



***Ricerca a cura degli Sportelli Linguistici dei Comuni di Issime,
Gressoney-Saint-Jean e Gressoney-La-Trinité nell'ambito del
progetto di tutela delle lingue minoritarie Töitschu e Titsch
promosso per l'anno 2011 e finanziato con i fondi della legge
15.12.1999, n. 482 "Norme in materia di tutela delle minoranze
linguistiche storiche"***

D'MILCH D'MÉLCH LA LAVORAZIONE DEL LATTE

le sportelliste

Barbara Ronco
Valeria Cyprian
Elisabeth Piok

dicembre 2014



Énfieròng: d'mélch

D'Walsera z'Greschèney òn z'Ischeme hein fer hònderte joar nòmma vòn dem gläbt, wo éscht òf eriò achra gwackset òn vòn de tiere, wo heimò ghät ém gade òn òf der alpò. Vòn gwässe tiere heimò nòmma kécht z'fleisch wétte vòm schwi, andré hein ghät ou d'wollo (schoaf) òn bsònders wéchtég sinn gsid di wo hein all taga kät d'mélch (chie òn geis). Òs der mélch heimò gmacht chésch òn de anga. Frienòr éscht praktésh én jedem hus eis gsid, wo hät chònnò machò de anga òn de chésch, aber ou hitt chennen mengé noch dez handwéerch. D'produkte, d'manier sché z'machò òn d'woaféné, wo heimò brucht, hein mét der zitt chòmm tischòt. Òf désche sitte gsémò, was heindsch òs der mélch gmacht, wéttené schorte chésch heimò z'Greschèney ghät, wie heimò gchéschòt òn de anga gmacht, wéttené woaféné heimò brucht òn én der letschte gféntmò en glossar mét déene worte òf titsch òn töitschu, wo hein mét der mélch òn éra produkte z'tue.

Es gmoal vòn Vito Curtaz: Chéshò



D'meisch tò informatione heiber ém buech "Hie de chésch" mògò gfénne, wo éscht en katalog fer en ustellòng, gmachté 2001 ém Alpenfaunamuseum.

1. D'mélchprodukte

Tuemò melche d'chie zwei moal z'tagsch : de morge òm 6-7 òn de ém oabe òm 17 .

ÉM oabe tuemò lecke d'gmolchnò mélch én de choalte chär énnéré mélchkasserolò (én menge chärre hämmò ou chònnò z'wasser éréchte). De morge druf mét dem nidelgò tuemò kwenke d'nidlò òn tuemòscha lecke én z'chébié fer den ange z'machò.

Der ange

ÉM sòmmer bruchmò nid z'erwéerme z'chébié, aber ém wénter tuemòs erwéerme bés 40° mét heissem wasser òn de tuemò z'wasser kwenke òn leckmò dré d'nidlò. Derno tuemò tònz'chère z'chébié oder den angöstäcke uf òn ab tònz'goa fer e halb stònn bès éscht der ange gmachte. Nacher tuemò wäsche den ange em choalte wasser, tuemò machò d'angballe òn leckmòsché én z'angòzeiché.

De chésch

Tuemò lecke d'gnidlotò mélch én z'chessé òn lamòscha erwéerme bés 34°-35° fer òngefer e stònn, e stònn ò chalba, demnoa wevéll mélch éscht. De tuemò z'chaslòb derzue lecke, tuemò kwenke z'chessé vòm fir òn lamò reschte fer e stònn, e stònn òn e viertél. Wenn d'mélch éscht décké tuemò d'ferlò mét dem décketòmèral stére òn de mòssmò emòm erwéerme bés 38°-40°-42°. Nacher tuemò z'chessé kwenke, lamò e stònn reschte for de chésch user z'zie. De tuemò zéeme zie de déckete mét dem gattre, tuemòsché lecke en d'fättrò, tuemò ptecke mét dem holzene helse òn tuemòsché chnätschò mét emmene stei dass tiegé d'sérwannò usrénne. Derno tuemò kwenke de gattre òn hämmò de chésch. Mòrendesch tuemòne troage én de chär, débél machmò en andre chésch òn sotte vorwertz. Der érschte tag lammòne reschte òffem chéschlade, de zweite tag tuemòne soalze òn sotte tuemò en tag ja òn en tag na; òmchère òn pòtze mét emmene lòmpié mòssmòne all taga òn das machmò fer fierze taga bés hätter e schéné gfoarbté gérchtò, de tueter némme anzie òn wenn éschter schéne ròsòròte lamòne reschte.

D'schòmmete:

lamò siede d'sérwannò (was blibt wenn tuemò machò de chésch) bés 70°-80° òn de tuemò ersetze zwei leffiete ésség òn es bétzié wasser ; wenn tientschésché schén bérre òn chéementsch wie bròsme sinn d'schòmmete gmachté òn obenab tuemòsché abschumò. Ém sòmmer òf der alpò tuemò ässe pòllentò mé schòmmete.

De zégre:

wenn tuemò d'schòmmete ni kwenke òn lamò siede noch zä minute òffem fir, chammò kwenke de zégre méttem chéschgattre òn ne ufhenge fer ne tònz'usrénne. Frésche chammòne ässe fatte méttem griene salat oder knätschòte òn kòndieròte mé soalz, ésség òn éle. Fer de zégre es paar taga uf z'beware, leckmòne énnenes gschér mé soalz, gmalne pfäffer òn éle guet verméschlòté, lamòne es paar taga gäre, nacher chammòne ässe. Oder sònscht chammò darmé lécké botschene machò, gméschlòté mé zerbétzòté bòffie òn gmalne pfäffer, chammòsché stiere òf ladiene woa tuemò én z'chemmé lecke fer sché tònz'reike.

