Nel 1985 l'onorevole Franco Borgo, durante l'inaugurazione della XXII Mostra Concorso dei prodotti caseari che si teneva presso il padiglione fieristico di Thiene, definì la nostra città *capitale del Veneto nel comparto zootecnico e lattiero-caseario*. Si trattava di un'affermazione importante che riconosceva la lunga tradizione lattiero-casearia non solo alla Città, ma a tutto il territorio che solitamente indichiamo come Thienese.

Se nel centro cittadino, infatti, avevano sede due grandi istituzioni come la Scuola per tecnici casari "Pietro Marconi" e la Sala Borsa, nonché numerose ditte che si occupavano della stagionatura, mediazione e vendita al minuto e all'ingrosso dei prodotti caseari, l'allevamento e la produzione avvenivano per lo più nel territorio circostante, nei paesi e nelle latterie sociali diffuse capillarmente nelle campagne, nelle aree collinari e montane. Ciò non poteva essere diversamente perché nei decenni e nei secoli precedenti le trasformazioni economiche e sociali avevano portato ad investire in questo settore.

Nel contempo, però, quel 1985 si collocava in un periodo di importanti cambiamenti: già dagli anni Settanta le latterie sociali erano in crisi ed erano iniziati i processi di accorpamento, prima, e di progressiva chiusura, poi; la produzione e lo smercio erano sempre più concentrati in poche ditte private e la Scuola avrebbe licenziato gli ultimi casari pochi anni dopo, nel 1993.

L'intero percorso economico e sociale, nel suo formarsi e trasformarsi, è abilmente delineato in questo volume che riporta un approfondito e rigoroso lavoro di ricerca archivistica e bibliografica che ha visto impegnati studiosi di storia locale e che restituisce, più che una disamina di storie d'impresa, un esempio di cooperazione popolare.

Agli Autori la Città di Thiene è riconoscente per il prezioso lavoro di restituzione storica che la rende cosciente della parabola che il territorio dell'Alto Vicentino ha vissuto e che la interpella, ora con maggiore consapevolezza, nel segnare gli sviluppi futuri.

Oggi, l'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari e l'organismo di certificazione agroalimentare CSQA, nella storica sede della Scuola, confermano a Thiene la propria competenza per la conduzione di attività scientifiche legate al settore agroalimentare, così come il corso di istruzione

e formazione tecnica superiore attivato a partire dal 2022 e dedicato proprio alla formazione professionale dei casari.

Tali realtà vanno promosse e valorizzate, vanno riconosciute, anche in modo ufficiale, come avvenuto con l'attribuzione, da parte dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi, del titolo "Città del formaggio" per il 2025 a Thiene.

Gianantonio Michelusi
Sindaco della Città di Thiene

Ringrazio gli autori di questa pubblicazione per aver ricostruito la storia e l'evoluzione del settore lattiero-caseario nella Pedemontana vicentina, settore che trova il proprio fondamento nella città di Thiene in cui è tuttora presente una delle sedi dell'Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario - Veneto Agricoltura, prima Latteria didattica, la quale è stata fondata nel 1926 e di cui si racconta la nascita e la trasformazione subita nel corso del tempo. Questa ha indubbiamente rappresentato un'istituzione innovativa e di riferimento a livello nazionale, da cui hanno poi originato numerose generazioni di casari.

In anni recenti, l'Agenzia, assieme ad altri partner, ha accolto e fatta propria l'esigenza regionale di rinnovare l'offerta formativa specialistica per i tecnici caseari e ciò sia per fornire un ricambio generazionale alle aziende di trasformazione più strutturate, sia per migliorare la qualità delle piccole produzioni, tanto di pianura quanto di montagna.

Un sentito ringraziamento va esteso, anche, alle molte persone che attraverso le loro testimonianze hanno fornito un prezioso contributo alla ricostruzione degli eventi, trasformando le loro esperienze in un patrimonio condiviso.

È sempre più importante, nell'era della globalizzazione, mantenere salde le radici valorizzando la tipicità dei prodotti, avvalendosi delle nuove conoscenze e dei nuovi strumenti di controllo per attestarne la conformità a standard di qualità e sicurezza lungo la filiera produttiva, garantendosi, in questo modo, la fiducia dei consumatori. Tali obiettivi sono da molti anni perseguiti dall'Agenzia, anche attraverso le attività svolte dalle società partecipate CSQA e Bioagro che proprio a Thiene hanno la propria sede.

