, ma all'interno dei più ampi



In questa foto degli anni Trenta si riconoscono da sinistra tre apprendisti casari di Francenigo: Giulio Nadal, Guido "Videti" Isola, e Saverio Fracassi. A destra il segretario della Latteria Turnaria, Desiderio Fracassi.

confini parrocchiali, coinvolgendo anche gli agricoltori di S. Giovanni di Livenza.

L'assemblea degli aderenti al caseificio si riunì per la prima volta in canonica il 29 aprile del 1932, per deliberare l'ordine del giorno più impegnativo per l'organizzazione futura della cooperativa: "I° Nomina della Presidenza, II° Adesione alla già costituita società, III° Definitiva sistemazione della Latteria".

Alla presenza dell'arciprete don Carlo De Nardi e del dott. Ortensi della Federazione Fascista Agricoltori fu eletto il primo Consiglio di amministrazione così composto:

Presidente	Francesco Piovesana
Vicepresidente	Paolo Moras
Consiglieri	don Carlo De Nardi
	Antonio Simoni
	Vittorio Contarini
	Giuseppe di A. Fracassi
	Pietro Saccon
	Domenico Poletto

In quell'occasione, don Carlo De Nardi propose all'assemblea di conferire la presidenza onoraria a Piovesana Umberto, distintosi in quegli anni per molti interventi di beneficenza.



La latteria appena costruita. In primo piano è evidente l'ampio fosso che costeggiava l'alberata via Palù

Sottoscritto l'atto costitutivo, si affrontò il problema principale: "la necessità urgente di sostituire l'attuale latteria perché insufficiente ai bisogni, con altro locale più adatto e conforme alle esigenze tecniche di un caseificio". L'assemblea all'unanimità diede quindi mandato al Consiglio di amministrazione:

- a) di acquistare possibilmente nel centro del paese un appezzamento di terreno;
- b) di costruire ex novo un fabbricato da adibire a caseificio;
- c) di provvedere qualche altro macchinario e di curare l'osservanza dello Statuto sociale.

Si trattava, quindi, di un programma ambizioso, ma che doveva essere stato già discusso e delineato dal gruppo dirigente se si riuscì a portarlo a termine in tempi brevissimi. Il terreno per erigere il moderno impianto fu acquistato da Agostino Damo, ortolano, che abitava nei pressi della scuola elementare. Mentre l'impresa edile fu portata a termine da Pietro Memori, Luigi Bressan e Pietro Casagrande, coordinati da Vittorio Contarini, bottegaio e oste in via per Sacile. Il denaro per la costruzione della latteria proveniva, invece, da un prestito contratto con la Cassa di Risparmio di Conegliano, tanto che

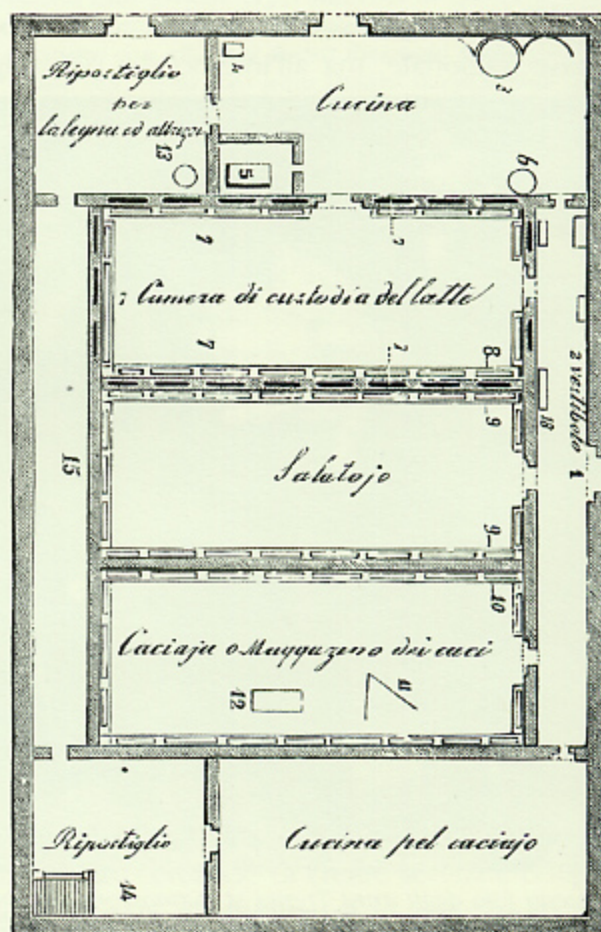


Fig. 13. — Pianta di una latteria.



Interno della latteria con le moderne attrezzature all'epoca della fondazione della "Turnaria" (1932)

l'utile di gestione dei primi anni fu interamente versato a pagamento del debito.

Un anno dopo si potevano ringraziare i "bravi costruttori" del caseificio, "che molto bene si adatta ai nuovi bisogni del paese", i quali erano stati coadiuvati in modo particolare da Vittorio Contarini e Paolo Moras. Per acquistare il terreno si erano spese L. 2.500, mentre la costruzione dell'edificio ammontò a L. 45.236, alle quali si dovevano sommare L. 3.250 spese per costruire la tettoia per la legna necessaria alla cottura del formaggio.

