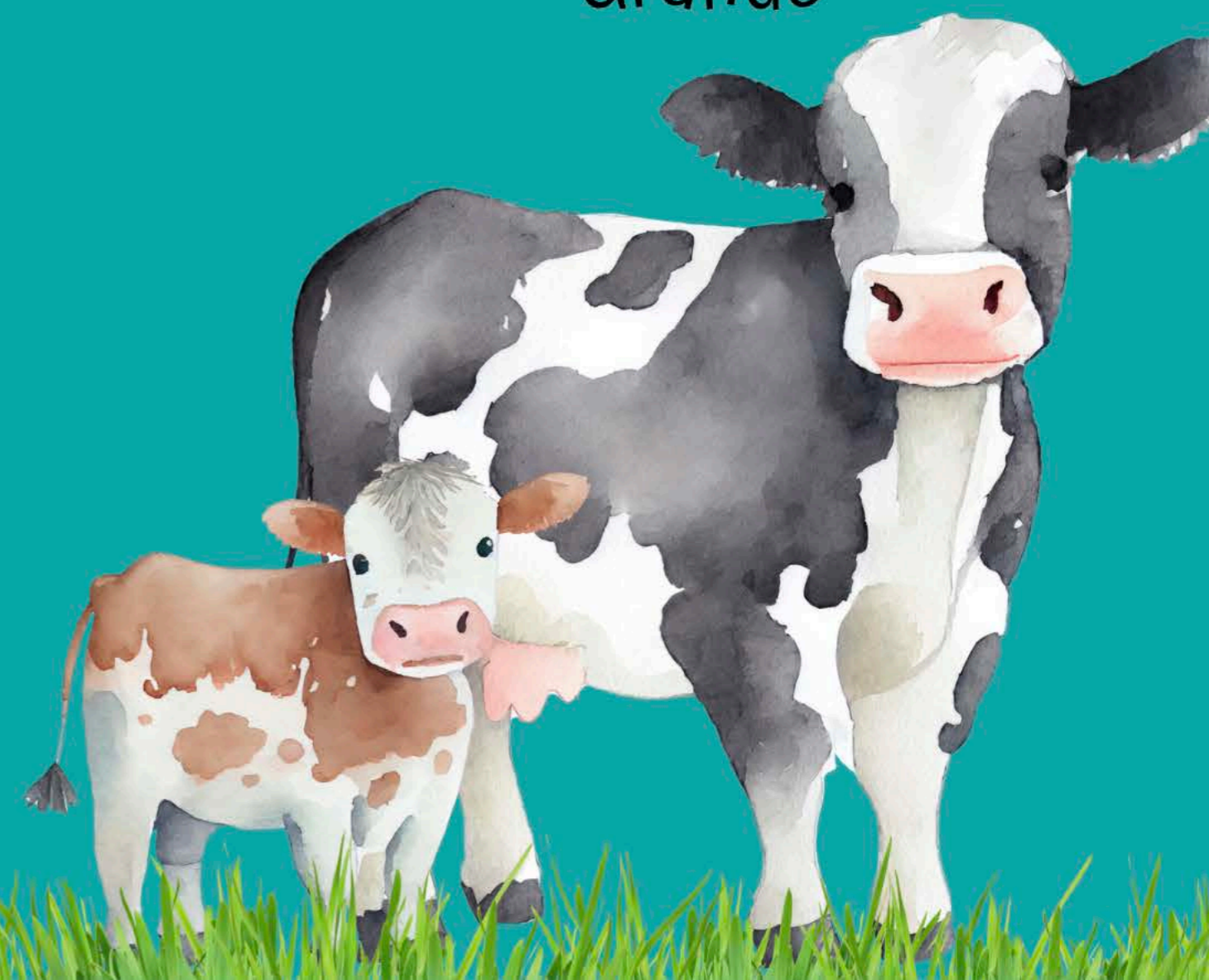


Tutti in latteria

Dalla teoria alla pratica

I ragazzi di quarta e
quinta di Treppo
Grande



La nostra esperienza

Sabato 6 ottobre, dopo una bella passeggiata tra le strade di Treppo, siamo stati accolti nel circolo "Chei de latarie" di Carvacco. Grazie ad un video molto interessante e ai racconti dei signori Severino e Franco, abbiamo visto come, una volta, veniva lavorato il latte per produrre il formaggio, la ricotta, il burro e molto altro.