L'Agenzia continuerà a coniugare la tradizione con l'innovazione, concetti strettamente collegati in quanto la prima fornisce le radici su cui poi la seconda potrà costruire e prosperare. La tradizione rappresenta l'eredità culturale, i valori e i saperi tramandati nel tempo, mentre l'innovazione implica la creazione di novità, il miglioramento di processi esistenti e l'adattamento alle nuove esigenze; basti pensare alla collezione microbica di batteri e lieviti isolati nei prodotti del territorio regionale e conservata nella Ceppoteca dei Laboratori di Thiene a partire dai primi anni Novanta, impiegata

per la messa a punto di materiale fermentato con caratteristiche funzionali e la valorizzazione di prodotti di scarto.

Nell'esprimere gratitudine a tutti coloro che a vario titolo hanno partecipato alla stesura, auguro che questo libro possa costituire un utile strumento di approfondimento della tradizione a supporto dell'innovazione che da sempre caratterizza l'evoluzione dei processi, anche di quelli che hanno origini lontane nel tempo.

Nicola Dell'Acqua
Direttore dell'Agenzia veneta per l'innovazione
nel settore primario - Veneto Agricoltura

Thiene, Associazione Commercianti e settore caseario formano un connubio che ha caratterizzato profondamente l'economia di tutta l'area pedemontana dell'Alto Vicentino.

Le origini dell'economia locale, infatti, trovano fondamento sull'attività di pastorizia, prima, e poi su quella legata allo sfruttamento dei pascoli e, quindi, della trasformazione del latte in tutti i suoi derivati.

È normale, quindi, che accanto a tutto questo, aiutati anche dalla vicinanza con l'altopiano di Asiago, si potesse determinare un forte sviluppo delle attività commerciali.

A Thiene viene riconosciuta, da sempre e da tutti, la centralità geografica, data dalla posizione che la porta ad essere luogo di incrocio delle principali vie di collegamento fra le montagne e la pianura. Ruolo che è stato ulteriormente rafforzato grazie alla realizzazione della Superstrada Pedemontana Veneta e all'avvio dei lavori per il prolungamento della Strada Gasparona.

Gli autori ripercorrono questa storia, raccontando come il settore caseario abbia inciso sullo sviluppo sociale e sulla crescita economica del nostro territorio.

In questo contesto trova giustificazione ricordare come, presso la sede dell'Associazione Commercianti di Thiene, fosse attiva la Sala Borsa, quale importante punto di incontro per gli operatori del settore (allevatori, produttori e intermediari commerciali) e luogo di contrattazione per fissare i prezzi dei prodotti lattiero-caseari. Non era solo luogo di scambi economici; c'era un mondo intensamente vitale che girava attorno al momento delle quotazioni. La sede pulsava di attività, suffragata dal vicino centro cittadino che, con i suoi tradizionali locali, si rendeva protagonista della vita sociale, consolidando abitudini e stili di vita.

Ricordare tutto ciò, non solo contribuisce a mantenere viva la memoria, ma ci aiuta a ridisegnare il futuro del commercio, sempre più soffocato dalle nuove tecnologie che portano alla spersonalizzazione delle attività economiche.

Andrea Retis

Presidente dell'Ascom di Thiene

Indice

Prefazione 15
Mariano Nardello

Tavola delle abbreviazioni 20

Appunti sullo sviluppo del settore caseario nel Thienese tra il Settecento e il primo Novecento 21
Giulio Dalla Ricca

1. Introduzione 21
2. Il mondo caseario a Thiene tra Settecento e Ottocento 23
   2.1 Cenni sulla situazione socio-economica nel Settecento 23
   2.2 Agricoltura e allevamento nella prima metà dell'Ottocento 31
3. Tra Ottocento e Novecento: dalla lavorazione familiare del latte al cooperativismo 41
   3.1 Notizie sull'allevamento bovino nel distretto di Thiene nell'ultimo quarto dell'Ottocento 41
   3.2 La produzione tradizionale e il mercato dei prodotti lattiero-caseari 51
   3.3 L'azione sociale della Chiesa e dei cattolici 59
   3.4 Il cooperativismo e le latterie sociali 70
4. Un esempio: la nascita e l'iniziale sviluppo delle latterie a Zugliano 86

