EMILIO MORPURGO

LE LATTERIE COOPERATIVE

NELLA

PROVINCIA DI BELLUNO

BELLUNO
TIPOGR. DI G. DELIBERALI
1884

EMILIO MORPURGO

LE LATTERIE COOPERATIVE

NELLA

PROVINCIA DI BELLUNO

BELLUNO
TIPOGR. DI G. DELIBERALI
1884

La Giunta speciale, delegata a promuovere ed ordinare il concorso dei produttori della provincia di Belluno alla Esposizione nazionale di Torino, credette di interpretare il proprio mandato raccogliendo in una mostra complessiva i prodotti e gli ordinamenti delle Latterie sociali, che formano una vera e propria industria e sono modello di associazione cooperativa.

A rendere l'idea esatta di queste popolari istituzioni, la Giunta interessò l'illustre comm. Emilio prof. Morpurgo Deputato al Parlamento per la Provincia di Belluno, perchè raccogliesse in apposita relazione i fatti e le notizie che meglio servissero allo scopo.

Colla nota competenza dell'economista e coll'amore illuminato del rappresentante, il comm. Morpurgo dettò la monografia, di cui la Giunta si fa editrice e dalla quale i signori Giurati apprenderanno come funzionino e vivano floridissime le Latterie sociali, vera provvidenza e vero progresso nel campo della publica economia.

Belluno, 26 aprile 1884.

p. LA GIUNTA SPECIALE
DOMENICO BOSSINER PRES.

I.

Porgendo notizia dell'industria Bellunese del caseificio e raccogliendo in forma compendiosa i dati del suo rapido svolgimento, l'attenzione si arresta spontaneamente sopra due fatti che ne mettono in rilievo la singolare importanza. E sono i seguenti:

in nessun'altra provincia italiana può essere segnalata la esistenza d'un'industria consimile, benchè siasi tentato d'iniziare e di fatto funzioni anche altrove qualche esemplare di latteria sociale;

il carattere industriale è bene accertato in questa forma di produzione, vuoi per lo sviluppo che ha assunto, vuoi per la sicura e larga commerciabilità dei prodotti; ma per quanto notevole sia il suo valore, non tiene il primo posto fra i pregi onde tale forma produttiva si segnala. Incomparabilmente più degno di considerazione è il fatto che questo indirizzo produttivo si manifesta e cresce rapidamente in mezzo alla classe più povera di una popolazione poverissima, affidando con prove irrecusabili di aver valore così grande, da trasformare grado grado le condizioni economiche dei lavoratori pe' quali è più dura la vita.

Non intenderebbe affatto la singolarità e la importanza di questo vero e proprio movimento cooperativo chi fosse tardo a comprendere che queste istituzioni prendono primissimo posto fra i tentativi di migliorare in larga scala le condizio-

ni d'intere classi di popolo, e che, a differenza di altre prove, chiaritesi insufficienti o di malagevole applicazione, possono dirsi con tutta verità un tentativo pienamente riuscito.

Ma non si creda per questo che le difficoltà non sorgessero sui loro passi o che l'ambiente, in mezzo al quale ebbero vita, potesse dirsi, per opportunità di condizioni, preparato ad accoglierle.

La provincia di Belluno abbraccia una superficie di circa 3300 ch. q.; di questi, appena 500 rappresentano una fisionomia agraria in proprio senso e si stendono dal Cismon e dal confine Trivigiano fino al Cansiglio ed al lago di S. Croce per una zona la cui lunghezza è di 55 chil. e la larghezza di circa 8. La massima parte del territorio restante è formata dalle più alte valli e sta a ridosso delle principali diramazioni delle alpi.

Nel tratto pedemontano prosperano i cereali, il gelso, la vite, i frutteti. Nella regione montuosa il coltivatore disputa alla natura rude ed avara ogni ritaglio di suolo su cui può affaticarsi la zappa; e in larga misura si protendono, vari d'aspetto, rotti da grandi tratti di bosco e di boscaglia, larghissimi spazi ai quali la natura assegna, sola e benefica oltre ogni dire, la ricchezza del prato.

Sopra quest'ultima e più ampia parte della provincia di Belluno è stanziata una popolazione di oltre 80,000 abitanti. Quasi 120 mila abitano la regione fertile e concessa all'aratro, benchè eziandio in quest'ultima non pochi tratti di suolo formino territorio di monte ed abbiano la natura produttiva di questo.

La latteria cooperativa propriamente detta ha fissato la sua sede e si può dire ha avuto la sua culla sui monti. Si direb-

be che i fitti raggruppamenti di case e di uomini, come la natura montuosa de' luoghi li rende inevitabili, abbiano fatto sentire, prima e più potentemente che altrove, il bisogno di associare le forze e di stringere le braccia a lavoro comune. Ma è più esatto il riconoscere che l'indole del suolo, la necessità di ricavare il maggior prodotto possibile dal prato e dal bestiame, hanno segnalata, più che non si potesse e non si dovesse al piano, la opportunità di avvivare con forme ed energie insolite la produzione del caseificio.

Cresce tisico, incerto della propria maturazione, pagato a prezzo di fatiche incredibili, anche il granoturco su quelle terrazze prominenti dal suolo, che le braccia del povero montanaro proteggono con cura amorosa dal dilagar della pioggia e dalla rovina delle valanghe. Ma la messe poverissima basta appena a nutrire la popolazione per due o tre mesi dell'anno. Cosicchè alla fine, benchè non senza molta resistenza, si dovette prestare ascolto alle voci di uomini illuminati e caritatevoli che non si stancarono di ripetere ai coltivatori: *smettete il grano, e datevi al prato.* La latteria fu la conseguenza di questa propaganda agraria, economica e pietosa ad un tempo. E divenne in questo modo un'associazione di produttori e una eroica battaglia di poveri, che si diedero a lottare validamente contro il destino della permanente indigenza.

