

VOLUME III



L'ARTE DEL MALGHESE CASARO

IL BASTONE DA MALGHESE

Il bastone può essere considerato il simbolo del **malghese** e del **pastore**. Può avere forme e dimensioni diverse, può essere semplice oppure finemente decorato con intagli. Il bastone è come una terza gamba o un terzo braccio: aiuta a camminare su terreni impervi, è un appoggio per riposarsi, può servire per catturare una pecora o una capra agganciandola per una zampa, per allontanare gli animali selvatici oppure per arrivare ai rami più alti degli alberi. Insomma, è davvero un attrezzo utile per le situazioni più diverse, che né il passare tempo né le nuove tecnologie hanno soppiantato!

CURIOSITÀ: i pastori, nelle lunghe giornate passate al pascolo con il bestiame, sono soliti intagliare con un coltellino i loro bastoni, decorandoli con greche, lettere e disegni. Per fare un bel bastone spesso si utilizza il nocciolo (*coler*), oppure il castagno, talvolta lo spaccasassi (*rumiglia*) oppure il frassino, più resistente e flessibile. Il legno deve essere ben dritto, del diametro di qualche centimetro. Va tagliato in autunno, quando la pianta è in riposo vegetativo, e successivamente curvato per dare all'impugnatura la classica forma ad uncino. Per facilitare la curvatura è consigliabile immergere per qualche minuto la parte da curvare in acqua bollente, mantenendola poi con un legaccio finché il legno non sia ben seccato.

SCAVRÌ - FERLA

*"Malghès màgher,
bestie grase"
(mandriano magro,
bestie grasse)*



Malghese: *colui che lavora in malga (prateria di montagna con fabbricati, utilizzata per il pascolo estivo), cura le vacche da latte e produce il formaggio.*

Pastore: *solitamente, colui che cura le pecore e le capre.*

PASTORI PER UN GIORNO

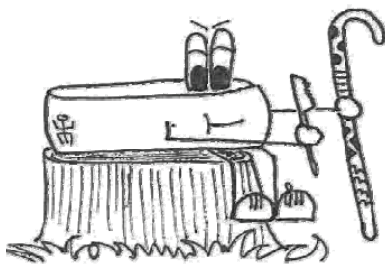
Questo non è un semplice pezzo di legno! Armato di matita e colori e prova a decorare il tuo personale bastone da pastore!

Ciao!

Sono Silterino, lo spiritello dei formaggi che abita i "silter", cioè i locali dove il malghese mette il formaggio a stagionare perché diventi buono e gustoso!

Ora che hai decorato il tuo bastone sulla carta, cosa ne dici di costruirne uno vero? Potrebbe servirti durante le escursioni e le passeggiate in montagna!

(mi raccomando, chiedi sempre l'aiuto di un adulto quando lavori con il coltellino!)



Seguimi, ti accompagnerò alla scoperta del magico mondo del formaggio di malga!

Silterino sta controllando l'alpeggio. Cerchia in rosso le attività che il malghese può svolgere con l'uso del bastone! Poi colora il disegno.



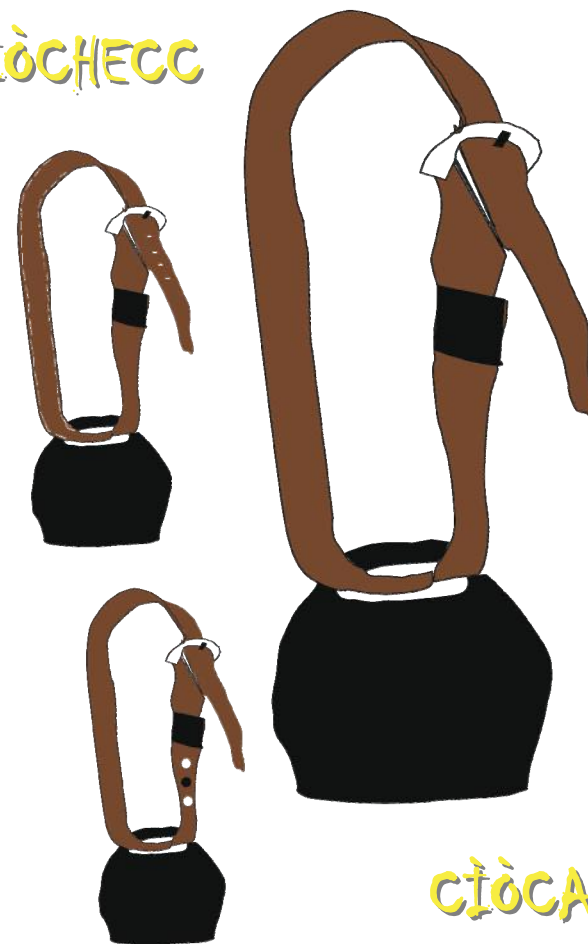
Soluzioni: il malghese può appoggiarsi, allontanare animali selvatici, arrivare ai rami più alti, superare il torrente, sollevare le pietre, indicare la direzione, etc...