Contesto storico, nascita e sviluppo della Latteria didattica P. Marconi di Thiene 101
Maria Teresa Sartore
1. Introduzione 101
2. Il contesto economico del Vicentino e del Thienese nel primo dopoguerra 103
3. Le condizioni per la costituzione della Scuola di caseificio 120
3.1 La Cattedra Ambulante d'Agricoltura 120
3.2 Il primo Convegno caseario della provincia di Vicenza 121
3.3 L'idea iniziale 123
4. La Latteria didattica 128
4.1 Regolamento e programma della Scuola 128
4.2 Gli alunni della Scuola 132
4.3 Dalla Scuola di caseificio alla Latteria didattica P. Marconi 141
4.4 Gli anni Settanta e l'ampliamento della Latteria didattica 145
4.5 L'Istituto lattiero-caseario e il laboratorio Latte Qualità 149
4.6 La chiusura della Scuola 153

Il funzionamento delle latterie sociali attraverso gli Statuti e i Regolamenti 155
Giulio Dalla Ricca

La Sala Borsa di Thiene 165
Ivo Carollo 165
1. Introduzione 165
2. Le origini della Sala Borsa 166
3. Gli anni Cinquanta del Novecento 168
4. Il ruolo della Camera di Commercio di Vicenza 171
5. L'inaugurazione della nuova Sala Borsa di via Montello 172
6. La Sala Borsa, importante luogo di incontro tra domanda e offerta 176
7. La nuova realtà di oggi 180

La Mostra lattiero-casearia di Thiene 181
Maria Teresa Sartore

TESTIMONIANZE DI ALCUNI PROTAGONISTI DEL MONDO LATTIERO-CASEARIO 193
Francesco Martini. Il lavoro in una latteria di paese 194
Girolamo Cunico. Casaro da settant'anni 197
Alfonso Loddo. Uno studente sardo diventato direttore della Scuola 201
Enrico Rigoni. Dalla Scuola all'Altipiano dei Sette Comuni 202
Giorgio Gamba. Il mediatore e il mercato caseario 206
Maurizio De Antoni. La Scuola di Thiene negli ultimi decenni 211

LA SCUOLA E LE AZIENDE. ALCUNI ESEMPI 217
Latterie Vicentine: cooperazione e formazione nel cuore del Thienese 218
Chiomento: una storia di famiglia nel mondo del formaggio 220
Brazzale: un'azienda familiare nel settore caseario dal 1784 222

POSTFAZIONE 225
Luciana Dal Maistro

UNA GIORNATA IN LATTERIA 231
Giuseppe Santamaria

Elenco degli alunni della Scuola casearia 253
Bibliografia 287
Fonti archivistiche 295
Indice onomastico e toponomastico 297

Prefazione

È possibile, anzi frequente, che il prefatore, specie se è legato all'autore o agli autori da vincoli di stima professionale e di cordiale amicizia, si muova tra Scilla e Cariddi: ossia navighi fra le fauci degli elogi enfatici e il gorgo delle anticipazioni riassuntive, rovinando, perciò, nella inutile insignificanza. Tenterò di aggirare il rischio esponendo, con semplice verità, le impressioni e suggestioni che ho provato alla previa lettura (e rilettura) del testo da non-esperto di storia economica quale sono.

Mi si è spalancato un mondo che avevo intuito per averne soltanto varcata la soglia. Certamente la civiltà rurale era stata oggetto delle mie indagini, vorrei dire della mia "passione", fin dai tempi ormai lontani – erano i primi anni Settanta del secolo scorso – delle ricerche nostre – intendo dire di numerosi noi giovani e di alcuni più attempati studiosi, guidati dalla mano maestra di Terenzio Sartore – che sfociarono nella pubblicazione del volume *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra* (1976). Ma, allora e in seguito, mi ero personalmente addentrato e soffermato su aspetti a me più congeniali, quali le inflessioni linguistiche, i proverbi-indovinelli-filastrocche-scioglilingua-scongiuri-canti, le devozioni e pratiche religiose, gli universali appuntamenti della vita ordinaria e gli atteggiamenti di fronte al suo perenne mistero di facimento e disfacimento. Avevo stoltamente considerato come marginale rispetto ai miei interessi di conoscenza il mondo del lavoro, di quel lavoro, più precisamente, che non fosse direttamente riferibile alla coltivazione della terra. Tale lacuna mi è stata mirabilmente colmata dalla lettura del presente volume.