Poveri e animosi oltre ogni dire, può bene accertarlo chi li ha veduti raccogliersi a schiere compatte d'ambo i sessi, di ogni età, sotto una tettoja di ferrovia, silenziosi, risoluti, domandando ad una spiaggia sconosciuta e lontana le zolle di terra che non ricusino al lavoro delle braccia robuste il poco nutrimento che il suolo avaro della patria non consen-

te. La povera madre, che porge il seno ad una creaturina strappata alle brezze dei monti nativi, guarda attonita i felici che passano. Il forte alpigiano esita ancora in quegl'istanti d'attesa scorata, e dimentica l'eldorado che una voce tentatrice gli ha fatto balenare dinanzi allo sguardo. Per la prima volta gli occhi di quella donna e di quell'uomo si levano dai figlioletti, che si stringono tutti paurosi accanto ad essi, e s'incontrano, rivelando un solo pensiero ed una sola cura affannosa. Essi pensano alla lunga traversata sul mare, all'ignoto avvenire, forse alla sventura irreparabile. Ma il destino non si vince. Abbandonano la patria, forse per sempre, come altri la disertano periodicamente in cerca di lavoro che manca.

Come può mancar la fatica agli animosi che la invocano? Come può mancare il poco nutrimento a coloro, cui ogni specie di agj è sconosciuta? Come può rimanere insolubile il problema tormentoso della miseria per coloro che non si ribellano contro di essa, ed offrono tutto il tributo coraggioso di fatica e di lotte che l'uomo può offrire per combatterla?

Rassegnati davanti a condizioni che si facevano ogni giorno più angustiate, questi coraggiosi ed ignorati martiri del lavoro hanno intraveduto nella latteria cooperativa la speranza di giorni migliori. La proprietà, che fu ad essi trasmessa in retaggio o che hanno saputo conquistare con incredibili sforzi, non suona più al loro orecchio siccome una parola di derisione. L'orizzonte del lavoro si allarga davanti ai loro sguardi. La lotta contro la natura diviene per essi men fortunosa. L'ingegno di cui son dotati non si dirà più per essi un inutile dono. La scuola, che in grande numero han popolata, non avrà avuto promesse menzognere. La fede, che serbano viva

nel cuore, non mancherà per essi di conforti, nè sarà impotente ad invigorire le loro oneste coscienze.

Voi direste che queste sorti mutate sono un sogno di visionari: ma i fatti vi tolgono ogni dubbiezza; il presente fa sicure le guarentigie del domani.

II.

In ogni tempo l'allevamento del bestiame bovino ha dovuto tenere il posto principale nella economia agraria di questa provincia, ed era sufficientemente curato nella parte pedemontana di essa. Ma da più che un trentennio fu fatto largamente progredire, creandosi addirittura una novella razza, più robusta e più produttiva, mediante l'importazione di vitelli dalle valli tirolesi e mediante assidue cure di selezione. Furon pochi dapprincipio che si posero a quest'opera, secondata dalla introduzione di scelti riproduttori con ajuti dei corpi locali, massimamente della Provincia. Ora non vi ha, può dirsi, alcun coltivatore che non sia persuaso della utilità e forse della necessità assoluta di seguir questa via.

Ma conviene avvertir nettamemente che siffatta opera dell'allevamento migliorato si localizza dove la natura è più clemente. Se ne giovano le regioni montane attraendo in qualche parte a sè gli animali prodotti al basso. Nondimeno in esse anche le condizioni della razza migliorano in forza delle latterie, che mostrano il tornaconto di una nutrizione più copiosa del bestiame, del suo governo migliore ed anche di accoppiamenti più giudiziosi.

La produzione del latte e dei latticini si risentiva necessariamente del trascurato allevamento. Non solo si poneva

scarsa cura a produr molto latte, ma del latte ottenuto si faceva uso soltanto pel consumo domestico e appena se ne traeva partito per la confezione di piccola quantità di burro, non buono, non ricercato, che bastava ad accattare i pochi soldi necessari a comperare il sale domestico. Così dicasi d'ogni altro derivato dalla produzione del latte La situazione si epiloga in queste brevi parole: il caseificio non esisteva veramente prima che alle latterie fosse rivolto il pensiero.

Le conseguenze di questo guajo eran quindi di duplice natura: mancavano guadagni che si vedrà qui appresso quanto si sian fatti rilevanti; e la mancanza di questi guadagni manteneva in pessime condizioni l'allevamento del bestiame e la stessa produzione del suolo.

Notiamo tutto questo per assegnare il vero suo posto alla creazione delle latterie cooperative e per determinare con precisione il grado di valore che ad esse spetta nella economia produttiva e nelle convivenze di queste società d'uomini forti e laboriosi.

Chi prese a fondarle non fu guidato soltanto da vedute unilaterali ed empiriche. Si comprese senza dubbio fin dalle prime che raccogliendo minime quantità di prodotto e rendendo possibile in tal guisa la loro utilizzazione, sarebbe stata creata di pianta un'industria, procurando ai compartecipanti di essa guadagni rilevanti che assolutamente non esistevano fino a quel giorno. Si riconobbe pure che in tal modo sarebbe stata impedita la dispersione di un prodotto di grande valore. Ma il criterio al quale s'informarono le nuove creazioni non si limitò a queste vedute prossime dei fatti.

Fin da bel principio la propaganda dei fondatori delle latterie pose in chiaro che la *pratica agraria* era assolutamente

sbagliata; che l'allevamento del bestiame teneva un posto inferiore a quello dovutogli; che il lavoro agrario aveva un indirizzo assolutamente irrazionale, faticosissimo pel lavoratore e scarso quanto mai di rimunerazione. Il pensiero altamente caritatevole fu sorretto in questa guisa delle vedute più sicure dell'intelligenza. E ciò che più importa, tenne una via affatto opposta a quella che nelle istituzioni rivolte a vantaggio delle classi lavoratrici si suol tenere. Non si appagò di medicare la piaga, ma seppe risalire alla cagione di essa e mirò a farla sparire trasformando le condizioni generali d'onde essa traeva origine.

Ed ecco il perchè non si può non affermare un'altra volta che tra i molti tentativi odierni per migliorare lo stato sociale, questo, di cui discorriamo, si affaccia con caratteri così notevoli da non avere rivali.

La parola dei fondatori di queste istituzioni assume l'intonazione commovente di un vero apostolato e fa dire che l'opera loro merita veramente questo nome: «non fermiamoci, essi gridarono salendo di balza in balza per toccare gli ermi villaggi delle pievi remote, finchè un solo villaggio sia senza casello, finchè una sola famiglia si trovi non consociata.»