De scheidral éscht frésche zégre.

D'fòntinò :

Tuemò erwéerme bare mélch bés 35°, derzue leckmò z'nétég chaslòb, noa 40 minutte chammò stére de déckete méttem décketòmèral ; wenn de déckete sinn ganz fin gstòrté sòwie rischòrne, tuemòsché erwéerme bés 45°, òn de mét dem gattre tuemò de déckete

usergé òn leckmòsche én z'reif ; jedé zä minutte chérmò d'fòntinò, tuemò geng schén de gattre guet ustrécke, òn wenn én der fontinò éscht kei sérwannò mé, leckmòscha én de chär. Jede tag tuemòscha soalze òn òmchère bés éscht recht trochné. Es moal z'Greschòney hämmò gmacht d'fòntinò nòmma ém sòmmer òn òf den alpe vòn Aresò oder vòn Lòò, wéll doa sinn gsid meie dass hein kät en guete gòscht.

Rezept - d'fondògò

Was derzue kért : es hektò frésché fòntinò per hopt en dri viertel òn en viertel wasser bédé lébé fer scha ptecke, es ròte z'ei per hopt, es halbs hecktò ange, wenég gmalne pfäffer.

Ennéra héche òn éndòr enke gschér lammò d'fòntinò, kackòté en lécké stéckelténé en paar sténn wälche. Wenn hämmò d'mélch vòn der fòntinò abgschett leckmòscha ém siedene wasserbad (z'wasser mòss siede òn nid d'fòndògò), mét ennéma holzene leffel schén déck stére. Afangsch éscht de chésch en einzège chlòts, derno mét der wenegò mélch woa éscht noch blébet tuetsch wolte z'moaltsch schméelze. Wenn d'fòndògò éscht wie en glatte crem tuemò eis z'moaltsch d'eier drélecké, schén déck stére, z'allerletshta der ange òn es fätz gmalne pfäffer. En guet groatne fòndògò mòss nid fadmò, mòss nid soalze wéll d'fòntinò éscht schò gsoalzne. Mét der pòllentò oder liecht gròschte bròstéckelténé uftroage. Hitzòtag, meischtens én de wérschhišcher, kriegmò derzue kratzòté tartufi.

De fätscheréng :

Wenn d'chie sinn prònté, meishtenz ém herbscht, tientsch natirléch ergoalte. Mé der wenegò mélch tuemò ni machò den ange, aber tuemò féršché chéšchò : déšche chésch tuet phämpft riffe òn éscht en guete méldé, feiste chésch. Menge litté heimò ou oamadchésch gseid.

2. D'woaféné fer z'machò de chésch òn de ange

Jede wéerschma hät dschin woaféné òn das éscht ém puròwäse genou sotto. Wéer chéschòt on macht de ange brucht zòm bishpél vòm anfang bés zòm end ganz speziell woaféné.

Eschò fer z'melche heimò mangal en **eimer** òn en **melchstuel**. (Bélder 1-3)



Der eimer éscht frienòr holzene gsid, aber spetòr ou metallesche (meischstens chòfferne). De melchstuel hät z'Greschòney éndor dri tschapte ghät. Mengé hein eine vòn fort kécht òn désche éscht gsid mét emmene einzége tschapte òn mò hät ne mét emmene reime òm de buch bònnet. Déewé heimò schnell, mét dem eimer én der hand, vòn ennére chue zer andra chònnò goa òn z'melche éscht flénkòr kanget.

**eimera òn de melchstuel-
eimera un da melchstûl**



Bim melche heimò déchtég ufpass, d'mélch nid z'schmiere. Trotzdem hät d'mélch ganz subré mòssò si òn daròm heimòscha grécht. Fer das heimò òf dem lére mélgshér d'**mélchleitrò** gschtiert. Òf déz holzene gschtell heimò d'**follò** gleit, es fanné mét emmene loch én der métté. Én déz loch heimò de **follschöppe** gsteckt, en schöppe òs lenge òn déenne wòrze. (Bélder 4-5)



d'mélchleitrò-z'leiterllji



d'follò-d'vollu

D'mélch, wo heimò nid férsché brucht, heimò én de choalte mélchchär treit. D'mélch, wo heimò enstatt férsché welle trénge, heimò én de **zoargò** gféllt òn én z'firhus bròngget. De zoargò éscht es gschér òs alluminium òn éra deckel hät en gòmméné déchtòng. Fer z'chéschò heimò d'mélch én es **chessé** òs chòffer gschétt òn dank emmene **tore** òn enneré **chetté** òber de trächò ufghängt. De tore éscht en holzene òder isene oare, wo chammò chére òn verstelle òber dem fir vòn der trächò. (Bélde 6-7)



z'chessé-z'chéssi



**tore òn d'chetté-
dan tor òn d'chötti**

Noa das heimò z'chaslòb gleit, hät d'mélch angfanget z'décke òn mò hätscha daròm mét dem **décketòmeral** guet mòssò stére. De décketòmeral éscht en décke stäcke mét véll chrizkòte hòlziéne. Vòn wittem glichter emmene rächtòlier. Wenn éscht de chésch fertég gsid, hämmòne uskécht mét emmene tuech, wo heisst **chéschgattre**, òn én d'**fättrò** gleit. D'fättrò éscht es holzerns gschér mét e huffe locher on zwei isene reifa dròm. Äs gsét us wie en eimer. Òf dem chésch hämmò en holzene deckel gstért òn druf zwei grössé steina. Déz gwécht hät d'sérwannò òs de locher von der fättrò gloat usrénne. Nid alle fättré sinn gsid gliché. D'meischtò sinn gsid ròndé, di fer de scheideral aber viereckòté. (*Bélder 8-10*).