L'ingresso alla vicenda è dato dalla presentazione del contesto sociale e culturale in cui essa nasce e si svolge. Attraverso un'attenta ricognizio-

ne bibliografica si delineano i caratteri somatici e mentali – del corpo e dell'animo – della società veneta e vicentina a partire dal tardo Settecento: configurazione, naturale e modificata, del territorio fino alla costruzione del paesaggio, avvicendamenti meteorologici, andamento demografico, condizioni di vita, attività prevalenti, iniziative "imprenditoriali". È Giulio Dalla Ricca a illustrare o, meglio, a condurci, nei suoi due saggi (*Appunti sullo sviluppo del settore caseario nel Thienese tra il Settecento e il primo Novecento*, pp. 21-100; *Il funzionamento delle latterie sociali attraverso gli Statuti e i Regolamenti*, pp. 155-164) lungo le fasi di snodo che nelle nostre terre portarono, dal secondo Ottocento, al graduale passaggio dalla prevalenza dell'agricoltura a quella dell'allevamento e, in questo, dagli ovini ai bovini; da un'economia familiare di flebile sussistenza a un'economia paesana di sicurezza condivisa e di accattivante profitto, sotto l'egida promuovente di un clero sollecito del progresso sociale; dai timidi passi di organizzazioni spontanee alla saggia regolamentazione di Società strutturate; dal casello turnario alla latteria sociale. Per capire e ricostruire questo passaggio era necessario immergersi nella documentazione inedita, accedere agli archivi (delle parrocchie, dei Comuni, dei caseifici ecc.): inoltrarsi, cioè, nella via che spesso conduce a esiti nuovi, e magari impensati, e che, comunque, sempre apre a orizzonti inesplorati. E non sono forse questi il compito e il merito dello storico? Dalla falda copiosa della documentazione archivistica emerge il ruolo esercitato nello sviluppo dell'attività casearia dalla città di Thiene, vocata per posizione geografica (alle falde dei pascoli montani, dove la valle dell'Astico si apre alla pianura) e per conseguente tradizione storica (centro di scambi commerciali favoriti e disciplinati in un plurisecolare mercato e in fiere di rilievo e richiamo nazionale) a connettere e a potenziare le imprese dei singoli e delle comunità.

Ho capito perché e quando siano state importate alcune razze bovine, più adatte di altre ai nostri territori e più produttive; quale importanza abbia avuto la pratica della monticazione favorita dalla vicinanza del pianoro dei Sette Comuni e dalla proliferazione, in esso, delle malghe; quali effetti frenanti abbia prodotto la Prima guerra mondiale con le sue devastazioni profonde negli alti terreni da pascolo; come siano nati i primi consorzi tra allevatori (il primo caseificio sociale del territorio fu quello di Pedescala del 1872); quali siano state le preoccupazioni che indussero i contraenti a normare in maniera rigorosa il loro rapporto di collaborazione attraverso statuti e regolamenti che erano assai articolati, ma che, soprattutto, richiamavano

principi superiori di moralità; come la laboriosità della nostra gente, oggi tanto decantata da forze politiche sostanzialmente settarie, sia un'eredità che esige prosecutori degni. Va da sé che l'autore ha avuto la capacità e il merito di enucleare e presentare i dati attraverso uno sviluppo lineare, un linguaggio limpido, una serie di tabelle tanto faticose nella elaborazione quanto immediatamente efficaci nella espressività. Talché la qualifica di *Appunti* attribuita al primo saggio suona impropriamente riduttiva.

Maria Teresa Sartore (*Contesto storico, nascita e sviluppo della Latteria didattica P. Marconi di Thiene*, pp. 101-154) prende le mosse dall'assunto che nell'«organizzazione e funzionamento [dei caselli turnari e delle latterie sociali] il fattore dirimente era costituito dalla figura del casaro, […] fisso e stipendiato nelle latterie, individuato a turno tra i conferenti nei caselli». Ne era derivata la necessità della formazione professionale di questa figura fondamentale di operatore: vi si provvide con la fondazione, sempre a Thiene e con il lungimirante concorso dell'Amministrazione comunale, della Scuola di caseificio, poi Latteria didattica «Pietro Marconi», unica in Italia. Il tragitto per arrivarvi non era stato né facile né breve. Si erano dovute superare le angustie del primo dopoguerra, assorbire l'ingresso sempre più massiccio nel mercato di materie prime e prodotti provenienti da altri continenti, risollevarsi dalla terribile siccità del 1921; ma era stata condotta un'ampia azione educativa e organizzativa da parte della Camera di Commercio di Vicenza, fondata già nel 1811, e della Cattedra Ambulante d'Agricoltura, attiva dal 1897: nel febbraio del 1926 si celebrò, nella sede urbana della Camera, il Primo convegno caseario provinciale, che diede impulso irreversibile al settore. La Scuola thienese, allogata in un edificio appositamente costruito, iniziò i suoi corsi nell'anno scolastico 1927/1928. In oltre mezzo secolo di attività ininterrotta (la didattica non fu sospesa neppure durante la Seconda guerra mondiale) fu frequentata da 1.403 alunni, con presenze anche di studenti provenienti da varie regioni italiane e da Stati esteri, nonché, negli ultimi anni, con qualche timida apparizione femminile. Tale azione di addestramento tecnico è stata recentemente riproposta sotto forma di corso IFTS-Tecnico Casaro 2022, che, come riferisce Luciana Dal Maistro nella appassionata *Postfazione*, ha "licenziato" quattordici nuovi tecnici casari, in egual misura maschi e femmine. Della gloriosa Scuola thienese Maria Teresa Sartore ricostruisce le caratteristiche iniziali financo minute (orari, materie e programmi di studio, esercitazioni pratiche, tipologia dei frequentanti) fino al completo