Se vuoi avere più informazioni su come, una volta, veniva lavorato il latte clicca qui: [dal latte al formaggio](#)

LA LAVORAZIONE DEL LATTE PER PRODURRE IL FORMAGGIO, LA RICOTTA E MOLTO ALTRO

Ogni famiglia possedeva una o più mucche perciò al mattino ed alla sera si faceva la mungitura. Il latte veniva conferito in latteria dove il casaro pesava il latte e ne registrava il peso sul libretto e a turno le famiglie si alternavano per aiutarlo.

Il latte veniva fatto riposare tutta la notte e poi scremato; la panna si usava per fare il burro. Il latte scremato della sera e quello intero della mattina venivano riscaldati fino a 43-44° in una caldaia di rame dove poi veniva aggiunto il caglio: la parte granulosa che saliva a galla veniva mescolata e sminuzzata. Con dei grandi teli veniva raccolta e pressata negli stampi per fare le forme e dal liquido che rimaneva nella caldaia si poteva ricavare la ricotta.

La mattina successiva le forme venivano rifinite e i ritagli formavano “lis strissulis”.

Negli stampi si inserivano dei caratteri in metallo per imprimere la data di produzione poi le forme venivano immerse in acqua salata e messe su scaffali per la stagionatura.

Alcuni strumenti del mestiere

Abbiamo scoperto che gli strumenti che venivano usati una volta dal casaro, sono diversi rispetto a quelli che si usano ora. Una volta si usava/usavano:

1

LETTERE E NUMERI IN METALLO che venivano inseriti tra lo stampo e il formaggio per imprimere la data e il luogo di produzione.



2

La GAMELE, ovvero il contenitore del latte per poterlo trasportare.



3

La ZANGOLA per produrre il burro che, come ci ha spiegato il signor Severino, veniva fatta girare con la sola forza delle braccia.



"Chei de Latarie"

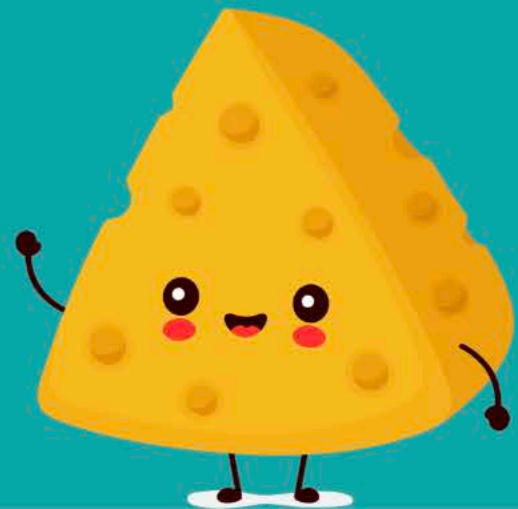
Quella che una volta era una vera e propria latteria, ora è diventata un circolo che prende il nome di "Chei de Latarie". Qui le persone si incontrano, giocano assieme, condividono racconti ed esperienze, organizzano raccolte di beneficenza... È rimasto, quindi, un luogo di ritrovo molto importante per gli abitanti di Carvacco.



"Chei de Latarie" di Carvacco

Per ringraziare il circolo per la preziosa esperienza che ci hanno fatto vivere abbiamo scritto loro una lettera.

[Clicca qui se vuoi leggerla](#)



Treppo Grande, 14 ottobre 2023

Gentilissima signora Simonetta,

desideriamo ringraziarla per l'invito ma anche per il tempo e le attenzioni che lei e tutte le altre persone che abbiamo conosciuto in latteria ci avete dedicato sabato 7 ottobre.

Siamo grati per la calorosa accoglienza della signora Patrizia e del signor Daniele e per la gustosa merenda che ci avete offerto. È stato molto gentile da parte vostra permetterci di scegliere tra varie alternative e aver offerto alle nostre maestre caffè e pasticcini.

È stato bello scoprire come si facevano, un po' di tempo fa, il formaggio, il burro o la ricotta. Inoltre è piaciuto a tutti noi vedere gli attrezzi con cui si lavorava il latte, osservare e toccare con mano i sigilli che una volta si usavano per imprimere la data e il luogo di produzione dei prodotti caseari o vedere i contenitori originali che una volta venivano usati per dare la forma caratteristica al formaggio.

Ci ha sorpreso, poi, scoprire che la latteria una volta non era solo il luogo dove i giovani andavano a comprare il latte o gli altri prodotti caseari ma era soprattutto un posto in cui si incontravano e in cui si davano appuntamenti gli innamorati.

