



malghese "Menon"
herdsman "Menon"

MALGÀRO Menòn

L'attività del *malgaro* inizia con la stagione dell'alpeggio, quando i pascoli di montagna cominciano a verdeggiare. Solitamente, erano diverse le persone che lavoravano in malga, ciascuno con un ruolo ben distinto. Alcune, i *va-chéri*, avevano il compito di accudire il bestiame, lo *scotón* si occupava delle faccende domestiche e dell'approvvigionamento della legna per il focolare, il *rodèro*, armato di una particolare zappa, realizzava i canali per la concimazione dei pascoli. Il *caséro* aveva il ruolo più importante e delicato: quello di trasformare il latte in formaggio, burro e ricotta. Per prepararli utilizzava un antico sistema artigianale, che prevedeva la cagliatura nella *calgéra* di rame e la stagionatura nel *caserìn*, su assi di larice o abete.



The activity of the herdsman begins with the summer pasture season, when the mountain meadows begin to green up. Usually, there were several people working in the pasture, each with a distinct role. Some had the task of looking after the cattle, take care of the household chores and supply wood for the hearth, the "rodèro" armed with a particular hoe made the canals for fertilizing the pastures. The "caséro" had the most important and delicate role: turning milk into cheese, butter and ricotta cheese. In order to make them, he used an ancient artisan system, which involved curdling in the copper "calgéra" and maturing in the "caserìn", on larch or fir boards.

