

L'allevamento del bestiame

Il bestiame da allevamento era costituito prevalentemente da mucche (*vàce*), capre (*ciàure*) e le pecore (*fède*).

La stalla (*stòfo*) era il luogo in cui il bestiame passava i lunghi mesi invernali; durante l'estate veniva trasferito in alta montagna, in pascoli o malghe, usati per l'alpeggio.

La stalla quasi sempre era posizionata a nord della casa rurale di tipo "cadorino", con accesso diretto dall'esterno, parzialmente interrata, costruita in muratura, con il soffitto in travi di legno; le finestre, se presenti, erano molto piccole.

Il pavimento della stalla era generalmente in ciottoli di pietra, lievemente pendente per far sì che il letame (*grasa*) scivolasse facilmente nel canale di scolo (*cunèta*) dove veniva raccolto con una carriola e trasportato nella concimaia (*còrte de gràsa*) e usato poi per la concimazione dei campi e prati.

Spesso sopra la stalla c'era un fienile in legno comunicante con questa attraverso una botola.

Le stalle, prive di luce anche dopo l'avvento della corrente elettrica, venivano illuminate da un lume (*feròl*).

Essendo la stalla un ambiente caldo, nelle lunghe sere invernali era anche luogo di ritrovo per lavorare, raccontare e raccontarsi. In ogni paese fiorivano latterie sociali per la trasformazione del latte, attività che avveniva nei mesi invernali, quando il bestiame era tornato alle stalle e i fienili venivano riforniti dai foraggi.

Una nota: ai primi '900 Pelòs contava circa 24 stalle ora abbandonate; alcune sono state restaurate a fini abitativi. Chiusa è anche la latteria che si trovava in via Agnoli e che trasformava il latte in derivati.

Le latterie

Le latterie – per la trasformazione del latte in burro, formaggio, ricotta - erano presenti in ogni paese.

Dopo la mungitura, il latte veniva filtrato per togliere le impurità e tenuto al fresco in un recipiente basso in modo che la panna affiorasse in superficie.

Burro (*butiro*): per ricavare il burro, veniva scremato il latte e tolta la panna che veniva messa nella zangola (*pègna*) e sbattuta fino ad ottenere il burro che veniva messo in stampi di legno con figure scolpite in negativo (*stanpo da butiro*) in cui veniva pressato il burro così da ottenere dei pani decorati.

Formaggio (*formài*): per fare il formaggio si riscaldava il latte in un paiolo (*ciudlièra*) a 36°C; quindi si toglieva il paiolo dal fuoco e si aggiungeva il caglio (*sgòlo*) ricavato dallo stomaco dei capretti o vitelli. Il latte si rapprendeva in un'ora e mezza circa e la cagliata veniva messa sul fuoco, mescolata e frantumata con la frusta. Quando il formaggio era pronto, si toglieva il paiolo dal fuoco, si comprimeva con le mani la massa cagliata e si tagliava con un filo in parti uguali. Ciascun pezzo veniva avvolto in un canovaccio (*canevòza*), e quindi compresso in una forma di legno e messo a scolare su un piano inclinato.

Ricotta (*poìna*): il latticello rimasto dalla cagliata, veniva portato alla temperatura di 80°, con aggiunta di sale e aceto e si faceva scolare: si otteneva così la ricotta.

Il liquido di scolo veniva dato ai maiali.