decollo, con l'istituzione del convitto (1960), e all'evoluzione istituzionale che portò al Laboratorio «Latte Qualità» (1984) e alla definitiva chiusura (1993). Le risultanze dell'insegnamento contribuirono fortemente ad aprire la strada a una serie di Mostre e di concorsi sui latticini, ripercorsa dalla Sartore nel suo secondo saggio (*La Mostra lattiero-casearia di Thiene*, pp. 181-191) che tra il 1948 e il 2015 resero la città di Thiene un importante centro di riferimento nazionale e internazionale.

A completamento dell'itinerario percorso dall'attività casearia Ivo Carollo traccia il profilo storico della Borsa di Thiene, sorta come conseguenza inevitabile di un giro di affari sempre più cospicuo (*La Sala Borsa di Thiene*, pp. 165-180). Ne descrive le varie successive sedi, a partire da quella primitiva di via Fogazzaro (1946), la particolarità di essere l'unica istituzione in Italia a non trovarsi collocata in un capoluogo di provincia, la quantità delle contrattazioni, che, per i prodotti caseari, raggiungeva l'80% del mercato provinciale e il 35/40% di quello regionale.

Parlavo dell'accesso a un mondo a me pressoché ignoto. Ebbene, la lettura dell'opera, cadenzata da un eloquente apparato di fotografie, mi ha dato conoscenze e suggerito riflessioni, è stata fonte di svago e di profitto intellettuale.

Ho tratto la convinzione che quella del casaro non era soltanto una professione, ma, più propriamente, un'arte, che richiede non solo spirito creativo e flessibilità, ma anche dedizione fino all'abnegazione. Lo dimostrano le testimonianze rese da alcuni protagonisti della vicenda (pp. 193-215), che in termini di freschezza, fierezza e nostalgia rievocano il cammino che hanno percorso con tanta passione, perfino con sacrificio e spesso con fede («Al venerdì arrivava il parroco di Thiene che ci diceva di pregare perché il formaggio riuscisse senza difetti. Vi era il rischio, infatti, che le forme si gonfiassero durante la stagionatura. A scuola imparai le tre regole fondamentali: pulire, pulire, pulire»).

Ho percepito la fatica, l'impegno, la perseveranza e la capacità ideativa e innovativa di generazioni di lavoratori cui dobbiamo il benessere di cui godiamo.

Ho colto il nesso che lega le esigenze e capacità umane alle dinamiche economiche, in un rapporto che non deve mai vedere la prevalenza delle seconde sulle prime.

Ho rinvigorito in me il timore che la standardizzazione galoppante si configuri come una *deminutio* di umanità, che la massificazione comporti una dequalifica dei beni.

Ho ammirato, ancora una volta, e ho provato gratitudine per il lavoro di chi cerca e trova nelle carte del passato la genesi del presente e, sommessamente, fa intravvedere la gestazione del futuro…

Tanti elementi che convergono in uno schietto apprezzamento dell'opera e in una calda esortazione alla lettura.

Mariano Nardello
Accademico olimpico

Postfazione

Se ripercorro con la memoria questi ultimi cinque anni, penso con orgoglio ai progetti realizzati a Thiene, grazie alla partecipazione di molte persone, per fare memoria di un glorioso passato caseario e per progettare un futuro nella formazione casearia a Thiene.