L'anno precedente si era fatto un consistente sforzo per acquistare nuovi e moderni macchinari, ai quali si affiancò una nuova scrematrice Alfa Laval.

In quell'anno, per la prima volta furono inviati campioni del formaggio della Latteria di Francenigo alle Esposizioni, che all'epoca avevano il compito di pubblicizzare i prodotti caseari. Don Carlo De Nardi, sempre attivo nella direzione della società, nel 1934 ricordava i "magnifici risultati ottenuti dai prodotti della nostra Latteria alla mostra Internazionale di Bruxelles". Il risultato era importante in un periodo in cui l'affermazione e il prestigio

nazionale si conquistavano anche sul fronte delle affermazioni economiche. In quale altro modo potrebbe essere altrimenti letta la costante presenza della Federazione Fascista Agricoltori, che nel '34 volle porre tra i sindaci un proprio rappresentante "foresto", inserendo il tecnico di zona Bruno Cordara quale presidente del Comitato dei probiviri con l'unanime consenso dei soci? Ecco dunque che "l'assemblea soddisfatta in piedi applaude all'Onorevole Federazione ed al Regime".

Questa revisione politica dell'organigramma della società comportò una burocratizzazione della struttura e una caduta dei valori solidaristici che avevano sostenuto il periodo di fondazione della cooperativa. Gli elogi del dott. Bruno Cordara "al Rev.mo Don Carlo De Nardi che dopo di esserne il fondatore sa così magnificamente bene mediante la sua opera disinteressata portare a buon fine queste istituzioni Fasciste per il bene del popolo" sembrano, al contrario, voler giustificare la necessità di ridimensionare il prestigio del parroco all'interno di una Società di Mutuo Soccorso "bianca".

Non a caso la Latteria operò in paese con numerosi interventi di beneficenza. Nel 1935



Interno del salatoio

l'assemblea deliberò, per esempio, "che nei giorni del S. Natale e S. Pasqua tutta la lavorazione del latte di questi due giorni vada a totale beneficio del locale Asilo Infantile le cui Reverende Suore hanno tanto bisogno". In seguito la Latteria sociale provvide più volte a regalare all'istituzione non solo il formaggio e il burro, ma anche del latte. Per esempio nel marzo del 1938 questo dono fu pari a 132 litri, che si sommarono comunque alla quantità che veniva devoluta all'ECA, cioè all'Ente Comunale di Assistenza. Queste iniziative che avevano un aggravio costante sul bilancio del caseificio venivano integrate con doni "una tantum" a diversi enti benefici per la lotta alla tubercolosi, al Seminario Vescovile, ai combattenti nelle colonie e poi all'esercito, ai campi solari che impegnavano la gioventù d'estate, o ai regali per gli scolari in occasione della "Befana fascista".

La caduta del tono cooperativistico e solidaristico si avverte chiaramente dal verbale dell'assemblea del 1937, durante la quale, per la prima volta, l'elezione dei consiglieri non fu plebiscitaria. In quell'occasione don Carlo De

Nardi cercò di mediare tra i contrasti venuti a capo in un anno poco fruttuoso, richiamando l'originaria "compattezza fra i soci" e dicendo "che mentre negli anni scorsi non si è mai udita una parola di critica, attualmente invece vi è qualcuno che vorrebbe criticare e questi poi che non si contenta dell'opera altrui non sarebbe mai capace di assumersi il posto di comando che lui stesso sarebbe disposto a cedere".

Nel '37, sotto la sua presidenza, si assistette al primo bilancio deficitario dovuto a una serie di spese straordinarie legate alle attrezzature e alla costruzione di una nuova tettoia per la legna. Per contro, si procedette alla prima distribuzione di utili tra i soci "in parte uguale secondo il quantitativo di latte di ognuno portato nell'anno 1937".

Qualche dissapore covava ancora all'interno della società e don Carlo De Nardi, l'anno seguente, invitò i soci a isolare chi, troppo critico, rischiava di incrinare la buona armonia della latteria. La società civile viveva forti tensioni legate all'atmosfera di grandi cambiamenti che in paese si potevano percepire nelle adunate di regime, attraverso la radio e l'infitt-



Veduta dell'interno del magazzino ne 1932

tirsi della presenza del partito fascista all'interno delle sedute assembleari. La riunione del 26 marzo del 1940 venne presieduta dal segretario politico del fascio di Gaiarine e si chiuse "col saluto al duce fondatore dell'Impero ed al canto degli inni Fascisti".

Tutta la società italiana in quel momento era sulla soglia della prova bellica che avrebbe sconvolto la vita del paese. Le notizie che ci sono pervenute, grazie alla documentazione conservatasi, sono lo specchio di quei tempi confusi, che vedevano la popolazione costretta tra l'emergenza della guerra e i ritmi dell'attività agricola. Francesco Piovesana, il primo presidente e uno dei più attivi tra i fondatori, rinunciò a tutte le cariche nel '41, proprio mentre la guerra si stava prendendo le forze più giovani e necessarie alle famiglie del paese.

