

# Caldaia

ambito valtellinese, bottega di ramaio



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/SO100-01398/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/SO100-01398/>

## CODICI

Unità operativa: SO100

Numero scheda: 1398

Codice scheda: SO100-01398

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

### CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02058147

Ente schedatore: R03/ Provincia di Sondrio

Ente competente: S27

## RELAZIONI

### RELAZIONI CON ALTRI BENI

Tipo relazione: appartenenza a un insieme eterogeneo

Tipo scheda: COL

Codice IDK della scheda correlata: COL-SO020-0000013

## OGGETTO

### OGGETTO

Definizione: caldaia

Definizione della categoria generale: attività agro-silvo-pastorali

Definizione della categoria specifica: attività lattiero-casearie

Tipologia specifica: produzione del formaggio

Identificazione: opera isolata

### DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: culdéra

Fonte dell'altra definizione: consuetudine

## LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

### INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 27824

Categoria del contenitore fisico: architettura

### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: SO

Nome provincia: Sondrio

Codice ISTAT comune: 014052

Comune: Ponte in Valtellina

### COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: collegio

Qualificazione: gesuitico

Denominazione: Collegio dei Gesuiti (ex)

Indirizzo: Via S. Ignazio

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Museo Etnografico di Ponte in Valtellina

Tipologia struttura conservativa: museo

Collocazione originaria: NO

### ACCESSIBILITA' DEL BENE

Accessibilità: SI

Specifiche: biblioteca@comune.ponteinvaltellina.so.it

## ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: luogo di provenienza/collocazione precedente

### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Continente: Europa

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: SO

Comune: Ponte in Valtellina

Diocesi: Como

### **COLLOCAZIONE SPECIFICA**

Tipologia: palazzo

Denominazione: palazzo Guicciardi

Denominazione spazio viabilistico: via Ginnasio

### **DATA**

Data ingresso: sec. XX prima metà

Data uscita: 1980 ca.

## **DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI**

### **INVENTARIO**

Specifiche inventario: La raccolta è in attesa di inventariazione

## **LOCALIZZAZIONE CATASTALE**

**LOCALIZZAZIONE CATASTALE [1 / 2]**

**LOCALIZZAZIONE CATASTALE [2 / 2]**

## **RILEVAMENTO**

### **DATI DI RILEVAMENTO**

Ente responsabile: R03

Data di rilevamento: 2014/09/01

## **AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE**

### **AMBITO DI PRODUZIONE**

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: ambito valtellinese, bottega di ramaio

### **CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE**

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: analisi stilistica

### **COMMITTENZA**

Luogo: Ponte in VAltellina

Nome: Latteria Sociale Cooperativa di Ponte in Valtellina

Fonte: Museo Etnografico di Ponte in Valtellina

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA [1 / 2]

Materia: rame

Tecnica: laminatura/ battitura/ saldatura

### MATERIA E TECNICA [2 / 2]

Materia: ferro

Tecnica: battitura

### MISURE

Unità: cm

Altezza: 153

Larghezza: 153

Diametro: 125

Specifiche

L'altezza è comprensiva del manico alzato, il diametro si riferisce all'orlo superiore, quello della pancia è di circa 140 cm.

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Grande recipiente in lamina di rame a sezione tonda e fondo bombato, realizzato assemblando tra loro tre lamine tramite rivettatura e successiva saldatura con lega metallica. Il bordo superiore è rinforzato con una fascia in ferro che avvolge la caldaia lungo la parte esterna, la lamina di rame perimetrale superiore è ribattitura intorno a un tondino di ferro circolare a formare un orlo liscio a sezione tonda. Ai due agganci in ferro battuto laterali è fissato un massiccio manico mobile semicircolare dello stesso metallo. Le proporzioni enormi della caldaia sono dettate dal fatto che era in uso in una latteria pubblica, dove si lavorava il latte prodotto da molti allevatori del paese.

Notizie storico-critiche

L'allevamento bovino fu incrementato nella zona di Ponte in Valtellina a partire dalla crisi della viticoltura, sul finire del secolo scorso, tanto che furono fondate due latterie in paese: la Latteria Sociale Cooperativa, nel 1880 e la Latteria Turnaria, nel 1886. Il regolamento degli alpeggi approvato dal Consiglio comunale nel 1889 stabiliva il numero di capi di bestiame che si potevano caricare sugli alpeggi (70 a Rhon, 40 a Campondola, 50 a Campiascio, 30 a Gardé 30 a Motti e 30 al Combolo e Piano), nonché la normativa per accedervi.