A partire dal novembre 2019, in un periodo complicato a causa della pandemia Covid, tre differenti gruppi di lavoro hanno realizzato un video-documentario sulla storia casearia di Thiene dal 1926, il libro che state sfogliando e il rilancio della formazione tecnica casearia con il corso l'IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore).

Il triplice progetto nasce in seguito alla comunicazione della chiusura entro il 31 dicembre 2019 dello storico laboratorio Latte Qualità, operativo da 35 anni sul territorio. Tramite l'interessamento dell'Amministrazione Comunale di Thiene, è stata presentata in Regione una comunicazione scritta chiedendo di evitare la chiusura del servizio di analisi Latte Qualità del quale fruivano molte realtà produttive del settore caseario e di pensare al possibile rilancio della formazione casearia nel territorio thienese. Per avvalorare tali richieste si è pensato di documentare con un video e con il presente libro la storia casearia di Thiene e del territorio pedemontano e della sua rinomata Scuola Casearia 1926-1993. Chi ha una storia ha buone radici per il futuro: ci siamo messi al lavoro tra faldoni di archivi, ricordi e testimonianze da un lato e a progettare un corso per tecnici casari dall'altro.

Nel video-documentario (2020-2022), il gruppo di lavoro ha raccolto le testimonianze di alcuni casari, di un mediatore e di istruttori della Latteria didattica Pietro Marconi per raccontare la storia casearia di questa istituzione e della città di Thiene. La presentazione del 14 gennaio 2022, all'Auditorium Fonato di Thiene, ha visto la sala riempirsi di casari e di persone legate

al settore caseario con gli occhi lucidi, colmi di ricordi e di sorrisi nascosti dietro le mascherine.

Il rilancio della formazione casearia a Thiene, ha visto coinvolti l'ex Istituto lattiero-caseario di Thiene ora Veneto Agricoltura Agenzia Veneta, la Scuola di Agraria ITET Ceccato di Thiene, il Comune di Thiene e il Cesar Ente di Formazione di Confartigianato Vicenza che ha presentato e coordinato il progetto IFTS – Tecnico Casaro 2022 assieme agli altri enti vincendo il bando Regionale (31/12/2021). L'Amministrazione Comunale thienese ha appoggiato e agevolato il prezzo degli alloggi dei ragazzi fuori sede il primo anno di corso. L'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene - Veneto Agricoltura e la Scuola ITET Ceccato hanno ospitato il corso per la parte in aula e laboratori; altri partner del settore, i caseifici hanno ospitato gli stage e un caseificio in particolare ha ospitato delle lavorazioni casearie condotte dai docenti. Dietro a questi enti istituzionali e aziende del settore, ci sono persone che con il loro impegno hanno reso possibile il conseguimento del diploma di 4° livello riconosciuto in ambito Europeo dei 14 nuovi casari/e del primo corso, seguito da altri 13 del secondo e 9 possibili del terzo che si concluderà il 31 ottobre 2025.

Il corso di formazione casearia è tornato a Thiene dopo quasi 30 anni di assenza ovvero dopo la chiusura della Latteria didattica nel 1993. Un corso post diploma di Tecnico Casaro di 800 ore svoltosi da aprile a dicembre 2022, con la parte di tecnologia casearia realizzata grazie a quattro tecnici casari e per la parte teorica con il coinvolgimento di oltre 20 docenti tecnici specifici per ogni ambito. Il primo corso IFTS si è concluso il 16 dicembre 2022, ha formato 14 nuovi tecnici casari molto motivati (maschi e femmine 1:1) un bel traguardo per le pari opportunità in un settore che si delineava fino agli anni '90 prettamente maschile.

Infine, la scrittura del presente libro per sottolineare l'importanza del settore caseario nel nostro territorio dell'Alta Pedemontana grazie alla Latteria didattica Pietro Marconi dal 1926 di cui si leggeva l'insegna sul porticato di via San Gaetano, 77. L'ingresso storico in cui venivano fotografati i "Casaretti" di ogni corso annuale dal 1926 al 1993 in tutto 1403. Qui il lavoro è stato più intenso vista la mole di documenti in archivio di quasi 100 anni di storia casearia e ci sono voluti quasi 5 anni di lavoro. Penso che la formazione casearia a Thiene, non debba restare un episodio isolato considerate le richieste di partecipazione al corso e la necessità di un ricambio generazionale dei tecnici casari e si spera che la politica ne tenga debito conto. Altresì dovremmo tener presente che l'Istituto per la qualità Agroalimentare