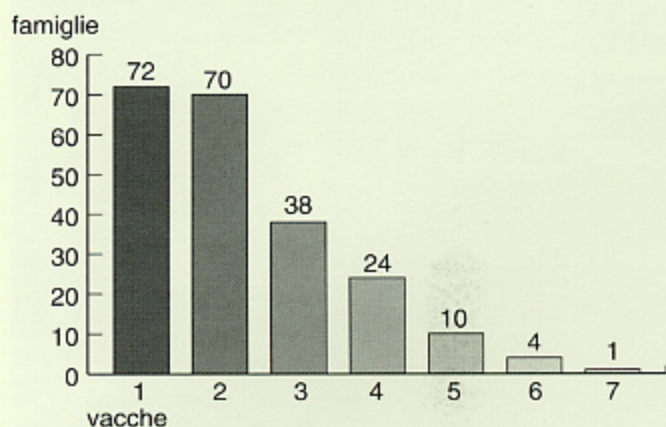
Nel 1942, prima della crisi, un censimento esteso a tutte le famiglie che portavano il loro latte alla latteria ci permette di cogliere i primi risultati della nuova politica casearia. Gli allevatori che portavano il loro latte al caseificio francenighese erano 219, 174 di Francenigo,

44 di S. Giovanni di Livenza e uno di Brugnera. Le famiglie censite vantavano 1.659 componenti mentre le vacche raggiungevano il numero di 500. Per lo più le famiglie avevano pochi capi produttivi a disposizione. Più della metà dei conferitori non aveva più di due vacche e solo una famiglia ne poteva contare sette in stalla; si trattava però di una famiglia patriarcale di 30 persone.



Consegna di un riconoscimento a Livio Tonus per i venticinque anni di attività (1978). A sinistra "Pierin" Piovesana, a destra Primo Da Dalto, mentre alle spalle, sulla lavagna, si leggono i nomi degli eletti alle cariche sociali.

Bovini da latte posseduti per famiglia



Nel marzo del '43 don Carlo, all'assemblea dei soci, ricordò coloro "che sono purtroppo assenti nei vari fronti di guerra e continuamente esposti ad ogni sorta di disagio". Il noto evolversi del panorama bellico e la guerra civile impedivano un corretto svolgimento delle riunioni sociali, che ripresero solo allo scadere del '45 con la necessità di approvare la gestione di tre anni di incertezze.

Il '46 segnò anche un momento di grande espansione della base sociale della latteria. Se sul finire del '45 i soci erano 132, al marzo del 1947 se ne registrarono 211 perché si obbligarono tutti i portatori a essere automaticamente soci. Nell'immediato dopoguerra la Latteria sociale rappresentava una delle poche attività in grado di garantire una ripartizione di utili, seppur minima, mentre la crisi economica non lasciava sbocchi se non a un ritorno alle attività tradizionali.

L'espansione della base sociale e l'aumento della produzione lattiera in questo periodo misero in crisi la stessa struttura della Latteria sociale. Pietro Piovesana, presidente della società, nel dicembre del 1950 si trovò costretto a convocare la prima assemblea straordinaria della storia della latteria. "Visto le difficoltà nella buona riuscita del formaggio lavorato il Consiglio di Amministrazione è venuto nella determinazione che è assolutamente necessario costruire una nuova latteria nella frazione di S. Giovanni di Livenza oppure nella Via Bruna per Calderano ed il Mazzul".

Posta la questione in votazione, furono assegnati 84 voti all'ipotesi che voleva edificare la seconda latteria in località "Bruna", e 76 in San Giovanni di Livenza. La nuova latteria poteva così contare su circa 55 soci che uscendo dalla "Sociale" di Francenigo avrebbero dato vita a una struttura autonoma.

Nonostante tutto la latteria di via Palù vide ancora crescere la sua base sociale raggiungendo, nel '53, i 220 soci.

In quel periodo si rendeva inoltre necessaria una modernizzazione di tutto l'impianto produttivo con