E non si arrestarono davvero. Al consorzio domestico essi sovrapposero in questo modo, benefico e ristoratore, come invano lo si invoca da più parti, il consorzio civile.

III.

Il primo casello cominciò funzionare il dì 8 gennajo 1872 a Forno di Canale, nell'Agordino.

Ne fu fondatore l'arciprete Don Antonio Della Lucia, il cui nome è benedetto, e la cui autorità è veramente quella d'un benefattore di poveri nella zona ch'egli abita e in mezzo alla quale imprese primo la propaganda, che doveva fare sì grande numero di proseliti. Quante fossero le difficoltà dell'opera sua indovini chi sa immaginare gli ostacoli contro i quali deve lottare ognuno che faccia appello al risparmio, che deve contrastare vecchie abitudini, bandire la necessità di un nuovo indirizzo in mezzo a popolazioni povere, sveglie sì d'intelletto, ma del nuovo non a torto diffidenti.

A ragione si vanta oggidì la crociata benefica che il parroco Anelli ha indetta contro la pellagra; ma non se ne può far giusto paragone con l'opera di cui discorriamo, ed alla quale mancarono assolutamente gli ajuti della proprietà facoltosa, dei centri urbani prossimi e fiorenti di ricchezza, della pubblicità della stampa, incitatrice all'esempio. Nel Bellunese erano i poveri che dovevano far da sè e non potevano fidare che nelle forze proprie. Essi, costretti non di rado a disertare la terra che li aveva veduti nascere, dovevano scaldare il proprio animo alla fede della previdenza, creder sicuro questo domani migliore che una parola nuova loro additava. E a questo domani hanno creduto.

Perchè deponessero ogni diffidenza, perchè *credessero*, s'intende tosto: l'uomo che mirava a persuaderli faceva getto del proprio guadagno, anzi apparecchiavasi una sicura perdita pel loro bene. Lo disse egli stesso un giorno descrivendo l'opera sua davanti ad un'accolta di uomini ammirati:.... «in Canale, dopo l'apertura della latteria si videro molti campi trasformati in un bellissimo verde, e sebbene non ci sia il mio tornaconto, perchè, come parroco, tengo diritto di deci-

ma sui campi e non sui prati, pure mi conforta meglio lo sguardo un vago tappeto di belle erbe e di fiori che il tisico gambo del grano che, mal nutrito, vien su stentaticcio e non sempre maturo.»

L'impresa ebbe a Forno di Canale prospere sorti; ma trovò a stento imitatori, come avviene sempre d'ogni opera nuova, per quanto buona.

Si vedrà dallo specchio annesso che nei primi anni venuti appresso al 1872 le nuove latterie si contavano sulle dita. Bisogna giungere all'anno 1878 per noverarne 27; ma nell'anno 1880 son già 57; nel 1881 salgono a 71; nel passato anno (1883) già se ne contavano 114.

Ma prima di dare significazione più particolareggiata e più precisa a questi numeri, non conviene tacere il nome di altri propagatori, audaci nel bene ed infaticabili così che ogni lode tributata alla loro opera non può non rimanere al dissotto del vero. Viene secondo, in ragione di tempo, all'arciprete Della Lucia, un giovane cadorino che intraprese dal canto suo il nobile apostolato, il sig. Osvaldo Bombassei di Auronzo, per la cui iniziativa si fondarono le tre prime latterie del Cadore. Poi un'opera di natura diversa, ma quanto profittevole all'avvenire del caseificio non si saprebbe dire con sufficienti parole, fu quella del sig. Adelson Ghirardi che a Meano, in S. Giustina di Feltre, fondò una latteria con le forme più perfette e più razionali di produzione; così perfetta che ha il vanto della prima introduzione in Italia del sistema cosidetto *svedese,* ossia del raffreddamento del latte; così largamente e generosamente istituita da ospitare i direttori dei caselli per ammaestrarli e per servire loro di guida nell'opera che debbono intraprendere. E in appresso corrono sul-

le labbra di tutti, nel Bellunese, i nomi di Luigi Volpe, direttore del Casello di Taibon e fondatore di parecchi altri, e di Domenico Antonio Fabris fondatore e direttore di quello di Villa di Villa, nel quale il Ministero di Agricoltura invia scolari al tempo del caseificio e che fu maestrevolmente descritto dal sig. G. B. Bellati, dell'agraria bellunese benemeritissimo. Come a Villa di Villa, l'insegnamento del caseificio si impartisce a Meano, pure col sussidio governativo, e a Taibon senza di questo. Sono insegnanti il Ghirardi, il Volpe ed il Fabris. Oggidì, in questi tre caselli, il Ministero di Agricoltura ha collocato un *osservatorio di caseificio,* testificando così della loro importanza e del grande valore che l'industria di cui ragioniamo è venuta assumendo.

Questo valore, morale ed economico ad un tempo, da non pochi fu compreso nella provincia in cui si fece vivo: Sindaci, parrochi, maestri e segretari comunali gareggiarono di cure nella fondazione di latterie o nella vigilanza sul loro buon andamento. L'opera di tutti ha un'impronta di cui ognuno si gloria, quella del disinteresse; ed è peccato che la storia di queste istituzioni non si scriva, perocchè gli episodj di essa sarebbero oltre ogni dire attraenti. Qui un parroco quasi senza beneficio o un piccolo proprietario senza agiatezza cede gratuitamente la terra su cui sarà costruito il casello; altrove, ammalatosi il casaro, il parroco si spoglia del suo abito e per non pochi giorni lo sostituisce confezionando burro e formaggio affinchè il prodotto della povera gente non vada perduto; in altro luogo vi conduce a visitare il casello e vi mostra i registri tenuti in bell'ordine un povero maestro comunale, che dedica a quest'opera *gli ozj* lasciatigli durante la sera dalla scuola. Finalmente in un Comune, a Taibon, gli ammi-

nistratori della latteria allogata in cattiva abitazione, entusiasti dell'industria creata, non sapendo in qual guisa provvedere al capitale necessario pella costruzione del casello e temendo di non ottenere un volontario contributo dai soci, fanno una vera e propria congiura, riducono in danno d'ogni socio il valore del latte e mettono in disparte per due anni quanto denaro possono raccogliere, trattenendo nella cassa sociale *mezzo centesimo* sul valore di ciascun litro di latte. In capo al biennio il miracolo era compiuto; la somma voluta dalla nuova costruzione era procurata; essi convocarono i soci; narrarono la frode pietosa. E furono acclamati come si doveva.