La grande caldaia era utilizzata per la trasformazione in formaggio di grandi quantità di latte nella latteria pubblica. Agganciata a un braccio girevole detto "cicogna", veniva riempita con il latte da lavorare e portato a una temperatura di 34 - 37 gradi centigradi per mezzo di un fuoco che acceso sotto di essa. Raggiunta la temperatura desiderata la caldaia veniva spostata dal fuoco tramite il braccio girevole dopodichè si aggiungeva il caglio al latte, durante questa operazione il latte viene ulteriormente rimestato. Dopo 30 - 40 minuti il latte coagulato (cagliata) viene rotto e sminuzzato per mezzo del "frangicagliata", anticamente costituito da un semplice ramo sfronato e forcuto. La dimensione dei frammenti di cagliata variava a seconda del tipo di formaggio che si intendeva produrre. Successivamente la caldaia era rimessa sul fuoco per riscaldare la massa all'interno fino a 40 - 48 gradi, questa cottura aveva lo scopo di disidratare il coagulo. Raggiunto il grado di disidratazione desiderato la cagliata viene scaldata ulteriormente per agevolarne la coesione, poi, allontanata la caldaia dal fuoco, veniva rimescolata ancora per 15 - 20 minuti. Quando la cagliata era raccolta sul fondo i grumi caseosi erano estratti dalla caldaia per mezzo di grandi tele a trama larga per facilitare lo scolo del siero, quindi

l'impasto suddiviso e pressato nelle varie forme che venivano avviate alle successive fasi di lavorazione e stagionatura. Alcune immagini del fondo fotografico storico conservato presso la biblioteca comunale di Ponte in Valtellina ritraggono l'utilizzo della grande caldaia, ora presso il museo, quando era ancora in servizio alla Latteria Sociale Cooperativa.

## USO

Funzione: Il grosso recipiente era utilizzato in latteria per cagliare il latte

Modalità d'uso

La grande caldaia, agganciata a un braccio girevole posto sopra un focolare, permetteva di scaldare il latte posto in essa. Raggiunta la temperatura desiderata l'enorme recipiente poteva essere spostato agevolmente dal fuoco ruotando il braccio girevole.

Occasione: produzione del formaggio

Collocazione nell'ambiente: latteria

Cronologia d'uso: XX secolo

## UTENTE

Mestiere o professione: casaro

Area geografico-culturale: valtellinese

## LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: SO

Comune: Ponte in Valtellina

## CONSERVAZIONE

### STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2014

Stato di conservazione: buono

Fonte: analisi diretta

## CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

### CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà Ente pubblico territoriale

Note: fonte: 20/11/2014, Museo Etnografico di Ponte in Valtellina

Indicazione specifica: Comune di Ponte in Valtellina

## ACQUISIZIONE

Tipo acquisizione: donazione

Nome: Latteria Sociale Cooperativa di Ponte in Valtellina

Data acquisizione: 1980 ca.

Luogo acquisizione: SO/ Ponte in Valtellina

Note: fonte: 20/11/2014, Museo Etnografico di Ponte in Valtellina

## **FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

### **DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

Codice univoco della risorsa: SC\_BDM\_SO100-01398\_IMG-0000089167

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: Bonetti, Luca

Data: 2014/00/00

Codice identificativo: BDM\_SO100-01398\_01

Note: la caldaia appesa al braccio mobile (cicogna)

Nome del file originale: BDM\_SO100-01398\_01.jpg

### **BIBLIOGRAFIA**

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Caltagirone F.

Titolo libro o rivista: Contadini e allevatori in Valtellina

Titolo contributo: La produzione del formaggio

Luogo di edizione: Sondrio

Anno di edizione: 1997

V., pp., nn.: pp. 86-89

## **COMPILAZIONE**

### **COMPILAZIONE**

Anno di redazione: 2014

Ente compilatore: Provincia di Sondrio

Nome: Bonetti, Luca

Funzionario responsabile: Sassella, Maria

**ISPEZIONI**