

/ FORMAGGI VACCINI

ABSTRACT

Il latteria è il formaggio più caratteristico delle Valli del Natisone e del Torre, prodotto nelle storiche latterie turnarie.

DESCRIZIONE

Nelle Valli del Torre e del Natisone formaggio vuole dire anche latterie turnarie: c'è stato un tempo in cui ogni famiglia aveva almeno una mucca, per la propria sopravvivenza, e le latterie turnarie erano il luogo in cui, a turno, si producevano i formaggi con il latte delle mucche di chi aderiva alla latteria. In questo modo tutti lavoravano per la comunità ed ognuno riceveva burro e formaggio per sé e per la vendita.

La Latteria di Molinis nell'omonima frazione di Tarcento, ne è uno dei pochissimi esempi ancora attivi e la sua storia è celebrata nel volume "La latteria di Molinis (1884 - 2002)" di Paolo Pellarini: la sua sopravvivenza si deve alla strenua difesa, da parte degli abitanti, dei valori della comunità e dell'economia rurale.

Nelle Valli del Natisone, il primo caseificio fu costruito a Rodda verso la fine dell'800 e la famosa Latteria turnaria di Montefosca è attiva ancora oggi. Costruita nel 1957, degli oltre 30 soci conferitori iniziali, oggi conta un unico allevatore e casaro che la mantiene viva.

Le mucche allevate in queste zone sono quasi esclusivamente di razza Pezzata rossa friulana, la cui storia si lega indissolubilmente alle latterie turnarie. Sia nelle Valli del Torre che nelle Valli del Natisone le leggende legate al formaggio sono molte e in tutte c'è sempre una donna, "donna selvatica" o "krivapeta", che avrebbe insegnato agli uomini come produrre il formaggio.



BIBLIOGRAFIA

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

"Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre". Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

/ COW'S MILK CHEESES

ABSTRACT

The “latteria” is the most characteristic cheese of the Natisone and Torre Valleys, produced in the historic “turnarie” dairies.

DESCRIPTION

In the Torre and Natisone Valleys, cheese also means turnary dairies: there was a time when every family had at least one cow, for its own survival, and the “turnarie” (turnary) dairies were the place where, in turn, cheese was made from the milk of the cows of those who joined the dairy. In this way, everyone worked for the community, and everyone received butter and cheese for themselves and sale.

The Dairy of Molinis in the homonymous hamlet of Tarcento is one of the very few examples still active and its history is celebrated in the book “La Latteria di Molinis (1884 - 2002)” by Paolo Pellarini: its survival is due to the inhabitants’ strenuous defence of community values and rural economy.

In the Natisone Valleys, the first dairy was built in Rodda towards the end of the 19th century and the famous Latteria turnaria di Montefosca is still active today. Built in 1957, of the more than 30 initial contributors, today it has a single breeder and cheesemaker who keeps it alive.

The cows bred in these areas are almost exclusively of the Friulian Red Spotted breed, whose history is inextricably linked to the turnary dairies.

Both the Torre and Natisone valleys have many cheese legends, and in all of them, there is a woman, “wild woman” or “krivapeta,” who would have taught men how to make cheese.



BIBLIOGRAPHY

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

“Jesti po našin – Antiche ricette dell’Alta Val Torre”. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

/ KÄSE AUS KUHMITLCH

ABSTRACT

Der Latteria ist der typischste Käse der Täler des Natisone und des Torre und wird in den historischen Schichtmolkereien erzeugt.

BESCHREIBUNG

In den Tälern des Torre und des Natisone steht Käse für Schichtmolkerei. Es gab eine Zeit, in der jede Familie zum Überleben mindestens eine Kuh besaß und die Schichtmolkereien waren Orte, an denen die Mitglieder der Molkerei schichtweise Kuhmilchkäse produzierten. Auf diese Weise arbeiteten alle für die Gemeinschaft und jeder erhielt Butter und Käse für sich und zum Verkauf.

Die Molkerei Molinis in der gleichnamigen Fraktion von Tarcento ist eines der wichtigsten, noch aktiven Beispiele und ihre Geschichte wird im Band "La latteria di Molinis (1884 - 2002)" von Paolo Pellarini wiedergegeben. Ihr Überleben verdankt sie hauptsächlich der unermüdlichen Verteidigung seitens der Bewohner, der Werte der Gemeinschaft und der Landwirtschaft.

In den Tälern des Natisone wurde Ende des 19. Jh. die erste Molkerei in Rodda gebaut und die bekannte Schichtmolkerei von Montefosca ist auch heute noch aktiv. Sie wurde 1957 erbaut und von den anfänglichen über 30 Gesellschaftern ist heute nur noch ein einziger Züchter und Käser übrig geblieben, der sie aber weiterhin in Betrieb hält.

Die in diesem Gebiet gezüchteten Kühe gehören fast ausschließlich der Pezzata rossa friulana an, deren Geschichte unlöslich mit den Schichtmolkereien verbunden ist.

Sowohl in den Tälern des Torre als auch in den Tälern



des Natisone gibt es Sagen, die mit der Käseherstellung verbunden sind und in allen Sagen kommt immer eine Frau vor, ein "wildes Weib" oder "krivapeta", die den Männern das Käsen beigebracht haben soll.

BIBLIOGRAPHIE

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

"Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre". Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.