d'fättrò-d'vettru





d'fättrò fer de scheideral



de chéschstuel-z'trückhpet

D'fättrò hämmò òf emmene fättròtreger oder òf de chéschstuel gstért. D'serwannò, wo éscht usgrònnet, heimò òf d'sittò gleit fer d'schi. (*Bélder 11-12*)
De trochen chésch heimò schliessléch userkécht òn én de chär treit, woa éschter òf emmene gstell mét ladma oder òf dem **tablat** griffét. De tablat éscht es rònds gstell, wo chért. (*Béld 13*)



de fättròtreger



z'tablat

Ou fer de ange z'machò, bruchtmò gwéssé woaféné. Ganz am afang hämmò mét emmene breite holzene **nidelgò** oder **nidelpotsch** d'nidlò vòn der choaltò méich abkécht òn éns **chébié** gschétt. (*Béld 13*)



de nidelgò/nidelpotsch–de néidlöffil



z'chébié-z'chübbji



Z'chébié ésch es hòchs òn éndòr schmals holzerns gschér met emmene deckel. De deckel hät es loch òn dòrchs loch louft en stäcke uf òn ab. Am spétz vòm stäcke ésch e holzené schibò mét mérére locher. (*Bélde 14-15*)

Wenn mò hät fertég z'riere, gémò de ange user òn lecktmòne én e holzené **gòppò**, fer ne mét de henn noch es bétzié z'chnätte òn zéemezschoa. (*Bélde 16-17*)



d'gòppò

Dernoa hämmò de ange én de **angòmodal** gleit òn d'angballe gmacht. Mét dem **angòzeiché**, wo ésch en art holzene gschnätzlòte stempfé, hämmò den angballe es gwéss zeiché òder es mòschter ufréckt. D'fertégò angballe sinn schliessléch én **angòpappier** éngmachté kanet. (*Bélde 18-19*)



de angòmodal-d'furmu òn z'angòzeiché-d'palletu



d'fertégò angballe-d'vischini



Béld 20: D' woaféné fer z'chéschò òn fer z'machò de ange, wo gsémò ém sòmmer òf Binò Alpelté.

Bélder:

1,2,3,4,6,7,8,10,13,17:

5, 11 (de chéschstuel), 12 (z'tablat),14, 15, 16, 19, 20:

18

21

22

Gruppo di Lavoro (Ecomuseo)

Elisabeth Piok

Walser Kulturzentrum: Cultura
dell'alimentazione a Gressoney.

Essgewohnheiten in Gressoney. – Aosta
1998, s.128f.

Interreg: Paesaggio culturale alpino Walser-
In: Augusta N.37 (2005). – Aosta 2005, s.7.
BazarUrbain: Am Fuß des Monte Rosa. Auf
der Suche nach der eigenen Identität. –
Grenoble 2011, s.151.

4. D'ufbewaròng

Andersch als z'fleisch, heindsché de chésch òn der ange oané grössé schwérégkeite ufghoaltet. D'chéscha hein griffet emmene frésche chär direkt ém héerd, wo hät mòssò en gwéssé macké hä. Regelmässig hämmòsché òmgchért, mét emmene lòmpe pòtzt òn gsoalzet.

De ange, wo hämmò nid férsché kasset, hämmò grennt òn én glesene gschérré én der frésché



Bélder 21-22: De chär mét de ladma òf der alpò Stein òn de chär vòn "Walser Delikatessen" z'lscheme. D'ufbewaròng vòm chésch hät mét de joare nid tischòt.

Chiedschun un rüen z'Éischeme.

Z'Éischeme, a voart, hentsch génh gmachut chiesch un anghe, spoatur un noch höit z'tagsch machuntsch auch funtunu.

Im grunn ol z'beerg, wénn d'lljöit sén gsinh zseeme un d'milch ischt gsinh churzi, hentsch gricht zseeme (um heen a schienen guasse vlatz), an tag het gchiedschut eis un dan tag drouf het gchiedschut z'andra; wier hetti kee mia het gchiedschut a voart mia.

Éttljigi hen gmischlut geissumilch un chünmilch um machun an gute chiesch. D'geissumilch hentsch auch keen da chinne das sén gsinh weihur ol chrangh.

Um voan a geit mu in d'milchkruatu richten d'milch in d'lavvulu; da muarge drouf, wénn z'taggit, mit dam néidlöffil, musst mu néidlun. Déi néidlu leit mu z'séitu vür rüen noa heen aschpüllt di tschouduru un glljüescht dri d'milch, leit mu von d'heerblattu un amprénnt mu z'vöir um arweermen déi milch unz sibnun dréisg gradini, kwénk mu aber z'vöir un leit mu z'choaslub (a voart lannhuscht, wénn z'choaslub het nöit existurut, het mu broucht a weidu das het kheisse bounuchrout um tun z'souren d'milch). Wénn z'is dickhs gnug, dar brouch geit a stunn zéit, brech mu di dikhutu mit machun as chröiz mit dan dikhutumörrul un stüer mu unz das ischt alli brisiriti. Dé musst mu beiten das di dikhutu gannhi z'undruscht un, mit dar grivuluwindlu, zit mu ous da chiesch van in di tschouduru; mu leit nen in d'vettru vom trückhpet un njeckun um das d'sirwunu rinni ous.