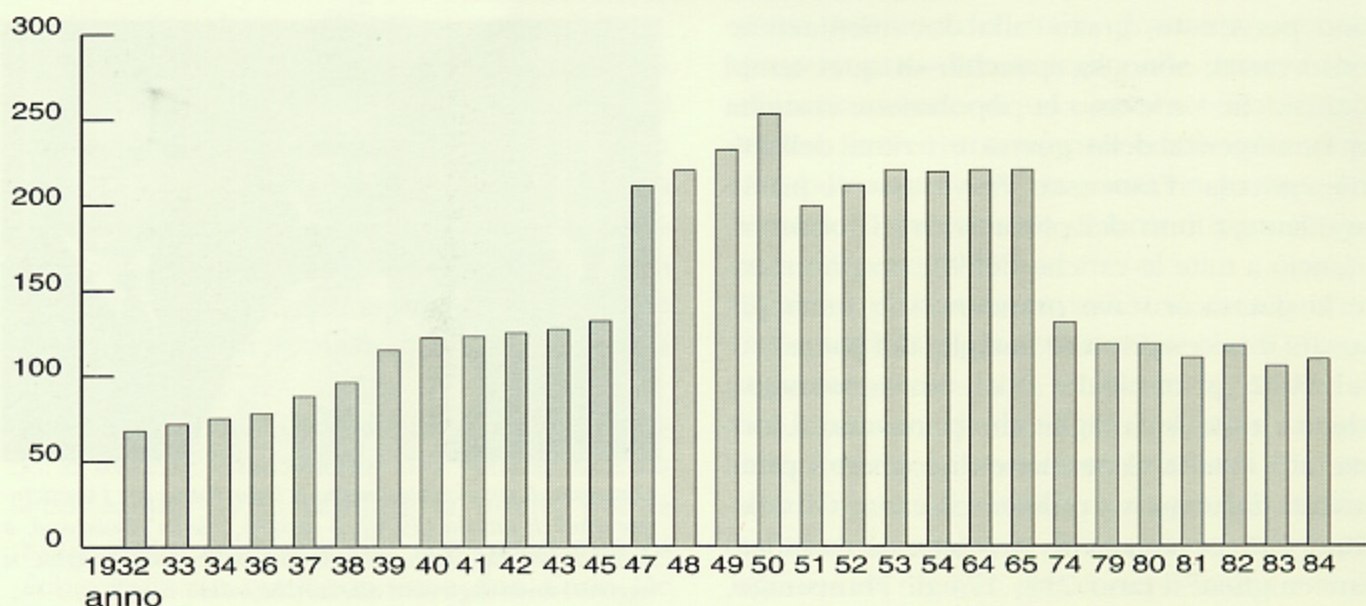


Fig. 27. — Zangola "Victoria".

"l'acquisto dei nuovi macchinari a vapore com-

n° soci

La base sociale della Latteria





El casaro, impegnato nell'estrazione della pasta del formaggio con l'aiuto di Maria Varnier e Gina Paro. A partire dagli anni '60 i vari soci cominciarono ad avere una certa difficoltà nel garantire la turnazione e per questo motivo fu introdotto l'uso di "sostituti" che venivano pagati dalle famiglie tenute a garantire il servizio.

prendenti cioè una caldaia rigeneratrice a vapore, due caldaie per la lavorazione del latte, una zangola, impastatrice moderna col motore abbinato della capacità di 25-30 q.li al giorno ed una delle migliori, e moderne scrematrici esistenti della stessa capacità. Inoltre con la stessa caldaia rigeneratrice a vapore ad alta pressione si farà funzionare ottimamente anche i radiatori nei vari magazzini del formaggio, e quindi verranno eliminate così le stufe ed eliminato il consumo di legna per il riscaldamento". La proposta del consiglio fu approvata e la ristrutturazione produttiva fu portata a compimento con la spesa di L. 4.000.000, ridefinendo, in questo modo, quello che ancor oggi è l'assetto impiantistico della latteria.

L'industrializzazione del paese e dei villaggi contermini produsse, negli anni '60, un fenomeno di profonda deruralizzazione. Nel 1968, negli atti ufficiali della latteria comparve per la prima volta il problema di una costante ma inarrestabile diminuzione del latte conferito

all'impianto. La società si stava trasformando sempre più in una società di artigiani e operai, mentre gli agricoltori stavano diminuendo. In realtà, il doppio impegno, fabbrica e agricoltura, garantì una tenuta maggiore, ma, di fatto, a trent'anni dalla sua fondazione la latteria era già in crisi. Le assemblee venivano disertate dalla maggioranza dei soci: nel 1965 all'assemblea annuale si presentarono 85 su 220 iscritti, segno evidente che per la maggior parte del paese l'economia casearia era già un fatto residuale. Questo comportò la necessità (1969) di ridefinire la quota in conto lavorazione del formaggio, l'urgenza di abolire la quota fissa di trattenuta latte, quella di razionalizzare la raccolta del latte su tutte le vie, come pure la vendita del siero.

Gli anni '70 videro una rapida riduzione della base sociale e un conseguente aumento dei costi di gestione per la lavorazione del latte. Nel dicembre del '79 venne convocata una assemblea straordinaria per discutere sulla



Vasi in metallo per la raccolta e il raffreddamento del latte all'interno della sala di lavorazione

eventuale trasformazione della Latteria Sociale Turnaria in una cooperativa, ma non si giunse a nessuna decisione.

Nel 1982 si pose mano ad alcune modifiche statutarie e il 21 dicembre del 1984 l'assemblea decise di trasformare la società in una cooperativa moderna. Finiva così la storia di un'azienda solidaristica importante per la storia del nostro villaggio, ora industriale.

Il personale

Il Consiglio di amministrazione della Latteria Sociale aveva, tra gli altri, il compito di nominare il segretario, il casaro e gli altri dipendenti.

Il segretario, all'interno della struttura della latteria, era il responsabile della contabilità della società e il funzionario verbalizzante alle riunioni dell'Assemblea dei soci e a quelle del Consiglio direttivo. Il primo segretario della Turnaria fu Desiderio Fracassi, stipendiato fin dal 1° gennaio del 1932 per complessive L. 200 al mese, sostituito negli anni '70 da Giovanni Poles. Si trattava di un lavoro part-time, così come lo era quello del "conducente" che due volte al giorno era tenuto a visitare tutti i soci per raccogliere i vasi del latte da consegnare

alla latteria. La figura più importante del sistema produttivo della Turnaria era quella del casaro. La qualità del formaggio era attribuita alla sua bravura e in coincidenza con la cattiva riuscita di alcune partite non era raro che i soci prote-



Operazioni di scrematura e messa in forma con i "scatoi"



