

Memorie del Casello turnario di Mollaro-Tuenetto

Il caseificio di Mollaro-Tuenetto era di tipo turnario: ogni *ciasarada*¹ costituiva la quota di lavorazione spettante, a turno, a ciascun socio, che ne diventava proprietario. Il numero delle *ciasarade* cui ogni socio aveva diritto era proporzionale alla quantità di latte conferita.

L'edificio misurava metri 10,50 × 8,20 ed era suddiviso in quattro locali. All'ingresso, sulla destra, si trovava la zona di pesatura; la zangola era collocata sulla sinistra. Nell'angolo sud-ovest era ricavato un piccolo magazzino per le forme di formaggio. Sul lato destro si aprivano altri due locali: il primo ospitava la spannatoia e una grande vasca d'acqua utilizzata per la produzione del burro; il secondo, situato a nord-ovest, conteneva la caldaia in rame per la lavorazione del formaggio e un secondo paiolo destinato al riscaldamento dell'acqua. Un braciere, montato su rotaia, veniva spostato a seconda della necessità di riscaldare il latte o l'acqua. All'esterno, presso l'ingresso, si trovava la vasca di raccolta del siero, generalmente destinato all'alimentazione dei maiali.

Per delineare il quantitativo di latte lavorato nel caseificio di Mollaro-Tuenetto, con l'aiuto di alcuni anziani si è stimato che una mucca, (considerato che spesso era impiegata anche per la trazione di carri e aratri e fatta partorire annualmente), producesse mediamente circa 8 litri di latte al giorno. La trentina di capi allevati a Tuenetto garantiva dunque una produzione complessiva di circa 250 litri quotidiani.

Il caseificio rimase in attività per vari decenni, fino alla metà degli anni Sessanta del Novecento. Tra i casari che vi operarono si ricordano: **Conci Bruno** (1907-1987) di Mollaro, formatosi presso una latteria di Arco; **Graifenberg Pietro**² di Terzolas; **Candido Tait** (1901-1956) di Mollaro; **Melchiori Teofilo** (1917-1995) di Tuenetto. L'ultimo gestore fu **Ferruccio Cescatti** di Taio, residente a Mollaro: egli non svolgeva più attività di trasformazione, ma si limitava alla raccolta del latte, poi conferito a una latteria di Cles.

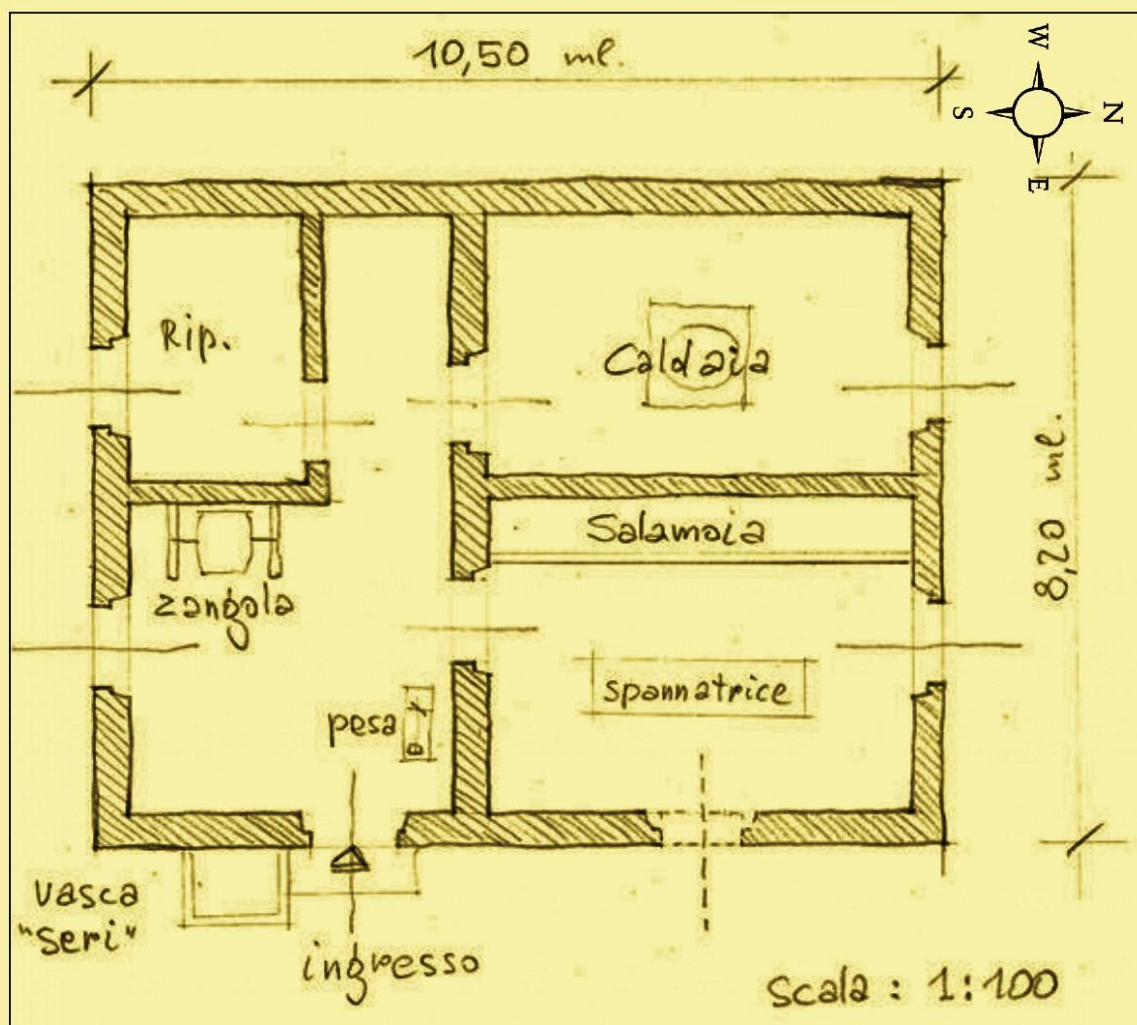
L'attività del caseificio di Mollaro-Tuenetto cessò definitivamente con la costruzione del moderno stabilimento realizzato nella piana tra Segno e Mollaro, in località *Vianzana*. Il nuovo caseificio, edificato dall'impresa Battaini Dante agli inizi degli anni Settanta, entrò pienamente in funzione quando la maggior parte delle stalle della Pieve di Torra era già stata

¹ Ciasarada, l'insieme dei prodotti lavorati in un giorno;

² Pietro Graifenberg sposò Carolina Melchiori (1912-2002) dei *Peri* da Tuenetto;

dismessa, non prima tuttavia di essersi dotata di mungitrici meccaniche e di macchinari per la produzione e lavorazione del fieno.

Pianta del
CASEIFICIO DI MOLLARO
(p.f. 86 c.c. Mollaro)



Disegno dell'arch. Giorgio Melchiori