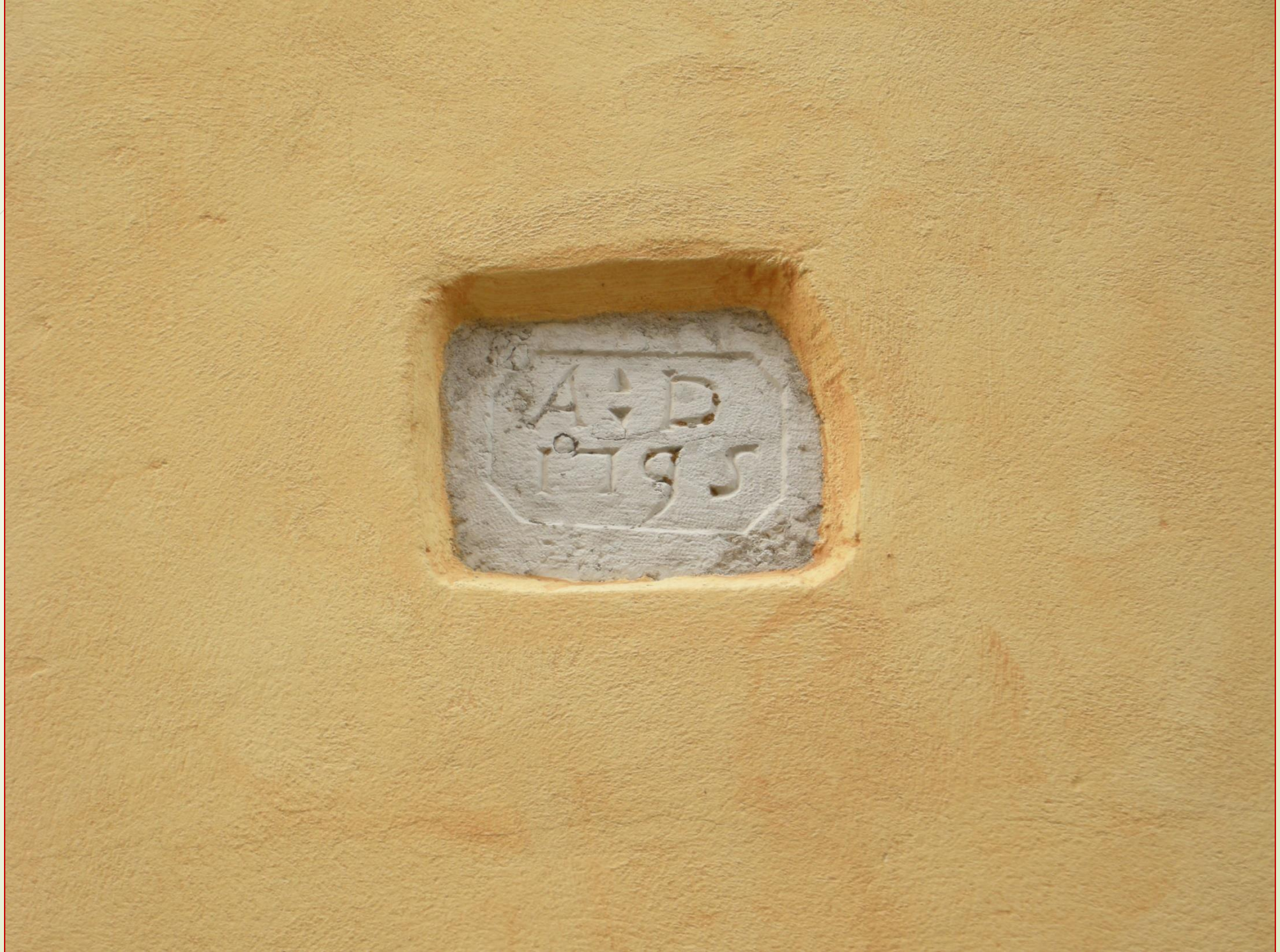
Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre

1844

1844

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre



Sezione staccata del Museo Etnografico di Bosco Chiesanuova

BAITO della COLETTA

Restaurato a cura del Comune di Bosco Chiesanuova col contributo della Banca Popolare di Verona

Mappa delle 9 frazioni da cui i soci fondatori della Comunella (1729) portavano il latte all'antico Baito della Coletta (disegno di A. Solinas ricavato da una carta del 1897)

VECCHIO E NUOVO BAITO DELLA COLETTA

ANTICAMENTE DETTI DI S. ANTONIO IN CAMPO FREDDO

Il *baito* è una delle più antiche strutture sociali sorte in Lessinia per la trasformazione del latte in prodotti caseari.

L'antico *baito* della Coletta è istituito con atto notarile del notaro Bartolomeo Comerlati dell'8 ottobre 1729 (la data è incisa anche sopra la porta d'ingresso). Sorge per volontà e come espressione della *Comunella* della Malga della Coletta costituita dai Malghesi delle frazioni: 1) Biancari, 2) Tander, 3) Falzo, 4) Longar, 5) Sòster, 6) Gherle, 7) Bernai, 8) Creci, 9) Coletta, con atto sottoscritto dai *Compatroni* (con il numero delle manze di loro proprietà: 70 complessivamente).

Questo *baito* sarà poi abbandonato e sostituito alla fine dell'800, da uno nuovo, più grande che sorge affiancato all'antico, nella tipologia comune agli altri baiti *de contrà* della stessa epoca. Il *baito nuovo* rispondeva alle mutate esigenze della comunità della Coletta, che era notevolmente cresciuta.