Noa as poar toaga das da chiesch ischt truckhti, mat mu nen troan in d'kruatu un, an tag jia un ein nöit, soalze un réiben von biedu d'séiti um das cheemi a schien hiel grüschtu.

Wénn ischt gsinh meerwe chiesch das het grüskurut z'amarrunurun, hentsch kundrut mit soalz, buffji un chümme un gmachut murteret.

Noa heen zuahen ous da chiesch leit mu amum di tschouduru vom vöir un zit mu ous dan brichjentsche; wénn d'sirwunu ischt süttigi tutsch siebnuturun, dschi machut lljicki

groaniltini. Dé mierun dri d'wéllmilch un bürren d'burru mit dam néidlöffil. Noa heen bürt d'burru mier mu d'bounu ol vinnegre un wasser, um das nöit sidi sua lést; wénn s'tut eiurun chieren di tschouduru aber z'vöir un bürren z'ziggermal mit dar chöllju, z'is lécken im grivuluwindlu ghanghts am tor um das d'skoeitju rinni in di tschouduru.

D'néidlu lljüescht mu im chübbji, z'is aschpüllje mit woarms wasser wénn z'zéit ischt choalts un choalts wasser wénn ischt woarm, un rüren unz das chinnt scheideral un té dan grisereten anghe (a voart hentsch broucht vür antipast); noch gschloan as söiri, khüeren töischun da veers un dan anghe ischt zweg. Zin ous ter am chübbji, nen weerhun mit dam anghulöffil un nen lécken in d'furmu ol süscht ne markurun wol mit dar pallutu.

La lavorazione del latte a Issime.

Ad Issime, nei tempi passati, si sono sempre prodotti la toma e il burro, oggi si produce anche la fontina.

Una volta, al piano o al mayen, quando i proprietari abitavano vicini e il latte era poco, lo colavano insieme (così da averne una maggiore quantità), un giorno faceva il formaggio uno e il giorno dopo lo faceva l'altro, colui che ne aveva di più lo faceva una volta in più.

C'era chi mescolava il latte caprino con quello bovino per ottenere della buona toma. Il latte di capra serviva anche per dare ai bambini più delicati perché magari nati prematuri.

Per cominciare si porta il latte nella cantina con l'acqua corrente e si cola nella bacinella; la mattina dopo, alle prime luci del giorno, si screma con il mestolo. La panna si conserva per fare il burro. Il latte viene versato e scaldato nella caldaia, precedentemente sciacquata, fino a una temperatura di trentasette gradi circa, a questo punto si toglie dal fuoco e si aggiunge il caglio (anticamente, quando il caglio non esisteva, si usava un'erba chiamata z'bounuchrout, usata per far inacidire il latte). Quando, dopo circa un'ora, si forma la cagliata essa viene tagliata, di solito si fa una croce, con il bastone frangi cagliata, dopodiché viene rimestata ben bene fino a ridurla in granelli. Si lascia il tempo necessario a che il latticello si separi dal formaggio e, con l'aiuto del telo, si estrae il formaggio dalla caldaia e si mette nell'apposita forma a scolare, sul colatoio, pigiando per fare uscire il siero.

Dopo un paio di giorni che si è lasciato scolare il formaggio si può portare in cantina e, un giorno sì e uno no, salarlo sui due lati e sfregarlo così che gli venga una bella crosta liscia. Se c'era del formaggio fresco che rischiava di andare a male si pasticciava e si condiva con sale e spezie.

Dopo aver estratto il formaggio si rimette la caldaia sul fuoco e si toglie il fondo di formaggio rimasto; quando il siero è molto caldo si formano dei granellini fini che si possono vedere togliendo un po' di siero con un mestolo e soffiandoci sopra, a quel punto si aggiunge del liquido (il siero colato fuori dal formaggio e il latticello rimasto nella zangola) e, quando affiora la brossa, si raccoglie con il mestolo per scremare. Si aggiunge altro liquido nella caldaia (acqua perché non bolla e siero del formaggio), quando sulla superficie la schiuma si rompe formando delle bolle d'aria si toglie dal fuoco. A questo punto si tira fuori la ricotta con la schiumarola, anch'essa viene messa nel telo e appesa a scolare al verricello.

La panna viene versata nella zangola, precedentemente risciacquata con acqua calda se fuori fa freddo e con acqua fredda se fa caldo, e sbattuta con lo stantuffo (o girando la manovella, a seconda del tipo di zangola); ad un certo punto diventa tutta a granellini che una volta venivano usati per servire come antipasto, altrimenti, si sbatte ancora e, quando il rumore cambia è quasi pronto. Si estrae il burro e si lavora con il cucchiaino di legno per dargli la forma, oppure si mette nelle apposite forme con il marchio.