di Thiene ora Veneto Agricoltura è un Istituto di Ricerca e solo grazie alla ricerca potremo progettare il futuro dei comparti caseario e agroalimentare. Infatti la Latteria didattica P. Marconi di Thiene contava sui risultati del vicino Istituto lattiero-caseario e delle biotecnologie di Thiene. A partire dagli anni '80 furono moltissime le collaborazioni e i partenariati stabiliti fra l'Istituto lattiero-caseario e le varie Università Italiane e Straniere. Prime fra tutte le Università di Udine, Padova, Piacenza, Potenza e Salonicco, in Grecia e in altri paesi europei. Le facoltà di Tecnologie Alimentari, inizialmente, e di Biotecnologie e di Sicurezza Alimentare poi, collaboravano in numerosi progetti di ricerca non solo per il settore lattiero, ma per tutto il comparto agroalimentare. Era frequente nei diversi laboratori dell'Istituto lattiero-caseario imbattersi in stagisti, tesisti, tirocinanti o nei più fortunati borsisti e contrattisti che per lo meno guadagnavano qualcosa, non era un vero stipendio intendiamoci, ma eravamo parte di progetti di ricerca veramente importanti. Tutti noi dobbiamo gran parte della nostra crescita professionale all'Istituto di Thiene. Quando uscivi dall'Istituto di Thiene avevi un'esperienza di laboratorio facilmente spendibile in termini lavorativi nel mondo agroalimentare e universitario, in quegli anni d'oro durati fino al primo decennio degli anni 2000. Un Istituto di ricerca di questo tipo, storico e al tempo stesso all'avanguardia per attrezzature e tecnologie applicate e competenza degli addetti, penso vada valorizzato e tenuto come fiore all'occhiello, come lo era un tempo.

Chi come me ha sfogliato il registro iscritti alla scuola casearia di Thiene 1926-1993 o letto gli articoli in archivio sa dell'importanza sia della formazione che della ricerca in ambito caseario. Mi soffermo sul Registro rigorosamente scritto a mano e in bella grafia, scorrendo i nomi mi sembra di vedere volti e conoscere le storie di uomini e donne che hanno frequentato la Latteria didattica Piero Marconi o camminato lungo le vie della nostra città di Thiene. Sicuramente sono nate belle amicizie tra i "casaretti" e i locali e qualcuno si sarà fermato per un lavoro o per metter su famiglia, come dicevano un tempo. Sfoglio pagine e pagine prima di trovare nomi femminili, arrivando a date relativamente recenti: 1985, il primo nome femminile è Mariangela Tegan di San liberale Marcon-Venezia, il secondo Romina Catuzzo di Monfumo Treviso anno 1988/1989. Le provenienze delle prime donne iscritte ai corsi casari nei primi anni '90, sono delle vere e proprie rivelazioni frutto della fama che la Scuola Casearia di Thiene riscuoteva in Italia e dei contatti stabiliti negli anni tra la Scuola stessa e le associazioni di paesi emergenti (Bolivia, Brasile, Kenya). Nell'anno 1990/1991 troviamo Yanpasi

Lucrecia Irma Laura dalla Bolivia (non è menzionata la città o la provincia) e nel 1992/1993 Roncolato Valentina del Veronese. Quattro donne su circa 1.400 casari formati, un po' bassina come percentuale. Per fortuna le cose sono cambiate con gli anni e nel 2022 il rapporto è stato di 1:1 quindi guardiamo con ottimismo al futuro.

