

ESTERNO MUSEO

Situato nel cuore dell'abitato di Vendrogno, il Muu occupa i locali della ex latteria turnaria di Vendrogno, per quasi un secolo adibiti alla lavorazione e alla trasformazione del latte.

Il percorso di visita principale è costituito dalla strumentazione completa della latteria, esposta nelle quattro sale originarie che costituivano la zona di lavoro del latte al piano terra dello stabile.

Le altre sale ospitano a rotazione oggetti, immagini, materiali d'archivio e supporti multimediali legati a diversi aspetti della cultura, dell'economia e della storia della muggiasca e di Vendrogno.

In totale sono presenti 4 percorsi tematici:

- PERCORSO TRASFORMAZIONE DEL LATTE
- PERCORSO IL BOSCO, I CAMPI, LA STALLA
- PERCORSO LA CASA E I LAVORI FEMMINILI
- PERCORSO STORIA DELLA MUGGIASCA

SALA 1 – RICEVIMENTO E PESA – PERCORSO TRASFORMAZIONE DEL LATTE

I soci portavano il latte appena munto alla latteria al seguito delle due mungiture quotidiane, alla mattina presto e alla sera.

Il casaro pesava il latte e lo portava poi nella sala 2, Sit del lacc, filtrandolo e lasciandolo riposare. A volte ne verificava la densità per controllare che non fosse stato annacquato.

- La quantità era trascritta sul libretto personale di ogni socio, posto nello schedario in legno presente all'ingresso della latteria.

SALA 2 – AFFIORAMENTO (SIT DEL LAC) – PERCORSO TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Questo è il locale più fresco della latteria. Dalla roccia dietro alla parete di fondo sgorgava una sorgente di acqua corrente, di proprietà della latteria, che veniva convogliata nelle vasche.

Qui il latte, una volta filtrato, era lasciato riposare. La parte grassa che affiorava, la panna, era prelevata per fare il burro, mentre la parte restante era utilizzata per produrre il formaggio.

Il burro si formava nella zangola, inizialmente mossa a mano, successivamente meccanizzata con l'applicazione di un motore elettrico posto in questa sala, che muoveva tramite cinghia la zangola posta immediatamente dietro l'apertura verso la sala 3.

Una volta estratto dalla zangola, il burro era lavato, messo negli stampi di legno, avvolto in una carta oleata e infine sistemato in armadi in legno coperti da una retina sottile in cui veniva conservato fino al ritiro da parte dei soci.

SALA 3 – LAVORAZIONE - PERCORSO TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Questa è la sala dedicata alla lavorazione dei formaggi.

Il fuoco di legna scaldava e manteneva poi costante la temperatura sotto alla caldaia, in cui veniva versato il latte rimasto nelle ramine una volta scremato dalla panna utilizzata per fare il burro.

Veniva aggiunto il caglio, quindi mescolato in continuazione per fare uscire completamente il siero. Una volta completata la cottura il formaggio era scolato e messo nelle fascere con dei pesi per prendere la forma e terminare l'espulsione del siero.

A volte il casaro utilizzava il siero rimasto nella caldaia per preparare la ricotta, aggiungendo il siero scolato dai formaggi appena messi nelle fascere e il latticello rimasto nella zangola.

In un'economia di sussistenza in cui niente era sprecato, anche l'ultimo siero rimasto dalla scolatura della ricotta era recuperato, come alimento per gli animali.

SALA 4 – CONSERVAZIONE E STAGIONATURA - PERCORSO TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Questo è il locale in cui si concludeva il processo di produzione del formaggio, quello della conservazione e della stagionatura.

Posto a ridosso della roccia ma con finestre alte sui due lati, il locale è allo stesso tempo fresco e ventilato, condizioni ideali per la formazione delle muffe che completano la stagionatura del formaggio, che poteva durare anche oltre sei mesi.

Inizialmente i soci ritiravano il formaggio in proporzione alla quantità di latte portata. Successivamente, con l'assunzione del casaro come dipendente della latteria, in cambio del latte portato si potevano ritirare sia i prodotti sia i soldi derivanti dalla vendita diretta al pubblico di burro e formaggio.

Il denaro che spettava a ogni socio veniva inserito in apposite bustine di stoffa, contraddistinte dal numero del socio, dette borsini, ora esposte all'ingresso della prima sala.