5. Vocabolario tematico: Lavorazione del latte

töitschu	titsch	italiano
dan anghe	der ange	burro
d'arieru	de chéschchär	cantina per il formaggio
aschticht milch	d'surò méich	latte leggermente acidulo
d'ballu	d'ferlò	formaggio appena tirato fuori dalla caldaia
d'ballu anghe	d'angballò	panetto di burro lavato e ripassato con il cucchiaino per far uscire il latticello residuo
batüa		panna sbattuta con aggiunta di vino, zucchero e uova
d'bitza	d'gscheidnò méich	latte avariato a causa della mastite
dan bjischt	de biescht	colostro
d'blljicki	d'blécke	latte appena munto
d'blljickiti	d'goaltò méich	ultime gocce della mungitura
blljickun	usmälche	mungere a fondo
dan bloas	d'nidlò	panna montata non ancora separata dal latticello
d'bloatu néidlu	d'bloaté nidlò	panna montata
d'bounu	z'achentz	siero acido (da aggiungere nel siero di latte per fare la ricotta) ottenuto dal "trückheti o skoeitju" con l'aggiunta delle foglie di Galium verum, il tutto messo nel "bunnir"
dan brichjentsche o d'vérrullju	de satz	residuo rimanente sul fondo della caldaia dopo che si è raccolto il formaggio
d'brotzleti	d'schòmmete	brossa con grani più grossolani
brotzlun	d'schòmmete	brossa condensata in grumi più grossi del solito
dan bunnir	z'achentzfass	barilotto per siero acido a forma di tronco di cono con foro sul piano superiore e rubinetto nella parte inferiore
bürren d'burru o z'ziggermal	d'schòmmete bérré/ abschumò	levare dalla caldaia la brossa o la ricotta
d'burru	d'schòmmete	brossa (affiora sulla superficie del siero di latte portato alla temperatura di

		80°)
da chéller	der ischchär	cantina, ghiacciaia
z'chéssi	z'chessé	caldaia, marmitta, pentolone in rame per mettervi il latte da scremare
chiedſchun	chéſchò	fare il formaggio
z'chierchübbji	z'rierchébie	zangola a manovella
chieren chieren da chiesch	de chésch chére / de chésch òmchére	latticini che si guastano girare la forma di formaggio dall'altra parte per la stagionatura
da chiesch	de chésch/ de magre chésch	formaggio, toma
d'chieschkruatu	de chéschchär	cantina per il formaggio
da chieschloade	de chéschlade	asse dove mettere a stagionare il formaggio
da chieschziggere	de zégerchésch	formaggio fresco impastato e condito con sale, peperoncino, cumino e achillea e poi pigiato in una forma
z'choaslub	z'chaslòb	caglio
d'chöllju	de schumleffél	schiumarola grande
d'chötti	d'chetté	catena
d'chréidu	de fätscheréng / der òamadchésch	formaggio fresco non maturo
z'chübbji	z'chébié	zangola
z'chübbji töischut	/	la zangola cambia (quando il rumore della panna all'interno della zangola cambia significa che sta per trasformarsi in burro)
dickhjen	décke	cagliare, addensarsi
dì dikhutu	de déckete	cagliata, latte cagliato
dan dikhutumörrul	de décketòmeral	bastone per rompere la cagliata
dan eimer	de holzeimer	secchio in legno a doghe alto e stretto per mungervi il latte e per trasportare liquidi
eiurun	/	formarsi di grosse bolle nel siero bollente, a quel punto si toglie la ricotta dalla caldaia
d'fiocka	d'bloaté nidlò	panna montata
dar früttir	de chéscher / de fréttier	casaro
d'gélту	de chalbereimer	secchio in legno a doghe (più basso e più largo rispetto all'eimer) per

		abbeverare vitelli e maiali e per trasportare liquidi
dan goave	d'gòppò	terrina
dan granten anghe	de granntenange	burro fuso
dan grinkleten anghe	de chruslòte ange	burro in riccioli
dan grisereten anghe	de bròtz	burro granulato preso dalla zangola, usato come antipasto
d'grivuluwindlu o d'mantéilu	de chéschgattre	tela per caseificio
d'gscheidnu milch	d'gscheidnò méich	latte inacidito
gsoamnut milch	d'surò méich	latte leggermente acidulo
hübschu néidlu	d'nidlò	la panna migliore da montare
da hut dar néidlu	d'obrò nidlò	la panna più densa presa in superficie per montare
d'kollutschu	z'achentz / z'achena	acido lattico, siero acido
z'kollutschuvass	z'achenfass	recipiente per siero, barilotto per siero acido
d'kruatu	de chär	cantina
z'kundirlji	/	avanzo di burro dal panetto; pezzetto di burro che insieme al latticello veniva regalato a una famiglia bisognosa
d'lavvulu	d'méichkasserolò	bacinella (ci si versa il latte appena munto per poi scremarlo)
d'leesiti	/	latte misto a panna preso in superficie
d'leita	de dénnò	siero che rimane dopo aver tolto la brossa
z'leiterllji	d'méichleitrò	supporto per colino da caseificio
z'lénhchübbji	z'chébié	zangola a stantuffo
da meerwe chiesch	de frésche chésch	formaggio fresco
da melchstûl	de mälchstuel	sgabello da mungitore
z'melhje	z'mälche	mungitura
melhjen	mälche	mungere
dar melhjer	de mälcher	mungitore
d'milch d'chünumilch d'geissumilch d'schoafumilch	d'méich d'chueméich d'geisméich d'schoafméich	latte latte di mucca latte di capra latte di pecora
da milchhoave	de méichhave	bricco del latte
d'milchkruatu	de choalte chär	cantina per il latte con acqua corrente dove immergere i paioli
z'milchtrüel	d'woaféne fer z'chéschò	attrezzatura per caseificio
z'molhe	/	latticino (i derivati ottenuti dal latte in poi)

