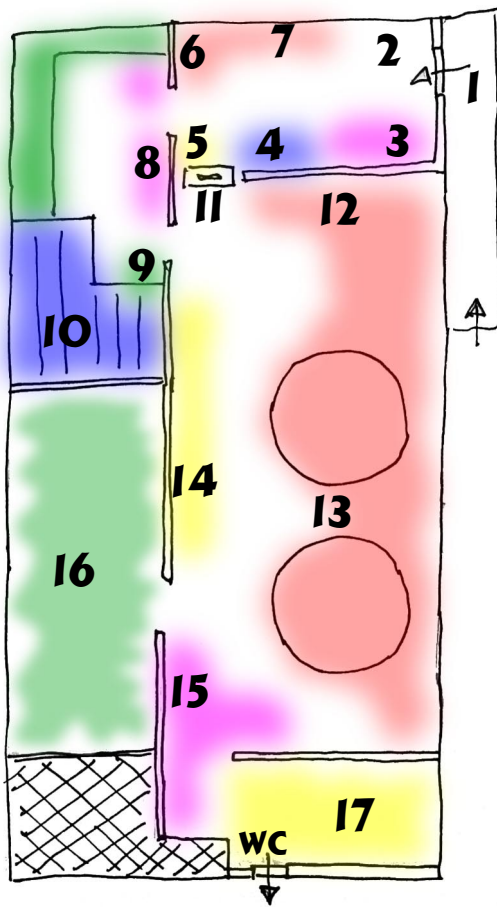


L'offerta turistica a Lozzo di Cadore

Altopiano di
Pian dei Buoi
DOLOMITI DEL CENTRO CADORE
UN ANGOLO DI PARADISO
PATRIMONIO MONDIALE UNESCO



Associazione
Latteria Sociale



SEZIONI IN CUI È ARTICOLATO IL MUSEO:

- 1 - entrata al Museo della Latteria
- 2 - computer con la possibilità di effettuare un viaggio virtuale
- 3 - la latteria di Lozzo - storia e fabbricati
- 4 - la stalla e i fienili
- 5 - il governo del bestiame
- 6 - il conferimento del prodotto
- 7 - disegni della 1ª elementare: la latteria vista dagli occhi dei bambini
- 8 - la pesatura e filtrazione del latte
- 9 - la preparazione del burro
- 10 - area per l'allestimento di cellule museali o piccole mostre
- 11 - il torchio
- 12 - la preparazione del formaggio e della ricotta
- 13 - vasche moderne (anni 60-70) per il trattamento del latte
- 14 - la salatura del formaggio
- 15 - la conservazione del prodotto
- 16 - area dedicata all'alpeggio, alla monticazione, ai casoni di proprietà comunale
- 17 - area espositiva dedicata ai finimenti del cavallo



Parco della Memoria di Pian dei Buoi

lungo le dolci ondulazioni dei colli dell'altopiano, i manufatti della Grande Guerra raccontano una storia mai dimenticata



Rifugio Ciaréido 1969 m

Accogliente rifugio, vero e proprio nido d'aquila al cospetto delle Marmarole Orientali, base ideale per conoscere l'altopiano di Pian dei Buoi con il relativo Parco della Memoria.



Parco Sentieristico TERRE ALTE

i sentieri dimenticati salvaguardati dall'abbandono, accanto agli *Anelli e Vie*, ai sentieri CAI, alle vecchie mulattiere militari, costituiscono una rete di vie dove si possono ancora percepire gli echi di un antico camminare



Anelli e Vie di Lozzo di Cadore

15 percorsi escursionistici ad anello per approfondire la conoscenza dell'ambiente montano in un insieme variegato di paesaggi



Roggia dei Mulini

itinerario culturale accanto all'acqua, ai mulini, alla "centrale elettrica di Leo" alla scoperta dei manufatti dell'archeologia rurale ed industriale



Sentiero Botanico Tita Poa

una tranquilla passeggiata a due passi dal paese tra fiori, alberi ed antichi fabbricati rurali



Museo della Latteria

itinerario museale alla scoperta della storia e delle tecniche di questo antico mestiere dell'uomo



Percorsi CardioFitness

quando il sentiero diventa una palestra naturale per lo sport e l'attività fisica e quindi fonte di salute e benessere



Traversata del Centro Cadore

passeggiata per famiglie che inizia ad Auronzo e giunge a Termini di Cadore attraversando Lozzo, Domegge, Grea, Calalzo, Pozzale, Pieve, Sottocastello e Caralte.

Il presente lavoro è opera di Danilo De Martin (www.damil.com) ed è rilasciato sotto licenza Creative Commons By-NC-ND (quando l'autore puoi usare quest'opera liberamente, purchè ciò che fai con essa non abbia fini commerciali). Esso è concesso, a titolo gratuito, a chiunque intenda utilizzarlo nel rispetto della dichiarata licenza d'uso (ed. 2010).

Ufficio turistico: 0435-76.051 (apertura stagionale); uffici comunali: 0435-76.023 ; siti internet www.lozzodicadore.org - www.lozzodicadore.eu

Museo della Latteria - via Padre Marino, 404 - Lozzo di Cadore

Il **MUSEO** della **LATTERIA**

itinerario museale alla scoperta della storia e delle tecniche utilizzate nella lavorazione del latte, antico mestiere dell'uomo

(nel 2010 l'allestimento è stato rinnovato; le foto qui presentate si riferiscono a quello precedente)



Lozzo di Cadore
Il paese dei Mulini
Antichi Sentieri e degli

www.lozzodicadore.org
www.lozzodicadore.eu



Il **MUSEO** della **LATTERIA**

Museo della Latteria - via P. Marino, 404 - 32040 Lozzo di Cadore normalmente aperto in luglio-agosto, fuori stagione su prenotazione; per gli orari d'apertura rivolgersi all'ufficio turistico o agli uffici comunali.