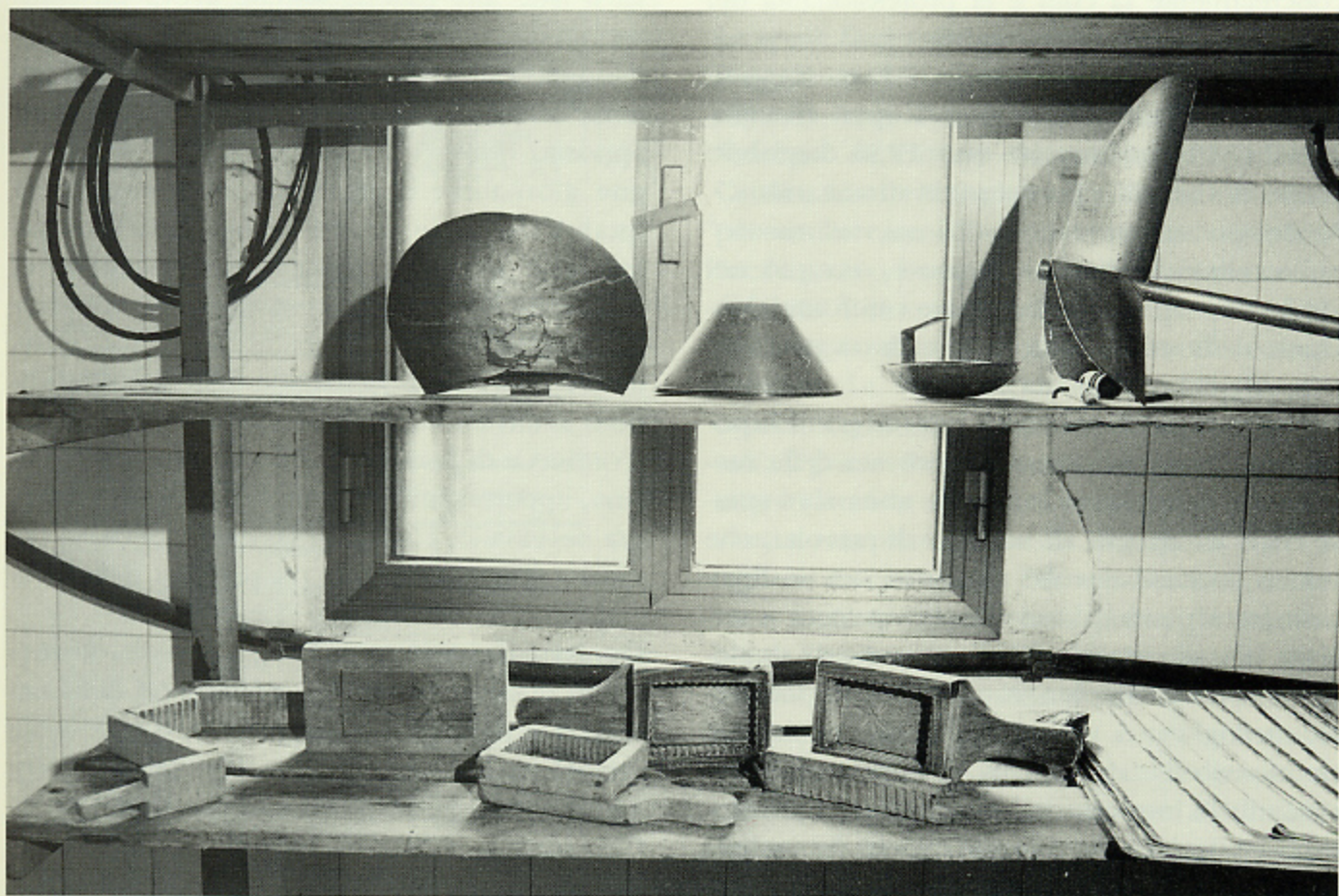
Livio Tonus e Antonio Vettorel alla scrematrice

stassero richiedendo una maggior cura nell'opera di trasformazione. Allo stesso modo, il casaro vigilava affinché le operazioni di mungitura e i vasi del latte fossero oggetto delle massime attenzioni igieniche.

Il controllo sull'igiene e sulla qualità del latte, conferito dai soci, spettava al consiglio e a "una Commissione composta di un Consigliere e di due soci, nominati dal Presidente", tenuta a verificare la qualità dei foraggi, la pulizia della stalla, degli strumenti per la mungitura e il trasporto del latte.

Il consiglio svolgeva una funzione di frizione tra soci e casaro provvedendo a perseguire chi "a scopo di frode abbia consegnato latte adulterato o anormale".

La questione non era di poco conto e lo statuto si soffermava a lungo sugli obblighi ai quali era sottoposto il singolo socio, o il portatore. Il latte doveva essere consegnato nelle ore fissate entro recipienti puliti e chiusi. "Per la poca pulizia del latte o dei requisiti sarà applicata una multa di lire cinquanta per la prima volta, di lire cinquecento per le successive". Non poteva essere consegnato nemmeno il latte munto da animali ammalati o sgravati da meno di dieci giorni. "Se un socio portasse latte annacquato, scremato o adulterato, sarà punito con una multa che potrà essere di lire cinquanta per la prima volta, di lire cento per la seconda, e di lire mille per la terza", multa assoluta requisendo un pari valore di formaggio del socio, presente nei locali di stagionatura della latteria. Il rapporto di fiducia tra casaro e soci della latteria doveva essere totale. Del resto, i soci, grazie al meccanismo della turnazione, avevano la possibilità di controllare



Utensili per la lavorazione del latte e stampi in legno per il burro



Trasporto della panna

concretamente la cura e la professionalità del dipendente e dei suoi aiutanti.

