

Il Burro e il Formaggio

La famiglia contadina aveva mediamente da quattro a sei capi di bestiame, in genere quattro mucche ed un paio di vitelli. Dal latte ricavavano burro "butirlu" e formaggio "furmagiu".

La mungitura "laciò" veniva fatta generalmente dalle donne. Il latte "u laciù" veniva versato in ciotole di terracotta "er biele" e lasciato riposare sino a che non si era formata in superficie la crema.

Scremato il latte con una mestola "a Casulea", la panna ottenuta veniva riposta nella zangola "a bûrlea" e sbattuta agendo con uno stantuffo, così si formava il burro

Il burro veniva fatto anche sbattendo con un cucchiaino di legno la crema del latte posta dentro una ciotola di terracotta "piatu".

Le donne di Lunassi compivano questa operazione immergendo la ciotola nella vasca dell'acqua del "Fontanino".

Il burro così ottenuto veniva conservato in luogo fresco ed oltre all'uso culinario veniva spalmato sopra il pane con l'aggiunta di zucchero e dato a merenda ai bambini "pan, butirlu e sucru".

Il latte scremato veniva poi scaldato nella stufa a legna e con il caglio ottenuto veniva fatto il formaggio "furmagiu", altro elemento base dell'alimentazione familiare. Il caglio "u siron" veniva compresso con le mani, salato e riposto in una specie di forma di legno bucherellata "er farslein". Il tutto veniva messo dentro ad una specie di gabbia di legno completamente fasciata da una rete a maglie fitta "a muscarôra" per la stagionatura.

Il formaggio fatto nel periodo che va dall'autunno alla primavera tendeva ad appiattirsi ed ad allargarsi e veniva chiamato "mulaune".

