

La latteria di valle di Santa Maria Maggiore

I profondi cambiamenti che l'economia agricola montana ha subito negli ultimi decenni, ha comportato la graduale scomparsa dei piccoli allevamenti a carattere familiare e la concentrazione dei capi di bestiame in poche aziende di dimensioni maggiori. Di conseguenza, anche le tradizionali latterie turnarie, un tempo presenti in tutti i paesi, sono state chiuse, tranne poche eccezioni come la latteria di Coimo. Per aiutare e incrementare questa economia in grande trasformazione è recentemente nato a Santa Maria Maggiore un razionale caseificio di valle, cui è conferito oggi il 70% delle produzioni di latte in Valle Vigizzo, sia caprino che vaccino. Vengono prodotti formaggi destinati al mercato locale e a grandi distributori: formaggi di latte vaccino (Spres ossolano), di misto capra e vacca (Spres misto capra), di latte caprino (Capraiola), oltre a formaggi freschi, ricotta e yogurt. Durante la stagione estiva negli alpeggi esistono sale di trasformazione autorizzate (le antiche "casere", oggi ammodernate secondo le attuali normative sanitarie) che permettono la trasformazione sul posto del formaggio d'alpe.