Il primo casaro della Turnaria di Francenigo fu Riccardo Molino, friulano di Treppo Grande, classe 1894, affiancato nel 1938 da Silvio Santin di Caneva, con mansioni di aiutante.

A Molino successe Livio Tonus, "el casaro" nella memoria di tutto il paese, assunto nel 1953 come semplice aiutante e ora fonte principale delle informazioni che ci sono state utili per redigere questo lavoro.

Un altro dipendente della latteria era il "conducente", cioè la persona incaricata della raccolta del latte presso le diverse abitazioni sparse nella campagna. Il servizio di raccolta, che veniva svolto due volte al giorno, era un lavoro ingrato perché doveva essere portato a termine con qualsiasi tempo e in qualsiasi stagione. Il conducente, lungo un itinerario prefissato, raccoglieva i vasi del latte che erano resi riconoscibili dal numero di riferimento del conferitore impresso sul vaso stesso, e li recapitava alla latteria dove il casaro procedeva all'operazione di pesatura.

A partire dal 1943 si dovette assumere un

secondo conducente per poi ristrutturare completamente il servizio l'anno successivo. Dal '44 la raccolta fu delegata a quattro carrettieri, Ettore Borsoi, Giuseppe Buongiorno, Luigi Dario e Basilio Tomè, corrispondenti a quattro aree di raccolta e dotati, a partire dal '45, di caratteristici tricicli.

Una figura non ufficiale era quella del sostituto casaro. L'artefice della produzione doveva lavorare tutti i giorni come i contadini e qualora si fosse assentato dal lavoro, per ferie o per malattia, rischiava di mettere in crisi un sistema di produzione basato sulla continuità. In tal caso il consiglio si trovava costretto a ricorrere a Guido Isola (1939), destinato a diventare in seguito il casaro della latteria della Via Bruna.

Quando il casaro o il suo aiutante non usufruivano delle ferie corrispondenti alla settimana di Natale o alle feste nazionali doveva essere loro corrisposto un premio in danaro.

La produzione

Il complesso meccanismo della turnazione e della produzione era regolato da norme e procedimenti codificati. Ogni famiglia che conferiva il latte alla Latteria sociale aveva un corrispondente numero di identificazione che permetteva di individuare il vaso conferito alla latteria, consentendone poi la restituzione. Su un apposito registro il casaro annotava le consegne giornaliere e gli eventuali appunti sulla qualità del latte. Dopo la lavorazione ogni famiglia avrebbe potuto riconoscere nei magazzini il formaggio corrispondente alla propria quota di latte versata al caseificio. Infatti, tutte le "forme" di formaggio attribuitele avrebbero avuto impresso, in bassorilievo, il numero d'ordine e di riconoscimento. Questo meccanismo, apparentemente complesso e burocratico, era necessario, con la turnazione al servizio del casaro, per garantire la trasparenza delle procedure ed evitare abusi e contestazioni.

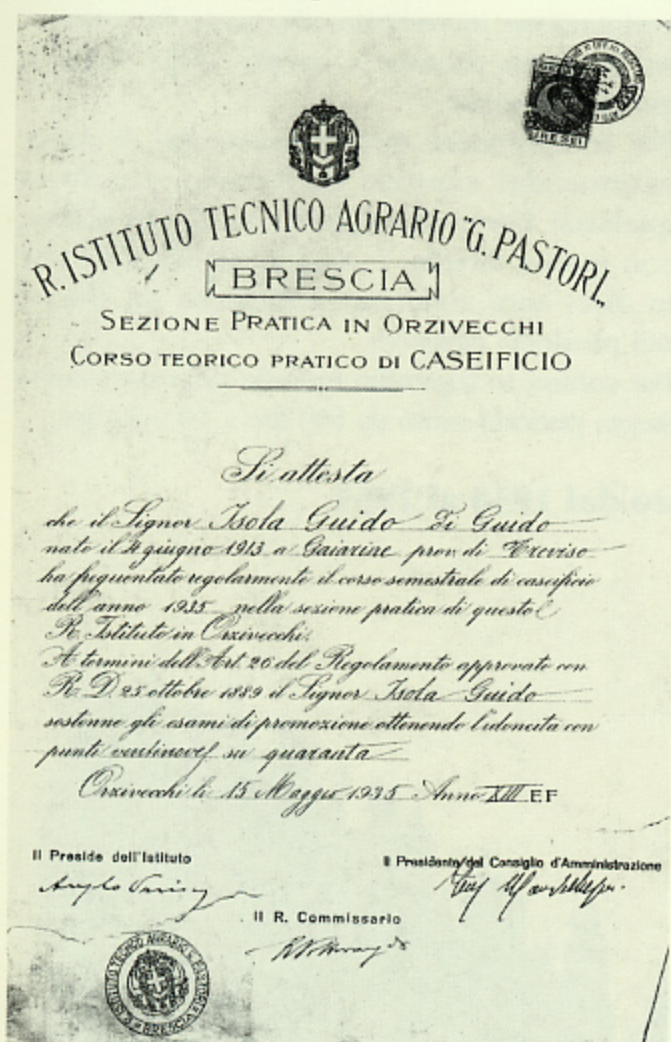
Ogni giorno, a rotazione, ogni famiglia di allevatori doveva mettere a disposizione della latteria due persone per aiutare il personale nelle attività meno specialistiche. Questo carattere contraddistingueva la maggior parte dei caseifici, sorti con finalità sociali, in tutta l'area, benché si trattasse di un "sistema" attuabile solo all'interno di una società contadina.