z'murteret o da chieschziggere	de zégermoal	ricotta o formaggio fresco conditi con sale, peperoncino, cumino e achillea, quindi affumicati
da néidlöffil	de nidelgò/ de nidelpotsch	mestolo per scremare
d'néidlu	d'nidlò	panna che affiora sulla superficie del latte
néidlun	nidlò/ abnidlò	scremare il latte
d'nuamilch	d'nòméich	ricostituente consistente nello sbattere del latte in una bottiglia fino al formarsi dei granuli di burro
da nüsche	d'fättrò	asse con sponde per adagiarvi il formaggio fresco che altrimenti si aprirebbe / mastello sgocciolatore per formaggi
d'palletu	z'angòzeiché	stampo per il burro
rammusurun/nöit loan rammusurun d'milch in d'kruatu d'grammusurutu milch	nid z'lang loa d'mélch ém chär d'rékò méich	non lasciare troppo a lungo il latte in cantina latte diventato amarognolo
richten	réchte	colare, filtrare il latte
d'robba o frütt	/	prodotto caseario solido
rüren	riere	fare il burro
scheiden	d'gscheidnò méich	latte che si guasta o inacidisce
da scheideral	de brotzoté nidlò	panna che sta per trasformarsi in burro (inizia a separarsi dal latticello)
d'schlömmilch	d'angméich	latticello (utilizzato per mangiare o aggiunto nel siero di latte per fare la ricotta)
d'schummiti	d'schòmmete	brossa (nella fase di preparazione della ricotta viene raccolta dalla caldaia dopo aver aggiunto del siero acido "d'bounu" nel siero di latte con eventuale aggiunta di latticello o altro siero, rimane molto più grossolana del "burru")
d'schüssilinh	de zéseléng	secchio di rame
d'siebнити	d'sérwannò / de dénnò	siero che scaldandolo si raggruma prima che affiori la brossa; siero misto con residui della brossa destinato agli animali (dato fresco agli animali)
siebnuturun	/	raggrumarsi del siero

		prima che affiori la brossa
d'sirwunu	d'sérwannò	siero del latte che resta dopo aver fatto il formaggio
d'skoeitju	de dénnò	siero che resta dopo aver tolto la ricotta
soagnun o soabnun	sòamlò	conservare il latte (o panna) di più mungiture per averne una maggiore quantità per fare il formaggio (o burro)
stüeren di dikhutu	de déckete stére	rimestare la cagliata
dan tor	de tore	sostegno girevole per paiuoli
dan truckh	de tròck	torchio
di trückheti		siero che cola dal cacio (utilizzato per ottenere il siero acido "bounu")
trückhjen da chiesch	de chésch trécke	pressare il formaggio nella forma per far uscire il siero
z'trückhpet	de chéschstuel	asse su cui si appoggia il formaggio appena fatto per farlo colare
di tschouduru	z'chessé/z'chéschchessé	caldaia
di tschoudurutu	/	caldaia piena
d'ubernéidlut milch	d'bloabò méln / d'gnidlòtò méln	latte scremato
varnéidlun	z'véll abnidlò	scremare troppo
z'vatschérlin	de fätscheréng	formaggio fresco molle da consumare entro breve scadenza (per farlo rimanere più morbido il latte si deve scaldare di meno; non si può stagionare)
d'vettru	d'fättrò	forma di legno per il cacio, con appositi fori dove viene compresso con le mani il formaggio fresco per far colare fuori il siero
z'vischi	d'angballò	panetto di burro
da vollschuppe	de follschòppe	filtro di radice di pianta omonima (con quello si filtra il latte)
d'vollu	d'follò	colino
wélljen	loa siede	continuare a lavorare il siero del latte, dopo aver ottenuto il formaggio, per ottenere brossa e ricotta
wélljen d'milch o d'sirwunu	tònz siede d'méln oder d'serwannò	far bollire il latte o il siero

d'wéllmilch	d'angmélch (schomméte) z'achentz (zégre)	siero (trückheti o schlömmilch) da aggiungere nella caldaia per fare la brossa e la ricotta
wüschén i	eménschoarbò	pulire le pareti della zangola quando il burro è quasi pronto
zéisun milch	réchte	conservare il latte (o panna) di più mungiture per averne una maggiore quantità per fare il formaggio (o burro)
di zigerballu	de scheidral	ricotta mista a latte o brossa e condita
dan ziggere	de zégre	ricotta salata e stagionata
z'ziggermal	de frésche zégre	ricotta fresca
zin ous da chiesch	userzie de chésch	tirare fuori il formaggio dalla caldaia
di zunnili	d'nidlò	panna rimasta sulla superficie del latte dopo la scrematura
dan zupf	e schlòck mélch	misera quantità di latte

Il latte

1. Introduzione

I walser di Gressoney e di Issime hanno vissuto per secoli soltanto di quello che cresceva nei loro campi e del bestiame che si aveva nella stalla e in alpeggio. Di certi animali, come il maiale, si utilizzava soltanto la carne, alcuni (pecore) fornivano anche la lana ed altri (mucche e capre) erano particolarmente importanti, poiché davano ogni giorno il latte. Col latte si produceva il formaggio e il burro. Anticamente, in ogni casa c'era qualcuno che era capace a fare il burro e il formaggio. Ancor oggi però esistono persone che conoscono questo mestiere. I prodotti, i metodi di lavorazione e gli attrezzi utilizzati non sono cambiati molto nel corso del tempo. In queste pagine si vede ciò che i nostri antenati facevano col latte, quali tipi di formaggio esistevano a Gressoney, dove avveniva la produzione del formaggio e del burro, quali attrezzi venivano utilizzati ed infine si trova un glossario con la traduzione in titsch delle parole che si riferiscono al latte e ai suoi derivati.