Siamo stati contenti di rivedere il signor Severino e di ascoltare le sue spiegazioni e vogliamo ringraziare molto anche il signor Franco per aver realizzato il video.

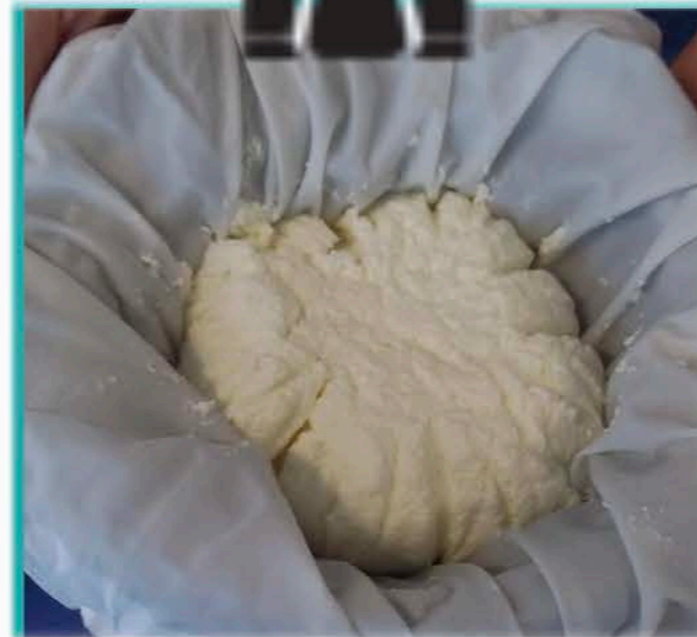
Infine parlando con voi abbiamo anche capito che il circolo è un punto d'incontro soprattutto per le persone più anziane e per coloro che si sentono soli. Siete molto d'aiuto per supportare non solo le persone più bisognose ma anche per le nostre scuole a cui avete fornito, negli anni scorsi, importante materiale didattico.

Vi ringraziamo ancora perché è stata un'esperienza unica e coinvolgente...

I bambini e le bambine delle classi quarta e quinta della scuola primaria di Treppo Grande

P.S.: Nella foto potete vedere che cosa abbiamo fatto a scuola ispirati da questa interessantissima uscita. Non li abbiamo comprati: li abbiamo fatti proprio noi con il latte!





Ed ora tocca a noi!

A scuola, con le nostre maestre, abbiamo provato anche noi a produrre il formaggio primo sale da cui abbiamo ricavato il siero che ci ha permesso di preparare anche la ricotta.



Ecco come abbiamo fatto:

STRUMENTI

- 1 Pentolino
- 2 Spremiagrumi
- 3 Fonte di calore (piastra induzione)
- 4 Mestolo e spatola
- 5 Canovaccio di cotone
- 6 Colino
- 7 Scodelle
- 8 Fuscella

INGREDIENTI

- 1 3 litri di latte fresco intero
- 2 2 limoni
- 3 Sale



Cos'è una fuscella?

È il contenitore utile per la produzione della ricotta



L'importanza della scelta degli ingredienti

Che cos'è il LATTE?

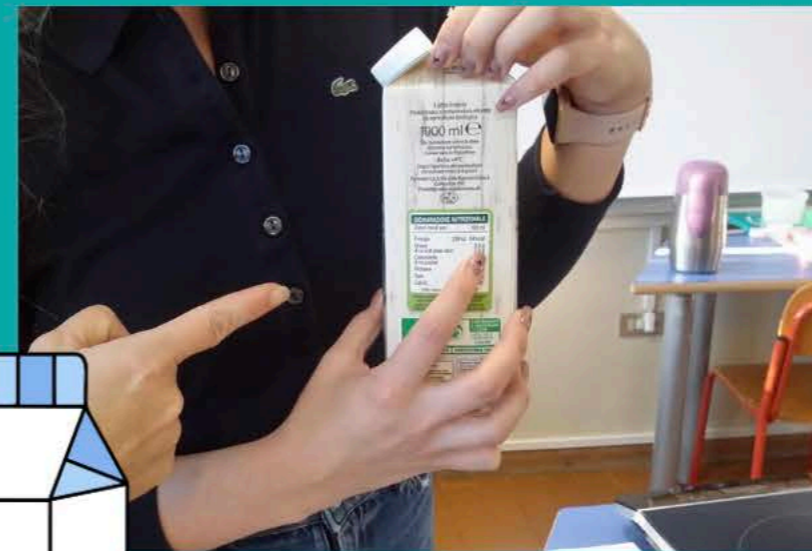
Il LATTE è un alimento completo ricco di:

- PROTEINE: sono i "mattoni" del nostro organismo (CASEINA)
- GRASSI e ZUCCHERI: (LATTOSIO): forniscono energia.
- VITAMINE: (A-B-D) mantengono il corpo in salute
- SALI MINERALI: (CALCIO) aiuta lo sviluppo delle ossa
- ACQUA (circa 87%)



DAL LATTE

1 SPREMIERE UN LIMONE E FILTRARLO CON IL COLINO



IMPARIAMO A LEGGERE L'ETICHETTA



- DATA DI SCADENZA
- TABELLA NUTRIZIONALE
- QUANTITÀ
- PREZZO
- SEDE dello STABILIMENTO
- MARCA
- DENOMINAZIONE
- COME DIFFERENZIARE
- CERTIFICAZIONE
- CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

PRIMO SALE

Procedimento



FILTRARE:
tecnica di
separazione di un
composto

5

Fare sobbollire
per 5 minuti

6

Spegnere la piastra
e fare riposare
il composto
per 5 minuti

7

FILTRARE il
COMPOSTO con
il colino.

8

Adagiare il primo
sale in un
contenitore per
dargli la forma.



9

ASSAGGIARE!!!



PRIMO SALE

Procedimento



Perchè usiamo il succo di limone?

L'acido citrico del limone coagula la caseina separandola del siero.

1

Spremere un limone e **FILTRARLO** con il colino.

2

Versare 1,5 l di latte nella pentola, accendere la piastra e aggiungere un cucchiaino di sale.

3

Portare ad ebollizione. Il latte bolle a 95°.

4

Quando bolle, aggiungere il succo di limone.



**Perché si chiama
RICOTTA?**

Ri-cotta cioè cotta
due volte

RICOTTA
Procedimento



1

Spremere il secondo
limone
e **FILTRARLO** con il
colino

2

Unire, al **SIERO**
rimasto dal primo
sale, 1,5 l di latte

3

Aggiungere il succo di
limone e un cucchiaino
di sale, accendere la
piastra

4

Portare a
ebollizione il latte
mescolando
lentamente

RICOTTA

Procedimento



SIERO:
Liquido povero di
grassi rimasto dalla
preparazione
del formaggio

5

Spegnere e
lasciare riposare
per 5 minuti

6

FILTRARE il
COMPOSTO con il
colino

7

Adagiare la ricotta
nell'apposita
FUSCELLA

8

Lasciare riposare
in frigorifero per
almeno 3 ore

9

ASSAGGIARE!!!



I NOSTRI PENSIERI

Mi è piaciuto molto imparare
come si faceva una volta il
formaggio e la ricotta.
(Erik)

Mi è piaciuta l'esperienza vissuta in
latteria, toccare gli stampi con le mie
mani e vedere come si creava il
formaggio, la ricotta.
(Daniele)

Mi è piaciuta questa attività
perché abbiamo mangiato il
primo sale!
(Thomas)

Mi è piaciuto perché abbiamo fatto
il formaggio
(Giulio)

Mi è piaciuto vedere e
assaggiare la lavorazione
del primo sale e la ricotta.
(Noemi)

Mi è piaciuto fare il primo sale e la
ricotta e anche andare in latteria
per un motivo: perché ci hanno
detto cose interessanti.
(Gioia)

Mi è piaciuto andare in latteria
perché abbiamo imparato e
scoperto cose nuove e le abbiamo
replicate in classe.
(Sofia)

Mi è piaciuta l'attività perché
ho imparato a cucinare.
(Daniel)

I NOSTRI PENSIERI

Mi è piaciuto perché ho scoperto come si faceva, una volta, il formaggio.

(Maria)

Mi è piaciuto andare in latteria perché ho visto il video di come si lavorava una volta il latte

(Nicole)

Mi è piaciuta questa attività perché abbiamo mangiato la ricotta e il primo sale

(Francesco)

Mi è piaciuto assaggiare il primo sale/ricotta

(Federico)

Mi è piaciuto fare la camminata e fare il primo sale e la ricotta.

(Devis)

Mi è piaciuto scoprire che il latte era un ingrediente che molte famiglie avevano.

(Lucia)

Mi è piaciuta perché io amo il formaggio.

(Anna)

Mi è piaciuto fare la ricotta e il primo sale.

(Karen)