In questa guisa (e come si avrebbe potuto farlo in altro modo?) ebbe a crescere e a prosperare un centinajo di focolari di produzione, fecondati da sola previdenza di poveri, puri e mirabili per l'origine e pei risultati, perchè rappresentano miracoloso risparmio e maravigliosa industria di poveri.

Noi esitiamo a credere che in alcun luogo, persino in que' ricchissimi centri stranieri di produzione manifatturiera, dei quali si son lette talvolta relazioni attraenti pei grandi progressi del movimento cooperativo, siansi potuti accertare effetti economici così decisivi e così pronti, quali son quelli delle latterie bellunesi.

Intorno ai 114 caselli si raccolgono ora ben 4814 soci; le mucche che contribuiscono alla produzione ascendono al numero di 10370; il latte recato quotidianamente ai caselli, durante i sette mesi d'esercizio, somma a chil. 7,050,828; la produzione annuale del burro a chil. 225,514; quella del cacio a chil. 481,372; quella della ricotta a chil. 247,912. Complessivamente la produzione creata in tal guisa ascende ad un valore

annuale di lire 1,077,390. – Si pensi alla povertà dei luoghi ed alle privazioni dei lavoratori e si giudichi se questa creazione di ricchezza non sembra un racconto di fate.

Ma a questo guadagno convien pure aggiungere i benefizj indiretti, notevoli quanto mai si può dire e non esattamente apprezzabili.

Gli animali bovini, come si è detto, migliorarono di qualità e son saliti in prezzo. In non pochi luoghi l'allevamento dei vitelli non è punto contrastato dal caseificio, anzi risulta dallo specchio statistico pubblicato qui appresso, che la produzione è tenuta in limiti più ristretti per questa causa; il cacio e la ricotta abbondano nelle povere case e contribuiscono a migliorare l'alimentazione.

Certamente la *emigrazione temporanea,* vale a dire l'assenza degli uomini validi per alcuni mesi dell'anno si verifica anche adesso, perchè l'abitudine è antica, e di queste assenze non si sente il peso. Ma i veri emigranti son diminuiti e le condizioni del vivere son divenute in non pochi luoghi migliori.

Cosicchè le maggiori difficoltà della prova si possono dire superate; le resistenze sono ormai vinte; anzi la popolarità dei caselli è così certa che s'incomincia a chiedere se non debba dirsene sufficiente il numero e se non convenga utilizzare la vittoria ottenuta imprimendo un più vigoroso indirizzo a quelli già creati.

IV.

Si raccolsero una domenica in venti o trenta, non in maggior numero, ed hanno deliberato irrevocabilmente la creazio-

ne del casello.

Il primo ostacolo da spuntare era quello del danaro mancante. Non avrebbero potuto mettere insieme che qualche decina di lire. Il buon volere ha vinto questo inciampo, che a prima giunta parrebbe insormontabile. Un conduttore di malghe ha prestato la grande caldaja; si sono ottenute a prestito le *mastelle* pel latte, la *zangola* per la fabbricazione del burro, il tavolo per fare i conti, qualche seggiola. L'officina è stata piantata in una cucina; un bugigattolo ha fatto le veci di magazzino de' prodotti. La latteria è venuta al mondo in questo modo. E non passò molto tempo senza ch'essa potesse comperare del suo la caldaja, gli attrezzi, il mobiglio, concedendosi persino il lusso onesto delle compere fatte a modo. Nè molto tempo è passato senza che i penati della latteria potessero emigrare solennemente in un bel fabbricato, splendente di proprietà, di luce e di pulitezza, così da scambiarlo, com'è il caso di Domegge, con un palazzino.

Il giorno di questa inaugurazione è stato un giorno di festa e segna ormai una data memorabile nella storia del luogo. Se ne ripetono i particolari; si ridicono i nomi dei benemeriti; qualche buon vecchio si arrischia perfino a storpiare il latino ch'è scappato fuori spontaneamente e senza preparazione oratoria dalle labbra del parroco: *Concordia res parvæ crescunt.*

E il lavoro continua regolare, senza perturbazioni d'alcuna specie, così come è incominciato il primo giorno.

Una o due volte al dì il latte è portato al casello dalla casa di ciascun socio; il messo è un fanciullo, una donna, il primo che capita; e reca il tributo in una pentola, in una caldaja, nel primo arnese che vien sottomano, a

quantità ineguali da un litro in su. Lo riceve il casaro, il *Deus ex machina* della latteria, del quale è stata accertata con cura l'abilità, chiamato talvolta in Cadore dalla Svizzera o dal Tirolo. La quantità recata da ciascuno si registra sul libretto del socio e nel quaderno sociale, per tirar la somma in fin di mese e procedere poscia al riparto del prodotto. Nello stesso tempo il latte è talvolta sottoposto al *provino*, il tubetto di vetro graduato di cui si fece provvista, assegnandone uno a ciascun socio. Ma le frodi sono rarissime; anzi delle cento arti di sofisticazione del latte, una sola ha fatto capolino in qualche caso ed è l'adamitica che l'uso indica col nome di battesimo.

Il lavoro non si arresta mai, dal dì in cui la latteria si riapre fino a quello in cui le vacche si mandano al pascolo estivo in montagna. E si cura di far sempre meglio. Quasi a dimostrare quest'abilità maggiore, è venuta su la gara per avere lo stampo più bello; e la lecitissima ambizione ha fatto sorgere nella città di Belluno l'industria della confezione di questi stampi, nella quale è valente il Frescura, e quella della fabbricazione delle zangole in Agordo, vendute ivi a metà prezzo delle estere. Così ogni casello si arreda grado grado più compiutamente; ed ormai ciascuno possede il manipolatore del burro, più o meno perfezionato.

