

Un po' di storia

La Latteria è stata costituita a Pradamano in data 19 giugno 1937.

Tuttavia nel 1937 e nel 1938 non ha lavorato in attesa della approvazione dello statuto.

Aveva iniziato l'attività come latteria sociale già l'anno precedente in forma provvisoria, tanto che i soci erano solo un numero modesto di coltivatori e allevatori di Pradamano.

La compravendita della sede ex casa Michelutti è avvenuta in data 9 novembre 1937 presso il notaio Rinaldi di Udine.

I soci presenti alla prima assemblea del 1° marzo 1939 sono Giacomelli dott. Guido, Bacchetti Luciano, Fantini Domenico, Iuri Giobatta, Bernardis Valentino, Bertolini Angelo, Tedeschi Mario, Deganutti Alfonso, Nadalutti Giacomo, Gregoratti Attilio, Quaino Eugenio e Dorigo Timo.

Già nel 1940 i soci sono 30 e andranno crescendo nel tempo, con la comprensibile riduzione di attività dovuta alla guerra e all'occupazione tedesca.

Nel 1943 saranno già 73 i soci regolarmente iscritti.

Il fabbricato della latteria era situato su due piani. Il piano terra riguardava le attività di lavorazione e il magazzino e il piano superiore era costituito da 3 appartamenti di cui uno riservato al casaro.

Fra le proprietà della latteria sociale c'erano anche gli orti attraversati dal Roiello e un fabbricato adibito a deposito dove venivano fatti confluire i concimi e le sementi che acquistavano i soci per le attività di campagna.

Gli orti si riveleranno una risorsa importante, in quanto terreni edificabili. Dopo il terremoto negli anni 1982-1985 con la loro vendita è stato possibile provvedere alla ristrutturazione dello stabile e degli appartamenti compresi, dati poi in affitto.

Altri fabbricati ospitavano l'ufficio amministrativo, la sala delle riunioni del consiglio e la sala dove veniva ospitato il Club 3P prevalentemente costituito dalle socie.

Già agli inizi degli anni '80 gradualmente il volume di attività della Latteria è andato calando per l'evoluzione della economia che vedeva diminuire il numero delle imprese agricole, la riduzione dell'allevamento del bestiame, mentre per le imprese più strutturate, che realizzavano una superiore produzione di latte era più conveniente conferire il prodotto ai grandi centri di lavorazione lattiero casearia.

La Latteria cessa la propria attività alla fine degli anni '90.

Con la presidenza di Carlo Noselli l'assemblea ordinaria del 21 luglio 1999 delibera sull'alienazione degli immobili.

Il fabbricato verrà alienato a favore del Comune di Pradamano.

Alcuni dati di riferimento

Il numero dei soci cresce in modo esponenziale dopo la fine della guerra e la ripresa delle attività agricole e dell'allevamento del bestiame in stalla.

Negli anni '60 La latteria raggiunge il maggior volume di attività.

Pradamano e Lovaria avevano all'epoca poco più di 2.000 residenti.

I portatori di latte erano oltre 200, se teniamo conto che nel 1962 viene rilasciato ad un socio il libretto n. 233.

Nel 1963 si registrano conferimenti giornalieri superiori a 2.200 Kg.

Corrispondono alla produzione di 22 – 23 forme di formaggio pari a 190 kg e di 20 – 22 kg. di burro.

I locali di lavorazione

Sala di conferimento con bilancia per pesatura del latte.

Nella stanza scorreva lungo la parete per ca. 4 metri, l'acqua del roiello che entrava e usciva e permetteva, in tempi di mancanza del frigorifero, di refrigerare il latte durante la pausa notturna.

Sala di lavorazione comprendeva:

- due grandi caldaie di rame. Inizialmente il latte veniva riscaldato con fuoco vivo di legna. Le fascine venivano portate dal socio turnario. Successivamente il sistema è stato sostituito da bruciatori a nafta.
- la scrematrice che raccoglieva la parte grassa non trasformata in formaggio e si univa alla panna
- la zangola per la produzione del burro
- il banco di pressatura delle forme
- all'esterno la vasca del siero

Magazzino per la stagionatura delle forme di formaggio

Ciclo della lavorazione

Il conferimento del latte avveniva alla sera e al mattino successivo.

Il socio di turno provvedeva a ritirare il latte degli altri soci, mentre il casaro registrava la pesatura in kg. riportando il dato sul registro e sul libretto del socio.

Nel corso della mattinata, attraverso il lavoro prevalente delle donne, venivano effettuate le operazioni di cagliata, seguita dal casaro, la pulizia dalla muffa delle forme in magazzino e altre attività che comportavano una più che discreta fatica fisica.

Durante la giornata era possibile che i soci che avevano lavorato nel turno di 20 – 25 giorni prima, passassero a ritirare le loro forme che riportavano sul bordo il numero di libretto

Il siero, prelevato dalla vasca posta all'esterno, sotto il portico verso le ore 11,00 – 11,30, veniva distribuito per quanti allevavano i maiali. Qui la storia diventerebbe divertente per tutte le beghe che nascevano ...