

29 марта исполняется 155 лет со дня открытия (17.03.1870) первой в губернии артельной сыроварни в селе Коприне Рыбинского уезда.

Артельное сыроварение в России возникло по почину бывшего флотского офицера, череповецкого землевладельца, члена Императорского Вольного Экономического общества (ИВЭО) Николая Васильевича Верещагина (1839-1907), который, изучая производство сыра в Швейцарии, пришел к убеждению о выгодности его производства в северных губерниях России. Получив поддержку и денежные средства от ИВЭО для устройства пробных сыроварен, Н. В. Верещагин приступил к их организации.



19 марта 1866 года в селе Отроковичи Тверской губернии заработала первая в России крестьянская артельная сыроварня в селе Единоново. Успехи общественных сыроварен Тверской губернии вдохновили гласного Рыбинского уездного земства Александра Сергеевича Хомутова 9 октября 1868 года обратиться к уездному собранию с предложением о создании подобных сыроварен. Предложение было принято. Рыбинцы попросили помощи у Н. В. Верещагина. Он откликнулся. В июне 1869 года приехал в Рыбинск, а 1 августа посетил село Коприно со своими друзьями по морскому кадетскому корпусу и единомышленниками Владимиром Ивановичем Бландовым (1847-1906) и Григорием Александровичем Бирюлевым, в сопровождении председателя Рыбинской земской управы князя Александра Николаевича Ухтомского (1829-1891) и земских гласных, крестьян Петра Фёдоровича Шатаева и Тимофея Михайловича Бушкова.

Изучив сведения о землях Копринской волости, качестве молока, наличии лугов и пастбищ, они пришли к выводу о возможности создания здесь артелей для производства голландского сыра. Поскольку первоначального капитала не было, местные богатые крестьяне взялись построить на свои средства сыроварни: П. Ф. Шатаев – в селе Коприно, Т. М. Бушков – в деревне Палкино, с тем, что выстроенные сыроварни будут выкуплены у них крестьянскими артелями в течение четырёх лет.

Николай Васильевич Верещагин обязался поставить оборудование и квалифицированного мастера для каждой сыроварни. 17 марта 1870 года сыроварни в Коприно и Палкино были открыты.

Крестьяне села Коприно и близлежащих деревень договорились о поставке на сыроварню молока не менее чем от 120 коров. За первый сезон Копринской сыроварней было принято от крестьянских хозяйств 6 000 пудов молока и выработано 450 пудов круглого голландского сыра.

Товар принимался на устроенном Н. В. Верещагиным в Санкт-Петербурге складе артельных сыроварен. Сбыт продукции взял на себя В. И. Бландов, имевший опыт по торговой части.

К началу XX века в Ярославской губернии насчитывалось 15 сыроварен. На всех этих предприятиях работали мастера, вышедшие из Копринской артели. На Всемирной выставке (1900) в Париже сыр, изготовленный копринским мастером-сыроваром Александром Павловичем Вахрушевым (1880-1971), получил диплом и золотую медаль.



После начала заполнения (13 апреля 1941) Рыбинского водохранилища, Коприно ушло под воду.



В конце 1970 года к 100-летию ярославского сыроделия на заводе Всесоюзного научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия (ВНИИМС) в Угличе был представлен новый сорт полутвёрдого сыра «Копринский». Авторы его – старший научный сотрудник института И. У. Рамазанов и директор ВНИИМС, профессор Павел Фирсович Крашенинин (1919-1998).