È curioso che la Scuola Casearia formi le prime donne casare in tempi relativamente recenti. Cerco informazioni parlando con i casari storici sia in Altipiano sia in pianura, confermano anche loro: non si ha traccia di donne casare in senso stretto, ovvero che facessero il formaggio, né in malga e tanto meno nei grossi caseifici di Pianura almeno fino agli anni '80. Il casaro Rigoni si ricorda che a Marcesina una signora anziana faceva una ricotta di vacca eccellente; un altro casaro ricorda di altre donne che facevano dell'ottimo burro in pianura in piccoli caseifici. Fare il formaggio rimaneva un compito maschile fino agli anni '80 dello scorso secolo e le donne sicuramente erano delle ottime "scottone" aiutanti del casaro, di sicuro dedite alla pulizia del caseificio e delle attrezzature e che curavano la pulizia delle forme di formaggio durante la stagionatura. Da tecnico casaro quale sono, mi incuriosisco e cerco di dare una spiegazione riflettendo su alcuni punti. Il convitto a Thiene era maschile fin dalla sua creazione negli anni '60, figurarsi negli anni addietro se avrebbero permesso alle donne di dormire con i maschi, ci voleva il certificato di buona condotta del parroco… Scegliere di fare il casaro nella nostra zona, prima degli anni '90 voleva dire fatica e sacrificio sia per le grosse pezzature dei formaggi caratteristici Asiago d'allevo e pressato e del Grana Padano con gli oltre 35 kg, sia per gli orari delle lavorazioni. Pensiamo ad una lavorazione a Grana Padano con poca meccanizzazione iniziava con la "calata" del latte in cisterna di rame nel cuore della notte, magari dopo aver affiorato a mano litri e litri di panna da destinare alla lavorazione del burro. Di sicuro donne con famiglia da accudire non potevano alzarsi alle 2 o alle 3 di notte per recarsi in caseificio e svolgere questa parte fondamentale della lavorazione… e a parte la fatica fisica, non era concepito in un ambiente caseario notturno di soli maschi… chissà cosa avrebbe pensato la gente. La Scuola Casearia insegnando diverse tipologie di formaggio con pezzature inferiori e con latte diverso da quello vaccino, la meccanizzazione dei caseifici e l'emancipazione femminile non da ultima, hanno aiutato a definire il ruolo della donna casara nei caseifici e nelle malghe. In Piemonte, più vicino alla Francia, prima di noi si sono caratterizzati per le lavorazioni a formaggi molli o le lattiche di piccola pezzatura, con affinature differenti e anche da latte diversi: vaccino, di capra o pecora. Sicuramente è stata di

grande aiuto la meccanizzazione del settore caseario, decidere di formarsi come Tecnici casari per realizzare prodotti caseari con orari diversi delle lavorazioni e con pesi diversi da maneggiare sia durante la lavorazione sia durante la stagionatura. Come a Thiene agli inizi degli anni '90 contiamo negli elenchi della Scuola Casearia alcune donne (3/4), nel 1993 in seguito alla chiusura della scuola molte Tecniche casare si sono formate nella Scuola Casari a Moretta di Cuneo. Nei primi anni in media 4/5 per ogni corso casari, come riferito da un tecnico della Scuola, e anche da paesi emergenti come succedeva a Thiene. Dagli anni Duemila le iscritte eguagliano o sono di poco inferiori al numero dei maschi nell'anno di formazione casearia… beata emancipazione. Ne consegue che finalmente dagli anni '90 vediamo caseifici o malghe gestite e intestate legalmente a donne, dove il casaro è una donna. State pur certe che se siete ad un mercatino o partecipate a qualche concorso caseario e lì vicino gira vostro marito o compagno, ancora adesso si rivolgono a lui per chiedere informazioni tecniche sul formaggio… la mentalità è dura a morire, ma la formazione e le competenze casearie alla lunga ci daranno delle belle soddisfazioni. Il ricordo va ora ad una donna coraggiosa, la casara Agitu, determinata e sorridente che aveva lasciato il suo paese l'Etiopia per creare un allevamento di capre e un caseificio in Trentino, fare degli ottimi formaggi, occuparsi della vendita e coltivare i suoi sogni in un paese, l'Italia, che l'aveva accolta. Una frase dipinta a colori all'ingresso del suo allevamento diceva "non calpestate i nostri sogni". Nel 2020 un barbaro femminicidio ha calpestato la sua vita, ha strappato il suo sorriso. Molte donne imprenditrici, hanno denunciato con campagne di sensibilizzazione contro questa ennesima barbarie. La speranza è che le donne possano gestire delle Malghe da sole e ascoltate e difese quando dovessero sentirsi minacciate; il vento fa il suo giro e soffia per infondere il coraggio ad altre donne che con caparbietà e passione si dedicheranno al mondo del latte. Agli studenti che frequentano il corso di tecnico casaro a Thiene, diciamo sempre che la figura professionale del casaro è complessa e interdisciplinare. Il tecnico casaro creativo e professionale, oltre a produrre formaggio, deve sapere di igiene e sicurezza alimentare, di gestione economica aziendale e ambientale, deve avere la consapevolezza che si deve costantemente aggiornare e fare ricerca per far fronte alle sfide per garantire al consumatore prodotti caseari salubri e di qualità che fanno grande il settore caseario italiano.

Luciana Dal Maistro
Biologa e tecnico casaro
Docente al Corso IFTS Tecnico Casaro -Thiene