IL MUSEO DELLA LATTERIA

È stato costituito nella sede della Latteria Sociale di Lozzo di Cadore per far rinascere un edificio che non poteva più svolgere la sua funzione originaria dopo il cambiamento economico che ha portato in una decina d'anni, dal 1970 al 1980, alla scomparsa dal territorio delle attività rurali e dell'allevamento bovino. Prima di questa data sia l'economia locale che la sopravvivenza passava attraverso la Latteria alla quale

veniva conferito tutto il latte prodotto in paese e che l'esperto "casaro" (*mìstro*) trasformava in burro, formaggio e ricotta, di cui la gente viveva. Le donne si alzavano la mattina prima dell'alba per mungere le mucche e portare il latte in latteria. La sera al tramonto il rito veniva ripetuto e così giorno dopo giorno senza sosta, con l'unica sospensione nel periodo estivo quando il bestiame veniva portato a monticare (*monteà*) a Pian dei Buoi. La latteria permetteva a tutti di avere una buona alimentazione: per secoli i derivati del latte sono stati, insieme ai fagioli, la principale fonte di proteine di cui si cibava la nostra gente. Per questo è molto importante conoscere un "saper fare" che ha assicurato la sopravvivenza agli abitanti di questo territorio. Ogni paese infatti aveva la sua latteria e produceva il suo formaggio. Oggi tutte sono chiuse con poche eccezioni: in quelle che restano si può ancora assaporare il gusto antico di una lavorazione del latte fatta in modo tradizionale.



Nella latteria possiamo osservare le *calière* usate per secoli a *Monte* per fare il formaggio nel periodo della monticazione ma anche le vasche moderne in rame usate fino agli anni '60. Un itinerario didattico permette a tutti di scoprire come veniva lavorato il latte sia in passato che ai nostri giorni ed è possibile vedere strumenti antichi e moderni utilizzati nelle varie fasi. Una stanza del museo è dedicata alla monticazione con la descrizione degli itinerari

Attrezzatura per la lavorazione del formaggio

La *calière*



tradizionali seguiti dal bestiame per salire e scendere da Pian Dei Buoi, le foto delle numerose *casère* che venivano utilizzate in quel periodo, le foto dei pastori e del *mìstro* che lassù produceva il formaggio. Si possono osservare anche gli indumenti usati nel passato: i pantaloni di fustagno, le camice di canapa tessute a Lozzo, la *pèl* con la quale il pastore si proteggeva dalle intemperie, i *zòcui*, zoccoli usati quotidianamente. È disponibile anche una visita "virtuale" realizzata con il computer.

DUE RIGHE DI STORIA DELLA LATTERIA SOCIALE

La Latteria Sociale di Lozzo di Cadore nasce come società il 6 ottobre 1884 per soddisfare l'esigenza che la popolazione manifestava da tempo di lavorare il latte prodotto dagli animali allevati in paese, per ottenerne formaggio (*formai*) burro (*buiro*) e ricotta (*puina*), in un unico luogo. Prima del 1884 il latte infatti veniva portato, al fine di ottenerne i prodotti derivati, nelle case dei pochi esperti che vivevano in paese e che disponevano dell'attrezzatura necessaria per la sua lavorazione. Nell'anno della fondazione a Lozzo vi erano 563 bovini e 642 animali minuti, ossia capre e pecore; nel non lontanissimo 1970, dal libro dei soci risultano presenti in paese 400 mucche il cui latte veniva lavorato quotidianamente in latteria. Dopo quella data, repentinamente, la gente del paese ha cessato di allevare gli animali e di conferire conseguentemente il latte in latteria, tanto che nel 1984 l'attività è stata chiusa.



LE LATTERIE SOCIALI A LOZZO

La prima Latteria Sociale cominciò a funzionare il 4 novembre 1884 presso la casa *Fuga* della famiglia Del Puppo. Nel 1892 la Latteria venne trasferita nell'edificio nella piazza principale del paese

Sezione relativa al conferimento del prodotto

Stampo per la ricotta e mestolo di legno



L'edificio della *Lataria vecia* in piazza IV novembre

(*Lataria vecia*) edificato grazie all'impegno ed alla manodopera gratuita fornita dai soci. Nel 1962 la *Lataria vecia* venne ceduta alla parrocchia in cambio della nuova sede in località *Medavila*, ora sede del museo. Il nucleo principale è costituito dalle attrezzature installate nella latteria negli anni '60, da quelle recuperate dalla *Lataria vecia* e da quelle prestate o donate dai privati, tutte utilizzate per la lavorazione del latte nei vari periodi storici e nelle diverse sedi. Di particolare interesse quelle usate fino ai tempi recenti per produrre formaggio, burro e ricotta durante l'alpeggio a Pian dei Buoi. L'attrezzatura degli anni '60 permetteva di lavorare fino a 25 quintali di latte al giorno e dal libro della latteria risultava in media una lavorazione giornaliera pari a 10 quintali.



I disegni esposti, e qui in parte riportati, sono stati realizzati da Mara Zampol De Luca

La salatura del formaggio

Spazzole per pulire le caldaie