L'industrializzazione, e la conseguente "operazione", causò la crisi di questo istituto e la necessità di gravare ogni fase della produzione sul personale.

Un prezioso registro di contabilità, che copre l'arco di tempo che va dal 1938 al 1951, ci permette di chiarire molti usi e consuetudini della produzione casearia in questo frangente, forse il più importante per la storia della Turnaria di Francenigo. Innanzitutto, possiamo stabilire quanto latte veniva lavorato ogni mese perché nella contabilità delle entrate veniva, con attenzione, registrato il costo di lavorazione corrispondente a ogni socio. Nel '38, per esempio, chi conferiva il latte alla Turnaria doveva pagare alla società, per i costi di lavorazione, sei centesimi per litro se era socio e sette se non lo era. A questa tassa si sommava la rinuncia a percepire il burro che rimaneva alla società e che costituiva la principale fonte di reddito per l'istituto.



Controllo della temperatura della cagliata



Diploma dell'Istituto Tecnico Agrario di Brescia con il quale si attesta che Guido Isola aveva frequentato con successo "il corso semestrale di caseificio dell'anno 1935"

Le spese fisse per la produzione di burro e formaggio erano rappresentate dal sale per la salatura, che veniva acquistato in paese alla "botega" di Vittorio Contarini o a quella dei Cardin; mentre il caglio e il ghiaccio necessario per conservare il burro venivano acquistati a Sacile presso i magazzini Lacchin. Nella cottura del latte era consuetudine che per l'acquisto della legna da ardere non ci si recasse molto distante. Le siepi allora erano abbondanti e capaci di garantire il combustibile necessario a tutto il paese. Per la latteria si ricorreva alle forniture da parte di alcuni soci, che si impegnavano a recapitare presso la "tettoia" la legna da tagliare e accatastare. Più raramente si ricorreva a forniture consistenti, presso la segheria Jesse. Questo sistema fu in uso fino al 1953, quando la produzione fu ristrutturata con l'acquisto di caldaie alimentate con combustibile fossile, ma fino ad allora uno dei compiti dei turnisti era quello di provvedere all'alimentazione del fuoco. Solo la vecchia scrematrice, all'inizio dell'attività di produzione, era alimentata a benzina con un sistema a cinghia.

Anno	Centesimi per litro
1938	7-8
1939	7-8
1940	8-11
1941	10-11,5
1942	12-14,5
1943	12-17
1944	14-30
1945	30-160
1946	170-220
1947	160-330
1948	260-350

Uno dei costi di produzione più alti era quello dell'energia elettrica, mentre l'approvvigionamento dell'abbondante acqua necessaria alle fasi di lavorazione fu risolto solo con la tardiva costruzione di un pozzo artesiano.

Le principali entrate della latteria corrispondevano alla quota che veniva pagata per la lavorazione del latte. Solitamente questa tassa, che veniva pagata al chilo, era ripartita in più fasce, a seconda della quantità di latte e con il burro era la risorsa che permetteva di coprire le spese di stipendiati e costi del caseificio. Questo prodotto veniva venduto per lo più a commercianti locali: i Cardin di Francenigo, ma anche ad alcune "boteghe" di Sacile. Le altre entrate erano irrisorie. Per esempio, i nuovi soci dovevano versare una quota proporzionale al numero di animali posseduti,

piccole quantità di latte venivano pagate dal comune per i più poveri o per l'asilo, oppure venivano incassate le multe dei soci inadempienti rispetto alle norme prescritte dal Consiglio direttivo.