Ma la scarsezza dei mezzi è sempre un vero intoppo pei più. Dov'essa non esiste affatto è a Meano: ivi l'industria fu condotta a vera perfezione perchè l'industriale, il sig. Ghirardi, è un chimico valente, già collaboratore dell'insegnamento nell'università pisana; presso di lui voi trovate la scrematrice a vapore, il trituratore, l'impastatore, la zangola perfezionata ecc.

Si lavora e si produce senza interruzione; a alle case d'onde è uscito, il latte fa ritorno tramutato in burro, in formaggio e in ricotta. Il burro, a forma di grosso cubo su cui fa mostra di sè *l'impronta della vacca*, vera e propria marca di fabbrica, si vende subito. Il formaggio si pesa e si divide fra i soci in capo ad un mese dalla fabbricazione; ciascun socio provvede alla *stagionatura* di esso; ovvero vi provvede la latteria facendo poscia lo scomparto fra soci e vendendo per conto di tutti ciò che avanza, saziati i bisogni di tutti. La ricotta, non appena sia stata sottoposta a fumigazione, si distribuisce e passa dalla latteria sul povero desco del contadino. — Tutto procede bene, senza difficoltà e senza litigj. Un solo lagno si ripete, e ognuno indovina qual sia: *il sale costa troppo!*

Recatevi a visitare, se vi piace, una di queste officine, a cui mettono capo talvolta in forma modesta i più recenti trovati della chimica e della meccanica: voi restereste maravigliati dell'accorta semplicità, dell'ordine, della regolarità con cui là dentro ogni cosa funziona.

Nelle più modeste la produzione annuale tocca le otto o nove migliaja di lire e risulta dalla compartecipazione di trenta o quaranta soci; nondimeno la contabilità vi è tenuta in chiara evidenza, senz'ajuto di cattedre e di scuole. E il contabile, anzi i contabili, perchè il lavoro si fa dai soci a turno, con mutualità sincera e viva, son contadini. Finchè vi si mostrano quei registri, nei quali le pagine si succedono, nitide e con diverse scritture, voi pensate ad altri luoghi, nei quali la cooperazione stenta a nascere o non attecchisce affatto. E intendete la virtù di scuole che non vivono soltanto di vita apparente; in questi luoghi si contano sulle dita quelli che non sanno leggere e scrivere.

La disciplina produttiva sembra in essi una vecchia abitudine. Ma si amano i patti chiari e ben definiti. Lo statuto rappresenta una cura che in nessun casello fu dimenticata. Questi patti sociali son vari, non di rado scritti assai bene; sembrano ispirati al desiderio che ciascun socio possa sindacare il meccanismo dell'azienda e discuterne con piena libertà l'ordinamento. Ed hanno per questo, in qualche caso, una certa impronta di originalità: l'un di essi esordisce colla proibizione di *dir male della presidenza;* alcuni colpiscono di multa i soci che mancano alle assemblee generali; quello della latteria dei Pascoli in Murle, nel Comune di Pedavena, prevede il caso della scomparsa del casello, legando i propri attrezzi ad una istituzione consimile che sorgesse nel Comune. Attraverso a queste particolarità, traluce caratteristica la nota morale del sentimento della proprietà, ben saldo in queste associazioni campagnuole. E accanto a questa voi sentite viva e forte la fibra dell'uomo: l'interesse sociale è affidato a mandatarj gratuiti, de' quali si pesa con cura la scelta e che si giudicano senza indulgenza; l'eletto non può sonnecchiare, deve esercitare una vigilanza d'ogni giorno, sentire la propria responsabilità.

La latteria sociale si può dire sotto questo aspetto una scuola efficace del dovere.

Un affetto vivo, anzi un'ambizione rampolla da essa: erigere il casello di proprietà sociale. Lo si considera come una creazione propria. Lo si ama come il bosco di ragione comune, sul quale si manda a pascolare l'armento.

E chi si reca a visitarlo in questi giorni, purchè si mostri di essere un poco infarinato di codici e di giurisprudenza, è preso a parte da un bravo maestro comunale o da altra persona del luogo, la quale gl'indirizza a bruciapelo questa

domanda:

Come si potrebbe mettere in armonia colla legge vigente questa nostra comproprietà? Vi ha provveduto il nuovo codice di commercio? E laggiù, a Montecitorio, potranno pensarci ed ajutarci in queste nostre necessità di gente povera (se vogliono) ma onesta nelle parole e nei fatti?

Come non ci si penserebbe?!

V.

Dio ci liberi dalla temerità di non batter le mani a coloro che spandono fiumi di eloquenza sulle questioni sociali! Vogliamo solo avvertire che, mentre gli oratori lasciano il tempo che trovano, su questi greppi illuminati dal sole, in mezzo a queste aure pure e nella pace laboriosa di questi austeri silenzj, qui dove non giunge forse alcuna eco di tribuna e dove non si accende alcuna lotta di parti, l'uomo non considera il domani siccome una sfinge — o ne sorprende i secreti colla tenace virtù dell'opera.

Questa forma rigogliosa e tutta spontanea di previdenza è la prova più chiara che possa aversene. Confidate in voi stessi, si dice altrove ai lavoratori; affidatevi a quella legge eterna del lavoro (si ripete in cento volumi tutti i giorni) ch'è e fu sempre indivisibile dai destini dell'uomo... E il consiglio affatica o spiace, come un sermone molesto.

La latteria sociale sorge invece col fascino di promesse, che non tardano ad avverarsi.

Ed è per questo (bisogna ripeterlo a noi tutti che ci appaghiamo tanto spesso delle belle parole senza pensare che un fatto solo vale più di cento discorsi) è per questo che i

caselli nuovissimi han vinto in breve non so quante resistenze ed accennano a progredire ancor più.

Pareva impossibile di persuadere i contadini a separarsi da quel po' di ben di Dio su cui facevano tanto assegnamento. Non si sperava affatto di convincerli che le forze riunite valgono cento volte più delle forze divise, che le migliaia di litri di latte lavorato in comune avrebbero fornito un prodotto di valore infinitamente più grande di quello che non se ne ottenesse finchè si consumavano o si lavoravano nelle singole case. Eppure se ne venne a capo. Le diffidenze si son dileguate per incanto. L'esempio dei pochi è stato subito seguito dai molti. E ognuno dice adesso: perchè vi abbiamo pensato così tardi?!