La maggior parte delle informazioni sono tratte dal libro "Hie de chésch" che rappresenta il catalogo di una mostra allestita nel 2001 all'interno dell'Alpenfaunamuseum.

2. I prodotti del latte

Si mungono le mucche due volte al giorno: alle 6-7 del mattino e poi verso le 17.

Il latte munto alla sera viene filtrato e versato in una bacinella di rame e messo in una cantina fredda (a volte rinfrescata da un filo di acqua corrente). Il mattino seguente, la panna fresca viene asportata con un largo mestolo di legno e versata in una zangola per la produzione del burro.

Il burro

In estate non è necessario riscaldare la zangola, ma in inverno si riscalda la zangola fino a 40° con dell'acqua bollente, poi si toglie l'acqua e si mette la panna. In seguito si gira la zangola o si agita il bastone sù e giù per circa mezz'ora fino a quando il burro è pronto; poi si lava il burro nell'acqua fredda, si fanno i panetti e li si mette nello stampo.

La toma

Si mette il latte scremato nella caldaia di rame e si fa' riscaldare fino a 34°-35° per un'ora, un'ora e mezza a seconda di quanto latte c'è. Raggiunta la temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare per un'ora, un'ora e un quarto. Quando il latte si è rappreso si rimesta la cagliata con il frangicagliata e si deve riscaldare il tutto fino a 38°-40°-42°.

Poi si sposta di nuovo la caldaia e si lascia riposare circa un'ora prima di estrarre il formaggio. Si raccoglie la cagliata con il canovaccio, la si mette nel mastello sgocciolatore, si copre con un coperchio di legno e la si comprime con una pietra affinché fuoriesca il siero. In seguito la si toglie dal mastello e si ha il formaggio. Il mattino dopo si porta il formaggio in cantina, se ne fa un altro e così via. Il primo giorno lo si lascia riposare sull'asse. La salatura avviene un giorno sì e uno no; lo si gira tutti i giorni e questo per 14 giorni fino a quando è bello colorito e allora non assorbe più sale e quando fa' una crosta un po' rosea, lo si può lasciar stare.

Il fior di ricotta

Si fa riscaldare il siero (avanzato dalla lavorazione della toma) fino a 70°-80° e poi si aggiungono 2 cucchiaini di aceto e un po' d'acqua. Quando il fior di ricotta sale in superficie e si raggruma in briciole è pronto. In estate in alpeggio si mangia polenta e fior di ricotta.

La ricotta

Se non si toglie il fior di ricotta si lascia ancora la caldaia sul fuoco per dieci minuti, si toglie la ricotta con il canovaccio per formaggi e lo si appende per farlo sgocciolare.

La ricotta fresca si mangia insipida accompagnata da un'insalata verde oppure schiacciata e condita con olio, sale e aceto. Per conservare la ricotta più giorni, la si mette in un recipiente con sale, pepe macinato e olio, si amalgama bene il tutto e si lascia fermentare un paio di giorni. Dopo di che la si può mangiare. Oppure se ne possono fare delle palline speziate con peperoncino tritato e pepe macinato, le si posano su delle assicelle che si sistemano nella cappa del camino per farle affumicare. Con il termine « scheidral » si indica la ricotta fresca.

La fontina

Scaldare il latte intero fino a 35°, si aggiunge il caglio, dopo 40 minuti si rimesta con il frangicagliata; quando la cagliata è sminuzzata come chicchi di riso la si scalda ancora fino a 45°, quindi con un telo si raccoglie la giuncata e la si mette nell'apposito cerchio di legno. Ogni dieci minuti si gira, si strizza sempre bene il telo e quando la fontina non ha più siero la si ripone in cantina. Quotidianamente si provvede a salarla e a girarla sino a stagionatura ultimata. Una volta, a Gressoney, la fontina si faceva solo in estate e presso gli alpeggi della Ranzola e di Lòò, in quanto in quelle zone si trovavano dei fiori che davano un gusto particolare.

Ricetta - la fonduta

Occorrono : un etto di fontina (fresca) a testa, diluita in tre quarti di latte ed un quarto di acqua tiepidi, un tuorlo a testa, mezzo etto di burro ed una spruzzatina di pepe macinato.

Tagliare la fontina a pezzetti, metterli nel latte in un recipiente alto e stretto per parecchie ore. Al momento di preparare la fonduta, mettere la fontina sgocciolata in una pentola ; immergerla a bagnomaria (l'acqua deve bollire, ma la fonduta no) rimestando in continuazione, inizialmente il formaggio formerà un unico blocco ma aggiungendo il poco latte rimasto e continuando a rimestare con un cucchiaino di legno, si scioglierà gradatamente ; aggiungere i tuorli uno alla volta, sempre rimestando. Unire il burro, mescolare ancora e aggiungere in ultimo una leggera spolverata di pepe a piacere. La fonduta ben riuscita non deve filare ; non occorre salare perchè la fontina è già salata. Si serve con polenta o su crostini di pane abbrustolito. Ai giorni nostri, specialmente nei ristoranti, la fonduta è accompagnata con il tartufo grattugiato.

