



Il «Caseificio Turnario» di Pejo - La fortuna di Pio.

C'era una volta, in Val di Pejo, un giovane pastore di nome Pio.

Tra i vari lavori, ogni giorno si occupava anche delle sue caprette alle quali si era molto affezionato.

In inverno, Pio viveva insieme ai suoi fratelli a Pejo Paese. Con la primavera si trasferiva invece nella piccola baita di legno che si era costruito nella zona del Palù piena di pascoli, boschi e rocce scoscese.

Ogni giorno si svegliava di buon'ora e andava nel recinto delle capre per mungerle e per mandarle al pascolo. I suoi animali erano sempre contenti di vederlo e belavano per salutarlo. Una capra si chiamava *Stella Alpina*, un'altra *Ciclamina*, un'altra ancora *Negritella*. Tutte portavano il nome di un fiore. Il buffo caprone l'aveva soprannominato *Pino Mugo*.

Raccolto il latte tiepido in un secchio, Pio ne beveva subito una bella sorsata, si leccava con soddisfazione i baffi e il resto lo versava nel "*congiàl*" da portare a spalla fino al caseificio del paese.

Ogni giorno, mattina e sera, Pio portava il suo latte a Valter il casaro, che lo pesava e lo registrava nel libro dei soci. I soci del "Caseificio Turnario di Pejo" erano tutti i paesani che negli anni si erano iscritti alla "Società del Casèl" e che, in base alla quantità di latte giornaliero accumulato, a turno potevano diventare i proprietari di tutti i prodotti caseari trattati in quella giornata.

Il mestiere del pastore, Pio lo aveva appreso fin da piccolo accompagnando il nonno Tòni sui monti della Val Comàsen.

Poco prima di morire il nonno gli aveva regalato le sue caprette e lo aveva iscritto alla “Società del Casèl” dicendogli: *«Brao Pio, ses pròpi en brao pòp. Trata bèn le caorette che te regali. Stàghe dré e vedrasti che ‘n po’ ala vòlta, se pòrtes sèmpro el lat al casèl, farasti en bel po’ de botér e de formài. El nòs casèl el gà ‘na regola che tuti quei che pòrta lat, anca se demò en litro al dì, prima o poi i gà tuta la caseràda de quel dì con tut el botér e ‘l formài. L’è ‘na bellissima regola che i nòssi vèci i ha stabilì per aiutar anca i contadini pù poaréti»*

Da allora erano già passati molti mesi e Pio pur avendo sempre portato al casèl il latte delle sue caprette, non era ancora mai riuscito a conquistare il turno tanto atteso. Di tanto in tanto chiedeva al casaro Valter a che punto della lista era arrivato e sebbene salisse sempre più di posizioni, c’era sempre chi aveva accumulato più latte di lui. Evidentemente, chi aveva le mucche portava più latte.

Ogni sera Valter metteva il latte portato dai vari allevatori a raffreddarsi nell’acqua corrente in modo che durante la notte potesse affiorare la panna da lavorare al mattino seguente con la zangola per preparare il burro. Al restante latte, scaldato a 36° circa perché Valter, non avendo termometro, si regolava immergendo un gomito, aggiungeva il caglio in modo da trasformarlo in cagliata da rimescolare e sminuzzare più volte, prima di essere messa nelle forme e, in seguito, nella “salamoia” e quindi sulle assi di legno per stagionare e diventare un ottimo formaggio. Con il siero rimanente Valter preparava anche la “poina” (ricotta) fresca e genuina.

Pio trascorrevva spesso delle ore ad osservare il lavoro del casaro e da Valter aveva appreso molti segreti del mestiere. Quando pioveva ed era brutto tempo, a volte il latte delle sue capre lo teneva per sé e scaldandolo nel paiòlo sul focolare della sua baita preparava delle deliziose caciotte di formaggio caprino dette ‘casolèt’.

Il resto della giornata Pio lo trascorrevva in montagna dove oltre a pascolare le sue caprette, si procurava la legna e falciava i prati per raccogliere il fieno necessario per l’inverno. A volte andava anche a pescare le trote lungo il torrente Noce Azzurro. Sapeva fare un po’ di tutto e spesso i suoi compaesani lo chiamavano per farsi aiutare in cambio di panetti di segale, vasetti di marmellata o miele, patate e cavoli.

Un giorno d’inizio settembre, Pio come ogni mattina si recò nel caseificio per depositare il latte appena munto. Quel giorno Valter lo accolse con un gran bel sorriso stampato sulla faccia, pesato il latte infatti lo aggiunse al registro per un totale di ben 223 litri a nome del giovane pastore e finalmente giunse il suo turno, Pio infatti, durante l’estate, aveva portato al casèl circa 3 litri di latte al giorno e quindi quel giorno era il socio che ne aveva portati di più. Il giorno dopo, come per tutti gli altri soci, il conteggio sul registro sarebbe ripartito da zero.

Evento tanto desiderato quanto sicuro. La regola è che ogni socio del “Caseificio Turnario” prima o poi prende tutto.

Come ogni giorno, Valter tolse la panna a tutto il latte portato la sera precedente e la versò nella zangola che poi Pio scosse vigorosamente e a lungo per fare il burro. Versò il latte appena scremato nel grande paiòlo detto “pai” e nello stesso versò pure tutto il latte portato al mattino. Accese sotto un grande fuoco e iniziò tutto il lavoro per fare il formaggio. Valter aveva spiegato che quel formaggio fatto col latte scremato della sera e intero del mattino era di tipo “semi-grasso” e si chiamava “Formài de Pèj”.

Quando il “botér”, dopo essere stato sbattuto lungamente nella “zangola” fu pronto, Valter lo mise nell’acqua fredda e lo suddivise in appositi stampi da un chilo e da mezzo chilo.

Il formaggio venne strizzato con apposite fasce di legno e sulle “forme di formài” fu inciso il numero 33 ovvero il numero identificativo corrispondente al socio proprietario, cioè Pio che da quel giorno poté disporre di una piccola fortuna per vivere nei mesi invernali e per vendere o condividere con famigliari, amici e compaesani.

Quella sera Pio si fece aiutare dal caprone Pino Mugo, più docile del solito, e con un carretto portò fino alla sua baita il burro ben confezionato e alcuni recipienti pieni di “séri”, il siero rimanente di tutta la lavorazione, ottimo per il maiale.

Il formaggio e la ricotta rimasero al casèl perché Valter li avrebbe salati e curati fino a completa stagionatura. Solo in seguito ogni socio avrebbe portato a casa le sue forme di formaggio.

Anche Stella Alpina, Ciclamina e le altre caprette sembravano più felici del solito e quel giorno Pio, grazie al loro latte, si fece una bella mangiata di pane e burro. Aggiunse poi anche un po’ di marmellata di mirtilli rossi e si ricordò del nonno Tòni e di tutte le cose che, con tanto amore, gli aveva insegnato.

Zaccaria Dellai, ottobre 2018