

## La produzione del latte

MADDALENA SAPIO

**D**i mattina presto le persone si svegliavano e pulivano le mammelle delle mucche con acqua calda, le nutrivano e verso le sei di mattina le mungevano a mano. Ogni mucca produceva dagli 8 ai 15 litri di latte. Poi si versava nelle bottiglie e, infine, veniva portato di casa in casa nelle abitazioni della città. Di sera si ricominciava di nuovo a mungere e il ciclo si ripeteva. Le mucche venivano nutrite con balle di fieno, erba e mais. Si tratta di una tradizione di famiglia tramandata di generazione in generazione. Questo mestiere è praticato perlopiù nei paesini di montagna, in città è pian piano scomparso. L'intervistatore ha avuto la possibilità di apprendere e praticare questo mestiere grazie ad una tradizione di famiglia. Purtroppo, attualmente non esercita tale professione spiegandomi che: «L'innovazione e l'industrializzazione hanno cambiato la produzione del latte, divenuto quasi un prodotto artificiale e non più genuino, come ai miei tempi».

Parlando con l'intervistato, ho potuto ricevere informazioni riguardanti le tipologie di mucche maggiormente allevate in quel periodo, riferendomi che la produzione del latte si basava principalmente sulla tipologia di bovini. Infatti, tra le razze maggiormente allevate in Italia nel passato c'erano: la Frisona, la Bruna e la Pezzata Rossa Italiana.

La Frisona era la razza più comune usata per la produzione del latte, originaria dell'Olanda con una durata di produttività di 25 mesi. La Bruna Italiana ha anch'essa una spiccata attitudine lattifera e a differenza della Frisona, ha una produttività lattifera di 31 mesi. La Pezzata Rossa Italiana era destinata alla produzione del latte e della carne, con una produttività lattifera di 28 mesi. Dall'intervista, sono emersi molti termini professionali, tra i quali:

'A *ufara*: la bufala;

'A *verdumm*: erba fresca;

'A *bacbett*: frusta, scudiscio per le vacche;

'O *cantariell*: vaschetta attigua al pozzo per abbeverare le vacche;

'O *cannàle*: collare di cuoio o di legno per le vacche;

'A *iord*: malattia delle zampe di molti quadrupedi, tra cui le vacche;

'A *iag*: la mangiatoia;

'O *lattar*: colui che praticava questo mestiere;

'A *vacc*: la mucca;

'O *latt*: il latte;

'O *villucc*: il vitellino;

'A *buttegl*: la bottiglia;

'O *sicchij*: il secchio;

'O *mut*: l'imbutto;

'E *sdangtiell*: stelo di granturco;

'O *prat*: erba medica;

'O *graurignl*: il mais;

'A *cingurent*: forca per il fieno;

Gli allevatori, al momento della mungitura, si divertivano a bere il latte direttamente dalle mammelle delle mucche. Quando venivano liberati i vitellini, ognuno di loro andava dalla propria madre senza confonderla con le altre mucche. Inoltre, al momento della mungitura, gli allevatori urlavano tra le strade due proverbi: «Latte e vino, veleno fino» e «L'unica cosa migliore di una mucca è un uomo, a meno che non ti serva il latte, allora è meglio la nostra mucca».