Il formaggio fresco

Quando le mucche sono gravide, perlopiù in autunno, danno poco latte. Con l'esigua quantità non si fa' il burro, ma subito il formaggio: è un formaggio che matura rapidamente, alquanto molle, semigrasso e squisito. Alcune persone lo chiamavano "formaggio del secondo fieno".

3. Gli utensili

Anche nel mondo agricolo ogni attività richiede una serie di utensili ben precisi. Chi fa il formaggio e il burro si serve, durante l'intero processo produttivo, di una specifica attrezzatura.

*Già durante la mungitura si ha bisogno di un **secchio** ("eimer") e di uno **sgabello** ("melchstuel"). Il secchio era anticamente di legno, ma più tardi anche di metallo (solitamente di rame). A Gressoney lo sgabello aveva generalmente tre gambe. Qualcuno ne acquistava talvolta uno altrove e questo aveva sovente un'unica gamba e veniva fissato attorno alla pancia del mungitore con l'ausilio di una cinghia. Ci si poteva quindi*

spostare velocemente da una mucca all'altra col secchio in mano ed il lavoro procedeva quindi più celermente.

Durante la mungitura si stava molto attenti a non sporcare il latte. Ciononostante, il latte doveva essere pulitissimo e quindi lo si filtrava. Per questa operazione, sul recipiente vuoto veniva posato il **supporto per colino**, chiamato "mélchleitrò". In tale supporto si sistemava quindi il "follò", una sorta di pentolino con un buco in mezzo che serviva da colino. Nel **colino** ("follò") si inseriva quindi il "follschòppe", una sorta di gomito o **tappo**, ottenuto dall'ammasso di lunghe e sottili radici che servivano appunto da filtro.

Il latte che non si utilizzava subito, veniva portato in un apposito cantinino. Il latte destinato ad essere bevuto subito, veniva versato nella cosiddetta "zoargò", un **secchiello in alluminio** con coperchio provvisto di guarnizione di gomma, e portato in cucina.

Per fare il formaggio si versava il latte in un **paiolo** di rame ("chessé") che veniva appeso sul focolare per mezzo di un **sostegno girevole** di legno o di ferro ("tore") provvisto di **catena** (chetté). Dopo l'aggiunta del caglio il latte diventava sempre più denso e bisognava quindi rimstarlo col frangicagliata ("décketòmeral"). Si tratta di uno spesso bastone con molte ramificazioni incrociate che assomiglia, da lontano, ad una rastrelliera per il pane. Quando il formaggio era pronto lo si raccoglieva in un **canovaccio**, detto "chéschgattre", e lo si metteva nel **mastello sgocciolatore** per formaggi, conosciuto col nome di "fättrò". Questo recipiente di legno è stretto da due cerchi metallici e provvisto di molti fori. La sua forma ricorda quella di un secchio. Sul formaggio veniva posato un coperchio di legno, appesantito da due grosse pietre. Questo peso faceva sì che il siero del latte fuoriuscisse dai buchi del contenitore. Non tutti i mastelli sgocciolatori erano uguali. Molti di questi contenitori erano rotondi. Quelli per la ricotta erano invece quadrati. Il mastello sgocciolatore veniva sistemato su un apposito sostegno, detto "fättròtreger", o su una specie di sgabello, chiamato "chéschstuel". Il siero che fuoriusciva dal contenitore veniva raccolto per poi essere dato al maiale. Il formaggio asciutto veniva poi estratto dal recipiente e portato in cantina, dove maturava su scaffali con assi di legno oppure sul tradizionale "tablat", formato da una serie di **ripiani girevoli**.

Anche per la produzione del burro servono determinati utensili. All'inizio del lavoro si asportava la panna dal latte freddo, utilizzando una sorta di **largo mestolo in legno**, chiamato "nidelgò" o "nidelpotsch". La panna veniva poi versata nella **zangola** ("chebié"), che è un alto e stretto recipiente di legno con coperchio. Il coperchio ha un buco attraverso il quale scorre su e giù un bastone. All'estremità inferiore del bastone è fissato un disco di legno abbastanza spesso, provvisto di vari fori. Quando il burro è pronto, lo si estrae dalla zangola per deporlo in una coppa di legno ("gòppò") prima di lavorarlo ancora un po' con le mani. Il burro veniva quindi messo nella **forma** di legno ("angòmodal") per formare i pani di burro. Con lo **stampino** di legno intagliato ("angòzeiché") si imprimeva ai pani di burro un certo disegno oppure una particolare figura. I pani di burro venivano infine avvolti in **carta oleata** ("angòpappier").

4. La conservazione

Contrariamente alla carne, il formaggio e il burro si conservavano abbastanza facilmente.

I formaggi maturavano in una cantina fresca, situata direttamente nella terra, che doveva avere una certa umidità. Ad intervalli regolari venivano girati, puliti con uno straccio e salati.

Il burro che non si consumava subito veniva fuso, messo in vasetti di vetro e conservato al fresco.