Non si crederebbe che i diffidenti e i restii d'altri giorni sono adesso i più propensi a sentire il bisogno del meglio e a lasciarsi dire che le latterie hanno fatto appena la metà del cammino. Eppure la è così. Tutti avvisano alla necessità di attrezzi più adatti; tutti sperano di migliorare i locali; tutti comprendono che non bisogna dormire sugli allori, ma perfezionare ogni giorno la produzione.

Provvidissimi riuscirono e riescono anche sotto questo aspetto gli ajuti accordati da collaboratori che si aggiunsero ai molti già ricordati. Il Governo, la Provincia, la Camera di Commercio, i Comizj agrarj di Feltre e di Longarone, il regio Istituto Veneto concessero sussidj sotto varia forma, specialmente premiando i solerti. I tre *Convegni* di Agordo, Auronzo e Belluno, veri congressi di produttori, non palestra di chiacchiere, accertarono la via da seguire e corrisposero a testimonianze di rara concordia.

Condurre il prodotto a maggiore perfezione, ecco il consi-

glio che i più giudiziosi ripetono. E lo si accetta pel solo fatto che si produce più. Allargando il campo di smercio, dovendo uscir di casa per vendere i prodotti, non si può a meno di tener conto del gusto di altri consumatori che non sieno quelli del luogo. S'entra quindi in quel campo spinoso della concorrenza, nel quale chi non sa aprire gli occhi e superare gli altri, finisce col doversi ritirare.

Ma il caseificio d'ogni parte della provincia di Belluno o sta già alla testa o non è affatto inferiore agli altri d'Italia nella produzione del burro. Lo copriva fino a poco tempo fa l'*etichetta* lombarda; ora viaggia e si vende con bandiera propria, rispettata e ricercata. Lo trovate in Lombardia, in Romagna, nella città di Londra; fa mostra di sè, sotto il nome di *butirro della vacca*, a cagione della sua marca, in tutti gli spacci dei pizzicagnoli veneti. Regge sì bene alla concorrenza che i giornali speciali di Lombardia mandano già un grido d'allarme.

Ma non si può dir lo stesso della produzione del cacio. Le esperienze fatte dimostrano ch'è possibile di gareggiare fortunatamente colle produzioni congeneri; nondimeno questa prova fino adesso non si fa.

Forse si riuscirà meglio non appena il lavoro sarà maggiore. E a questo risultato si giungerà di certo allargando progressivamente il campo di smercio. Ha tentato e tenta di farlo con lodevole iniziativa l'associazione di venditori sorta a Belluno, la cui utile opera non è chi non comprenda accertando le frequenti e notevoli oscillazioni dei prezzi. Si resiste, è vero, ai danni dei ribassi, per la qualità di una più lunga conservazione, onde il burro bellunese è dotato; ma talvolta il bisogno preme, e la perdita è in tal caso inevitabile.

VI.

Aggiungere altri particolari sembra superfluo, poichè le notizie già date mettono fuor di dubbio i caratteri veramente notevoli e singolari di questo movimento produttivo: vale a dire la sua crescente espansione, la sua indole veramente *industriale,* la sua natura assolutamente *cooperativa,* la virtù di rigenerazione ch'esso esercita in larghissima scala a beneficio di una parte di popolazione molto numerosa e molto povera.

Senza dubbio queste prove insegnano quale sia la strada buona da tenere dove si manifesta il problema della miseria agraria. Il secreto della riuscita, per chi si accinga ad indovinarlo, non si scopre se non che aprendo nuove vie e procurando rimunerazioni meno avare ai lavoratori. Se ci fosse il mezzo di applicare nella pianura veneta, in quella forma che il suolo agrario consente, l'indirizzo veramente creatore di ricchezza, del quale siamo andati discorrendo, si avrebbe fatto un tal passo da potersi segnalare fra gli avanzamenti maggiori onde la produzione agricola dia esempio.

E queste sono le vie incognite, anzi veramente gloriose, se si sapran trovare, che stanno aperte davanti alla grande e alla media proprietà, impotenti ora a lottare contro la concorrenza de' cereali esteri, contro una produzione assai povera e contro la confessata incapacità di far fruttare convenientemente il capitale dedicato ai miglioramenti del suolo.

Il caseificio bellunese ha ormai superato le prove più malagevoli, e le migliori sue aspettative saranno avverate senz'alcun timore di delusioni.

In breve tempo la costruzione già molto innoltrata di ottantadue chilometri di ferrovia allaccierà la provincia di Belluno con tutta la rete ferroviaria italiana; i suoi prodotti caseari arriveranno prontamente e senza difficoltà in questo modo negli antichi ed in nuovi centri di smercio; il loro prezzo avrà condizioni migliori per questo solo fatto degli agevolati trasporti.

Ma già si annunciano e stanno per attuarsi altri benefizj che porgono novella prova della forza e della vitalità di questo spirito veramente inestimabile d'intraprendenza.

I caselli hanno finora lottato contro il consueto nemico de' paesi poveri, la deficienza di capitali. Ora si pensa a far funzionare una forma di credito la quale renda possibile l'allevamento più numeroso del bestiame, e la costruzione delle cascine e la provvista di strumenti che ajutino a produrre a minor costo ed in miglior modo. Il credito agrario, veramente tale, si piegherà in questa guisa ad una forma più agevole e incomparabilmente più efficace di quante siansi finora escogitate e tentate.

Poi si darà impulso alla fondazione, già felicemente sperimentata in qualche luogo, dei *magazzini* cooperativi. La società di produzione avrà creato in tal guisa la società di consumo; e sarà divenuta una leva poderosa contro il monopolio della vendita del grano.

Poi i residui più abbondanti del caseificio, rendendo possibile un allevamento più esteso degli animali suini, faranno costituire l'industria sociale de' salumi, organata allo stesso modo della cascaria.

E da ultimo la latteria sociale sarà trasportata in montagna durante l'estate; si costituiranno associazioni di caselli

per l'utilizzazione delle malghe; e la produzione non resterà più interrotta per alcuni mesi dell'anno, come ora deve accadere.

