

GALLERIA FOTOGRAFICA

Scheda d'archiviazione n. 79

LUOGHI DELLA QUOTIDIANITÀ



Immagine	Fotografia digitale a colori
Autore	Edo Bricchetti
Datazione	Anno 2006
Luogo	Latteria turnaria di Avano.
Descrizione	Si tratta di edifici elementari in pietre cementate a secco come tutti gli edifici rustici della valle. Nelle <i>latterie turnarie</i> di Vestreno, Sueglio, Introzzo, Tremenico si lavorava il latte degli alpeggi, latte di vacca con il quale si preparava il <i>büter</i> (burro) in contenitori di legno con pistone (<i>zangole</i>) e il <i>furmac</i> (formaggio).
Note	Si produceva formaggio grasso <i>bitto</i> (senza scrematura), formaggio piccante (latte di vacca scremato e in aggiunta latte fresco intero di capra), formaggio magro (scremato). Dai residui della lavorazione del burro e del latte di capra si otteneva, invece, la <i>mascarpa</i> o ricotta, consumata fresca o essiccata sull'asse del camino. Nelle latterie turnarie conveniva quasi tutto il latte della valle e lavorato in forma cooperativistica.