IL BAITO IN LESSINIA

In Lessinia, diversamente da altre zone alpine, il *baito* è la costruzione adibita esclusivamente alla raccolta e alla lavorazione del latte.

Gli abitanti delle contrade situate nelle vicinanze del *baito* avevano il diritto di portarvi il latte per fare burro e formaggio, purché fossero proprietari di tanto prato sul quale poter mantenere almeno una vacca: era infatti il possesso della terra che creava tale diritto (compatronità), diritto che si perdeva con la vendita della terra.

Sotto il profilo architettonico, il *baito* è un'edificio a pianta rettangolare, ad un solo piano, dai massicci muri perimetrali in pietra e dal tetto in lastre (le tipiche "laste" che si ricavano dagli affioramenti calcarei del Rosso Ammonitico o della pietra di Prun) sostenute da piane, cioè grossi tronchi d'abete.

Nella facciata, oltre alla porta e ad una finestra, si trova spesso una nicchia per il Santo protettore; sopra la porta è infissa una caratteristica lastra orizzontale, piuttosto larga, detta *pendèl* che permetteva al montanaro di ripararsi da pioggia o neve se egli, arrivando con il latte, non trovava ancora la porta aperta: c'era infatti solo una chiave data a turno ad un responsabile.

All'interno il *baito* è diviso in due locali: il *logo del fogo* e il *logo del late*. Nel *logo del fogo*, sormontato all'esterno dal comignolo del camino, si trovano gli attrezzi per fare burro e formaggio: dalla grande *caldèra* di rame in cui si scaldava il latte per fare il formaggio, allo *spersór* sul quale erano messi a scolare formaggi e ricotte appena fatti, al *bucio* per fare il burro.

Il *logo del late* è riconoscibile all'esterno per le caratteristiche finestrelle basse, rettangolari, poste orizzontalmente e corrispondenti su tre lati per dare la massima aerazione e frescura al locale dove si riponeva il latte, generalmente rivolto a nord.

Nel *baito* antico è particolarmente interessante [illegible] fatto a volta, che forma un'intercapedine con il tetto, assicurando così l'isolamento dal [illegible] dell'estate e dai rigori dell'inverno, in modo che il latte non dovesse subire danno dalle [illegible]ioni della temperatura.

Il soffitto è costruito con pietre messe *a cortèl*, cioè a taglio cosicché la volta non è solo elemento funzionale, ma diventa anche elemento di [illegible]levole bellezza architettonica, a cui fa riscontro la cadenza delle finestrelle orizzontali dai contorni di pietra.

Nel *logo del late* venivano infisse lungo le pareti delle lastre o delle mensole di pietra per sostenere le *scalére*, assi orizzontali sulle quali erano messe a scaletta le *mastèle* (larghi contenitori rotondi) riempite di latte. Si aspettava l'affioramento della panna che veniva tolta per fare il burro.

Tutti gli attrezzi necessari erano di legno, fatti a mano con grande maestria da artigiani locali.

VALORE SOC[illegible]E DEL BAITO NELLA VITA DELLA COMUNITA'

Il *baito* oltre [illegible]ogo di lavoro, era anche luogo di incontro per i montanari che mattino e sera si recavano a portare il latte: qui, mentre facevano il formaggio, sentivano e discutevano le notizie del giorno, i fatti che succedevano e che qualcuno magari riportava da altri luoghi, e nello stesso tempo si aiutavano l'un l'altro nelle varie difficoltà della loro dura esistenza.

L'acquisizione, da parte del Comune di Bosco Chiesanuova, anche del *baito* grande perchè sia punto d'accoglienza e di ritrovo per scolaresche e gruppi in visita in Lessinia, ripristina un poco - se pur in modo ben diverso - la funzione sociale del *baito*.

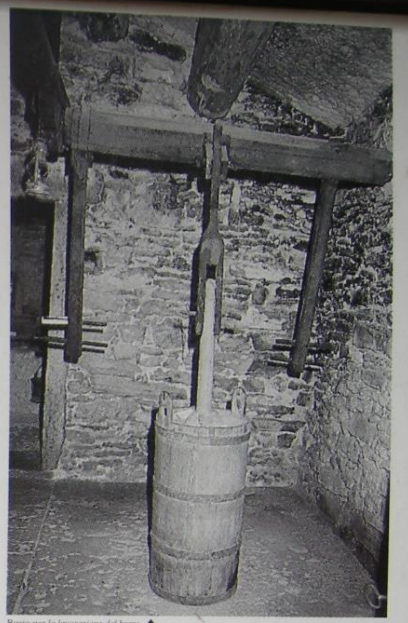
I due Baiti *come apparivano fino agli anni 40* (Archivio Valeria Franceschini)

Logo del late

Timbri da burro

IL RECUPERO

Il recupero dei due *baiti* è stato fatto per interessamento e cura del Museo Etnografico di Bosco Chiesanuova (di cui costituisce una sezione staccata), grazie anche alla disponibilità dei 27 Compatroni che hanno ceduto i baiti in comodato al Comune perché non volevano che andasse distrutta una testimonianza della vita e del lavoro dei tempi passati.



Bucio per la lavorazione del burro ▲

▼ Caldera

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre

Escursione attraverso le contrade anticamente abitate dalle popolazioni cimbre