

Dal latte al formaggio

Anno Scolastico 2007/08

classe 2°

via Roma e via Berardi

Inss

Sansone Giovanni

Sansone Rosanna

Rienzi Maria

Venice Lucia

Sansone Mario

Zamparella Filomena

Una gita in campagna per imparare e
divertirsi



**La nostra amica Vittoria ci ha
invitati tutti alla sua masseria per
insegnarci a fare il formaggio e
la ricotta**

**I suoi genitori
l'hanno
comprata
subito dopo il
matrimonio,
prima che lei
nascesse**



**Si trova in
località
“Palazza”
e prima
della
riforma
fondiaria**

**Faceva
parte del
grande
latifondo
della
famiglia
Vitale.**

**Ci sono ancora i ruderi
delle antiche costruzioni**



**Il pullman ci viene a prendere davanti alla scuola,
è quello che gira per le campagne di Stigliano,
una bella comodità, per noi!**

Pronti: si parte!



Eccoci arrivati !

Siamo pronti a scoprire come fa il latte a trasformarsi in formaggio e ricotta

**Le vacche ora riposano, ma
stamattina il papà di Vittoria
le ha munte e ha conservato
per noi un po' di latte nel
refrigeratore**



A photograph of a man standing next to a large grey cow with long, curved horns. The man is wearing a blue shirt and a brown vest. The cow is looking towards the camera. The background is a grassy field with some trees.

Sono vacche
di una razza
tipica delle
nostre zone:
le **Podoliche**,
con lunghe
corna.

Il loro latte è
particolarmente
buono e ricco
di sapore

Ecco tutte le fasi della preparazione

**Dal refrigeratore
il latte...**



**... finisce nel pentolone,
per riscaldarlo...**



..fino a 38°- 40°gradi

Poi bisogna toglierlo dal fuoco



Il pentolone è grande e pesante: contiene 200 litri di latte.

Per aiutarsi il papà di Vittoria usa un semplice meccanismo fissato vicino al muro che si chiama: “monaco**”**

Ora è il momento più importante: si aggiunge il “Caglio”



Con questa sostanza
il latte comincia lentamente
a trasformarsi in formaggio
In passato si utilizzava
una parte dell'intestino
del capretto

Ora c'è un
preparato
già pronto
che si può
comprare
in farmacia.



Poi il latte deve riposare senza essere toccato.

E' il momento giusto per fare un giretto e conoscere gli animali della fattoria



**Quelli
che vivono all'aperto ...**



... e quelli
della
stalla



**E' l'ora della poppata per i
vitellini**



Le mamme sono pronte

I vitellini sono ancora nella stalla





Questo vitellino **è nato ieri**,
bisogna incoraggiarlo:
è la prima volta
che prende il latte,
ma impara subito



Antonio e Vittoria
mungono un po'
di latte,
servirà per gli
agnellini



Buon
appetito!

**Piano,
c'è
latte
per tutti ...**



Poi le mucche e i vitellini vanno
a nanna...



Qualcuno
un po'
malvolentieri

**E' l'ora
di controllare
il latte,**



**Sarà
pronto il
formaggio?**



Eccolo qui!

**Il papà di Vittoria
riempie i contenitori
premendo bene
per far uscire il siero**



**Abbiamo riempito
7 contenitori, quasi 20 chili di formaggio!**

**Noi lo
assaggiamo
subito , fresco,**



**poi sarà salato, stagionato
e diventerà così:**

**Una volta, per la stagionatura
si usavano cestini di giunco,
chiamati “fscedd”**





Provoloni

Manteche

Scamorze

Caciocavalli

sono lavorati in un altro modo, a pasta filata,
poi si insaporiscono nella salamoia

Tutto il siero
viene
raccolto,
servirà per
fare la **ricotta**,



Lo rimettiamo sul fuoco,
nel pentolone,
poi andiamo
a fare merenda

Quante cose buone ci offrono la mamma e il papà di Vittoria

Anche le manteche
piene di ottimo burro
da spalmare sul pane fresco



**Mangiare
tra
i prati!**



E' tutto più buono !

Adesso si gioca un po'!



Ma subito è l' ora di rientrare

**dobbiamo ancora
scoprire come
si fa la ricotta**



**Questi formaggi li abbiamo
assaggiati tutti,
buonissimi!!**

**Anche il salamino,
Ottimo!!!**

**Ora, però,
dobbiamo rimetterci a lavorare:
nel pentolone il siero
comincia a bollire...**



Schiumare, far cuocere, adesso la ricotta è ...



pronta
da
assaggiare



Squisita!



Ormai è tardi,

è tempo di partire

**Salutiamo
ancora
gli amici
animali**



Ciao, ciao
alla giumenta
e al suo puledrino ...



A photograph of a woman and two children standing on a dirt path in a green, hilly landscape. The woman is wearing a green shirt and brown pants, and the children are wearing blue and black clothing. They are standing in front of a wooden fence. The background shows rolling green hills and a cloudy sky.

**Un arrivederci
a Vittoria, Ilaria
e alla loro mamma**

A wide-angle photograph of a green, hilly landscape. In the foreground, there is a row of dark, leafy trees. The background shows rolling green hills and a cloudy sky.

...e a questi meravigliosi paesaggi

Sono già le sette si torna a casa!



Foto ricordo e...via



**Ma non
dimentichiamo
di dire grazie a
Rossella la
nostra
fotografa!**

Foto: Rossella Caruso e Giovanni Sansone -

Realizzazione grafica: Rosanna Sansone