Quanto si trasformino e si nobilitino le sorti morali dell'uomo per effetto di tali opere, a quali emulazioni educative egli si tempri, quanto si rinvigorisca il carattere suo, è bene inutile di dimostrare.

Il risparmio diviene una legge naturale di queste convivenze, non abbisogna di alcun artificio per mettere radici salde, non corre pericolo di fiaccarsi per applicazioni manchevoli o scarsamente rimuneratrici. S'intende senza pena che la mucca ed il casello operano e valgono di gran lunga più che una cassa postale; perchè sono ad un tempo il salvadanajo del povero e il salvadanajo della terra. Non menzognera sorgente di agiatezza, la loro influenza si sente e si vede manifesta; e non da ora soltanto si vede. Fino dal 1881 avvertivasi che in queste remote e spesso desolatissime regioni delle *quote minime* «l'esattore delle imposte incassa ad ogni rata quanto prima stentava a riscuotere, e più non si vedono avvisi d'asta per prediali insolute, come pur troppo frequentemente accadeva in paesi dove la proprietà, piuttostochè suddivisa, si può dire sminuzzata.»

E per queste vie l'uomo riesce tutt'altro da quello che in altri luoghi apparisca.

Il casello è un maestro di aritmetica, ha detto argutamente il padre di queste istituzioni. Perchè non si direbbe altresì ch'esso diviene naturalmente un fattore efficacissimo di concordie civili?

È tale veramente; lo è in tal guisa che, in mezzo alle vacue declamazioni, onde abbondano sopratutto i nostri giorni,

si teme di vedere non abbastanza apprezzati o peggio, confusi con altri, che hanno effimera durata e povera gloria, questi maravigliosi istituti, fecondati dal disinteresse più schietto e fatti rampollare da schiettissima virtù di lavoro.

Ma più si considerano e più si sente vero questo giudizio dettato per essi nell'inchiesta agraria: «non si può esitare a qualificarli siccome la più bella e la più riuscita manifestazione del movimento cooperativo modernissimo, forse la più valida diga contro l'esodo di migliaja di lavoratori, ammirandi per solerzia e per illibato costume.»

LATTERIE COOPERATIVE

NELLA PROVINCIA DI BELLUNO

coi risultati

dell'esercizio da 1° Novembre 1882 a tutto Maggio 1883.

Distretto	Comune	Frazione	Data di fondazione	Numero dei Soci	Numero delle vacche	Quantità del latte portato al casello Chilogr.	Prodotti ottenuti: Burro Chilog.	Formaggio Chilog.	Ricotta Chilog.
BELLUNO	Chies	**Chies**	1881	27	58	23,616	943	1,653	1,228
	Mel	**Villa di Villa**	80	104	320	141,781	4,696	8,784	4,274
	Pieve d'Alpago	**Pieve**	80	41	112	53,560	1,768	3,642	3,320
	id.	**Tignès**	82	40	100	58,150	2,025	3,954	3,721
	Ponte nelle Alpi	**Polpèt**	81	69	132	102,300	3,274	8,082	5,934
	id.	**Roncan**	82	23	43	18,538	682	1,135	548
	id.	**Canevol**	82	21	41	35,721	1,126	2,093	1,984
	id.	**Cugnan**	82	23	54	29,438	915	1,821	901
	Puos d'Alpago	**Sitran**	80	35	89	39,970	1,487	2,875	1,538
	Sospirolo	**Moldoi**	77	43	83	34,954	1,235	2,543	1,183
LONGARONE	Longarone	**Igne**	81	54	146	147,134	4,812	10,681	5,002
	id.	**Provagna**	82	28	60	59,880	2,061	4,177	2,152
	id.	**Fortogna**	82	23	67	36,113	1,277	2,340	1,537
	Castellavazzo	**Casso**	82	28	65	27,154	743	1,741	1,195
	id.	**Olàntreghe**	82	25	52	27,850	919	1,810	974
	id.	**Codissago**	82	26	43	18,970	635	1,347	811
	Forno di Zoldo	**Dont**	78	46	95	98,678	3,495	6,907	3,651
	id.	**Fornesighe**	77	39	65	56,887	2,049	4,141	1,999
	id.	**Forno**	79	37	65	55,839	2,342	3,966	1,992
	id.	**Pieve**	80	73	130	113,823	4,370	8,124	3,802
	id.	**Astragàl**	82	32	59	41,931	1,605	2,849	1,510
	id.	**Bragarezza**	83	27	52	17,686	619	1,269	661
	S. Tiziano di Zoldo	**Pianàz**	81	30	78	73,388	2,166	5,116	2,402
	id.	**Gavàz e Cordelle**	82	25	55	57,508	2,185	4,025	1,955
	id.	**Chiesa e Molin**	82	38	85	118,964	4,520	8,446	3,806
	id.	**Fusine**	83	30	80	18,910	669	1,310	650
	id.	**Mareson e Pècol**	83	60	200	32,123	1,196	2,006	1,294
PIEVE DI CADORE	Pieve di Cadore	**Pozzale**	74	90	139	125,084	3,252	9,130	3,900
	id.	**Sottocastello**	76	80	124	80,562	1,819	5,921	3,037
	id.	**Tai**	78	46	60	52,065	1,249	3,749	2,083
	id.	**Nebbiù**	81	41	73	45,717	1,185	2,940	1,649
	id.	**Pieve di Cadore**	82	31	50	43,852	1.042	3,210	1,908
	Borca	**Borca**	81	119	180	140,756	4.446	8,465	6.147
	Cibiana	**Cibiana**	81	66	110	67,000	1,943	4,288	2 345
	Ospitale	**Ospitale**	82	24	40	18,436	586	1,179	626
	S. Vito	**Resinego**	81	118	112	71,722	1,954	4,466	3,012
	Selva	**Loschiesuol**	80	70	180	68,745	2,471	4,789	2,123
	id.	**Pescùl**	80	31	45	20,792	720	1,382	612
	id.	**S. Lorenzo**	81	40	100	27,113	935	1,896	847
	Valle di Cadore	**Valle di Cadore**	80	139	194	169,382	4,363	12,144	5,081
	id.	**Venàs**	80	66	110	65,581	1,862	4,514	1,928
	Vodo	**Vodo**	81	95	180	98,415	2,919	6,282	4,175
AURONZO	Auronzo	**Reane**	75	33	56	33,807	811	2 738	957
	id.	**Borgo Tarin**	75	50	70	51,000	1,380	3,661	1,970
	id.	**Villapiccola**	76	109	175	117,857	2,876	9,864	3,582
	Comelico Superiore	**Pàdola**	82	63	88	41,823	1,100	3,463	1,173
	id.	**Casamazzagno**	83	100	157	58,976	1,847	3,780	2,350
	Sappada	**Mühlbach**	82	34	50	29,680	578	2,240	550
	id.	**Fontana**	82	36	56	36,682	781	2,950	753