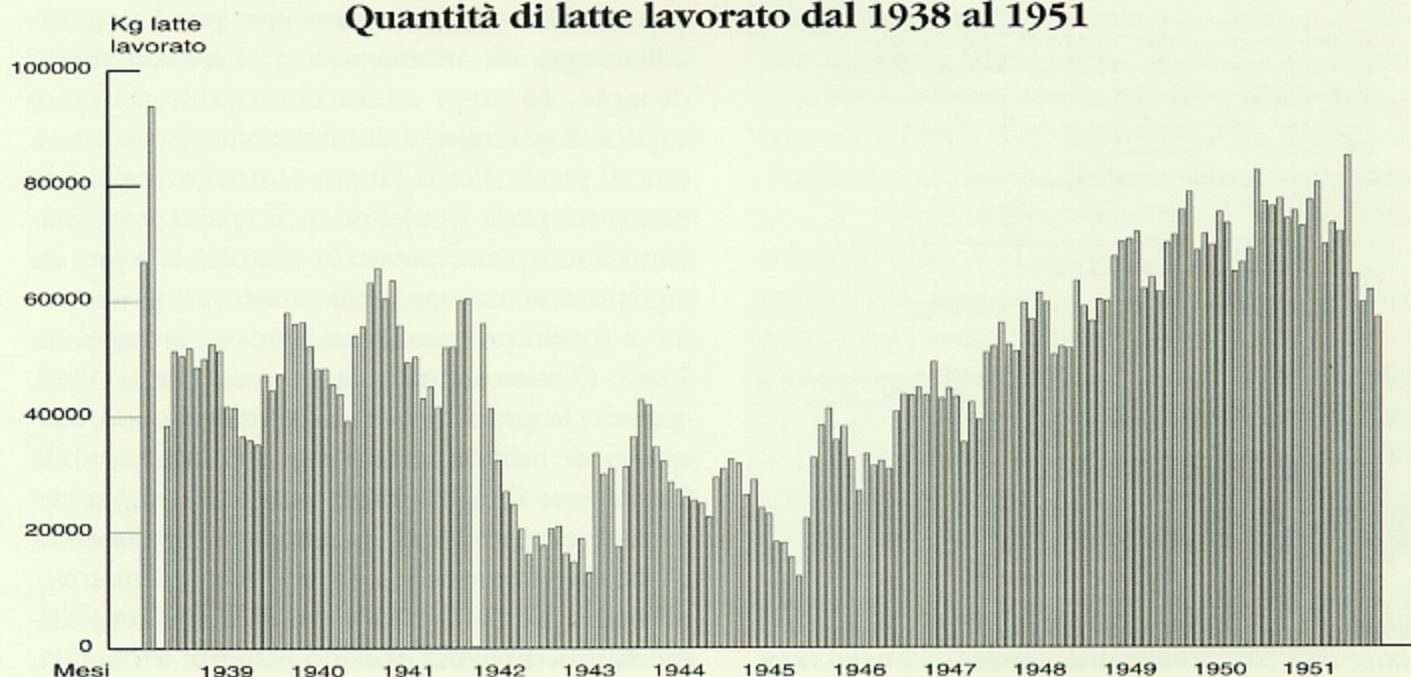
Solo durante la guerra (1941) rintracciamo una specifica voce d'entrata relativa alla vendita diretta del latte che veniva inviato a Trieste, Treviso o al caseificio di Sacile. In questo periodo, l'allontanamento forzato della manodopera migliore, quella dei giovani, aveva caricato di nuovi pesi i rimasti e soprattutto le donne, che tradizionalmente affiancavano il casaro coadiuvandolo nelle pulizie della latteria. In città questo problema di carenza di manodopera non si faceva sentire, mentre, per contro, la richiesta di latte era sensibilmente aumentata.

Durante questo frangente la produzione di un bene facilmente vendibile e conservabile, qual era il formaggio, aiutò non poco le famiglie del paese, soprattutto se si considera la svalutazione incredibile alla quale fu sottoposta la nostra moneta a cavallo della seconda guerra mondiale.

Per comprendere questo fenomeno di dissoluzione del capitale monetario rispetto a qualsiasi bene durevole ci basti far notare, con questa tabella, i costi di lavorazione che in dieci anni andarono a incidere sul prezzo del prodotto caseario.

Per contro, lo stipendio mensile del casaro nello stesso periodo mutò da 650 lire a 10 mila lire.

Quantità di latte lavorato dal 1938 al 1951



Questi fascicoli, pensati come estratti di una ricerca più ampia e in divenire, raccolgono le testimonianze delle attività, dei lavori e della cultura di qualche tempo fa. Eppure, nonostante ci si riferisca a fatti temporalmente vicini a noi, rileggere queste vicende ci catapulta in un passato ormai remoto, lontano, primitivo.

Con questa iniziativa vorremmo "testimoniare" un'epoca, una tradizione, che non deve essere fagocitata, come ogni altro episodio moderno, dall'omologazione culturale. Per questo motivo, chiediamo a tutti i concittadini di segnalarci documenti, fotografie, utensili, ricordi da salvare all'interno di pubblicazioni monografiche simili a questa.

Le informazioni che ci sono state utili per redigere questo lavoro provengono dai documenti dell'archivio della Latteria Sociale Turnaria di Francenigo e dalle interviste a Livio Tonus e a Pietro Piovesana (archivio vivente delle vicende francenighesi), che non mi scordo di ringraziare.

I mestieri di un tempo nel tempo a Francenigo.

N.1 La Latteria Sociale Turnaria

a cura di:

Associazione Ricreativa Culturale Francenigo
via Palù, Francenigo 31010 Treviso
Confartigianato
viale Italia, 259, Conegliano 31015 Treviso

Riferimenti fotografici:

Archivio Latteria Sociale Turnaria: pp. 5, 6, 7, 8, 9.

Famiglia Guido Isola: pp. 4, 5, 15.

Foto Munari, Pieve di Soligo: pp. 2, 12, 13.

Livio Tonus: pp. 9, 11, 12, 13, 14, 15.

Giovanni Sanson: p. 3.

I disegni a pp. 6 e 10 sono tratti da:

Luigi Manetti, *Caseificio* (III.a edizione ampliata da Giuseppe Sartori, professore di Chimica applicata al Caseificio nella R. Scuola d'agricoltura in Brescia), Milano, Hoepli, 1897.

Fotocomposizione e stampa.:

Grafiche RISMA - Roveredo in Piano (PN)