Distretto	Comune	Frazione	Data di fondazione	Numero dei Soci	Numero delle vacche	Quantità del latte portato al casello Chilogr.	Prodotti ottenuti: Burro Chilog.	Prodotti ottenuti: Formaggio Chilog.	Prodotti ottenuti: Ricotta Chilog.
ÀGORDO	Alleghe	**Caprile**	1880	24	45	24,670	864	1,638	895
	id.	**Alleghe**	83	41	65	30,976	1,057	2,051	1,027
	id.	**Col di Miès**	83	51	85	29 894	984	1,385	875
	Falcade	**Caviola**	73	42	65	125,000	3,588	7,176	3,125
	id.	**Piè Falcade**	75	66	81	69,070	2,476	5,594	2,419
	id.	**Chiesa**	78	36	48	41,060	1,437	3,202	1,231
	Forno di Canale	**Canale**	72	70	132	109,780	3,842	8,571	3,229
	Gosaldo	**Don**	78	27	50	20,349	712	1,460	680
	id.	**Tisèr**	78	48	100	120,000	444	840	444
	id.	**S. Andrea**	82	29	60	26,642	956	2,090	940
	id.	**Rozze**	83	14	23	17,960	610	890	570
	La Valle	**La Valle**	77	34	70	51,086	1,798	3,489	1,406
	Rocca Pietore	**Caracòi**	80	21	38	17,538	611	1 118	603
	Taibon	**Taibon**	76	136	238	136,040	4,927	8,550	4,425
	id.	**Listolade**	83	29	50	33,500	1,206	2,278	1,306
	Vallada	**Celàt**	80	51	79	89,222	3,132	6,316	2,527
	id.	**Andrich**	81	47	75	112,872	3,851	8,468	2,791
	Voltago	**Voltago**	76	34	70	43,219	1,429	2,765	1,459
	id.	**Frassenè**	76	54	90	96,525	3,234	6,938	2,887
FONZASO	Fonzaso	**Fonzaso**	78	30	30	33,000	1,300	2,800	1,600
	Lamon	**S. Donato**	80	35	71	46,734	1,809	3,271	1,869
	id	**Lamon**	80	78	165	118,622	3,973	8,667	7,743
	id.	**Piel**	82	24	44	40,214	1,367	3,013	1,785
	Sovramonte	**Servo**	82	38	53	43,135	1,593	3,488	2,097
	id.	**Aune**	82	31	70	35,862	1,274	2,884	1,642
	id.	**Zorzoi**	83	38	90	48,519	1,601	3,417	2,026
FELTRE	Lentiai	**Lentiai**	81	18	57	44,628	1,551	3,262	1,350
	Pedavena	**Pascoli**	82	25	128	60.000	2,000	4,000	1,000
	Santa Giustina	**Meano**	78	40	140	161,641	6,022	10.263	4,492
	id.	**Cergnai**	82	36	96	50,432	1,616	3,531	2,523

Questi dati si riferiscono alle 79 Latterie, che corrisposero all'invito di fornirli; ma le associazioni di Caseificio ascendevano in provincia di Belluno nel 1883 a N. 114. Facendo la media dei dati conosciuti, si ha che nelle 114 Latterie Sociali, durante i sette mesi da 1 Novembre 1882 al 31 Maggio 1883, i Soci ascendevano a N. 5422, le vacche a N. 10,369, il latte portato a Cg. 7,050,827, il burro a Cg. 225,513, il formaggio a Cg. 481,372, la ricotta a Cg. 247 912; e prendendo per base il prezzo medio di L. 2.20 al Cg pel burro, di L. 0.95 pel formaggio e di L. 0.50 per la ricotta, si ha un totale generale di L. 1,077,288.00.

Nei conteggi della produzione generale non si fece calcolo del valore del siero, che si consuma per l'allevamento dei majali; ma volendo computare anche questo, alle L. 1,077,288.00 bisogna aggiungere circa L. 25,000.00, importo di tale residuo.

CONFRONTO degli utili derivanti da 100 Cg. di latte fra i partecipanti e i non partecipanti alle latterie.

Non partecipanti

Burro . .	chil. 3.000	a L. 1.55	importano	L.	4.65
Formaggio	» 7.000	» 0.75	»	»	5.25
Ricotta . .	» 3.000	» 0.50	»	»	1.50
			Totale	L.	11.40

Partecipanti

Burro . .	chil. 3.400	a L. 2.20	importano	L.	7.48
Formaggio	» 7.300	» 0.95	»	»	6.93
Ricotta . .	» 3.300	» 0.50	»	»	1.65
			Totale	L.	16.06

N. B. — I presenti dati di confronto reggono per le latterie dove si confeziona soltanto il formaggio magro; mentre comparando i prodotti totali si possono riscontrare delle varianti, stante il diverso modo di utilizzazione.

NUMERO E CLASSIFICAZIONE
dei Proprietarii fondiarii nella Provincia.

Numero	DISTRETTO	Popolazione Cens. 1881	Proprietarii la cui rendita fondiaria è di			
			L. 1 a 100	L. 100 a 1000	L. 1000 o più	TOTALE
1	Belluno . . .	49980	12682	523	67	13272
2	Feltre	41833	12146	521	24	12691
3	Fonzaso . . .	19785	8299	97	6	8402
4	Pieve di Cadore	22519	10650	86	10	10746
5	Agordo . . .	26801	7866	119	22	8007
6	Longarone . .	13095	3452	61	6	3519
7	Auronzo . . .	21406	7335	134	40	7509
	Provincia	195419	62430	1541	175	64146