IL CAMPANACCIO

Dlin-dlon-dlin-dlon... ecco il caratteristico suono dei campanacci. Non sono però tutti uguali e ne esistono infatti però di tutti i tipi. Per prima cosa bisogna distinguere tra quelli che vengono utilizzati durante la **transumanza** e quelli che vengono lasciati al collo del bestiame anche durante il pascolo. Ma a cosa servono? Innanzitutto sono utili al malghese, soprattutto in caso di nebbia, per ritrovare facilmente il bestiame. Poi, servono alle vacche per sentirsi le une con le altre, sono utili per far avanzare più velocemente gli animali durante gli spostamenti ed infine favoriscono un legame tra la madre ed il vitello, che seguendo il suono del campanaccio la ritrova più facilmente. Spesso il campanaccio più squillante è messo al collo dell'animale più autoritario della mandria, perché le altre bestie lo seguano. Anche le vacche prossime a partorire portano un campanaccio con un suono facilmente riconoscibile dall'orecchio allenato del malghese.

CURIOSITÀ: i campanacci hanno forme diverse a seconda dell'animale che li porta: grossi e tondeggianti per le vacche, più piccoli e squadrati per capre e pecore. Quelli piccoli solitamente sono in ferro e prodotti in serie. Quelli più grossi sono fatti con acciaio o leghe metalliche che rendono il suono più squillante. I migliori sono forgiati a mano, con accorgimenti tali da rendere il loro suono distinto uno dall'altro. I campanacci più grossi e belli, fissati ad un artistico collare in cuoio, vengono sfoggiati durante la transumanza; spesso quelli per capre e pecore sono di forma squadrata o allungata e fissati ad un collare di legno (*gambisa*) alle cui estremità vengono praticati due fori ovali dentro i quali si mette il cavicchio di chiusura, che funge anche da sottogola.

CIÒCHECC



CIÒCA

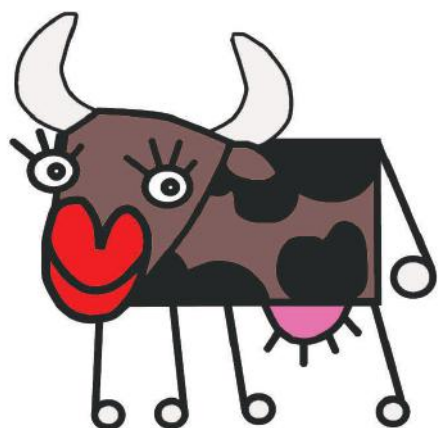
*"Pagherom, pagherom, pagherom,
co' la scòta del latt che farom"
(pagheremo, pagheremo, pagheremo
con il siero del latte che faremo)*

Transumanza: salita del bestiame alla malga partendo dalle stalle di fondovalle ad inizio estate; ma anche discesa del bestiame alle stalle a fine estate.

Concerto in malga

Silterino vi consiglia di chiedere al malghese di mostrarvi i campanacci utilizzati per la transumanza. Solitamente sono appesi in bella mostra nella casera. Se possibile provate a farli risuonare e confrontate il suono con quello dei campanacci delle vacche al pascolo.

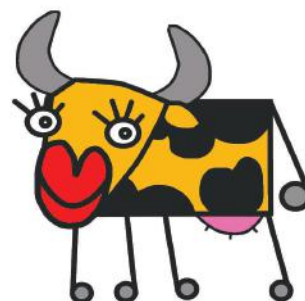
Scegli il campanaccio appropriato per ogni animale:



Vacca da latte in transumanza



Vacca da latte al pascolo



Vitella



Capra



Pecora

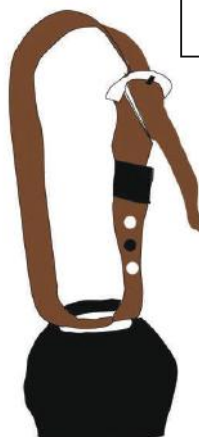
1



2



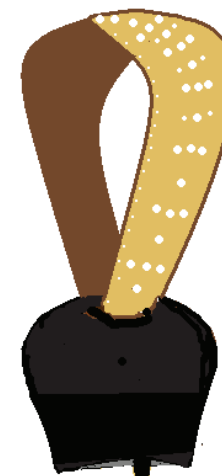
3



4



5



Soluzioni: 1) pecora; 2) vitella; 3) vacca da latte al pascolo; 4) capra; 5) vacca da latte in transumanza

Attrezzi del malghese mungitore

Al mattino verso le sei ed alla sera verso le sedici il malghese procede alla mungitura. Seduto su uno sgabello (*scagnèl*), strizza le mammelle della vacca dirigendo il getto del latte dentro al secchio (*sedél*), prestando attenzione a non infastidirla. Un secchio contiene circa quindici litri di latte. A seconda del clima, del foraggio e della razza dell'animale, il secchio può essere riempito con la mungitura di una sola vacca. Un bravo mungitore arriva a mungere anche dodici vacche in solo un'ora di lavoro. Il latte appena munto viene portato alla casera con i secchi, a volte utilizzando un *bilanciere* (*gambù*, *ganf*) se questa è vicina, altrimenti lo si versa in un bidone metallico da portare a spalla (*congiàl* o *tòla*).

CURIOSITÀ: in media, una vacca da latte mangia ogni giorno dai 15 ai 18 kg di fieno quando si trova al fondovalle. Quando si trova nei pascoli di montagna, mangia invece circa 60-80 kg di erba, beve circa 100 lt di acqua e produce circa 25 kg di latte al giorno. Le campionesse (che però non salgono in malga ma stanno solo nelle stalle di fondovalle) possono arrivare a produrre anche 40/45 kg di latte al giorno. Le vacche da latte vengono munte tutti i giorni, al mattino ed alla sera, tramite mungitura manuale o meccanica, a seconda che il posto lo consenta o meno.

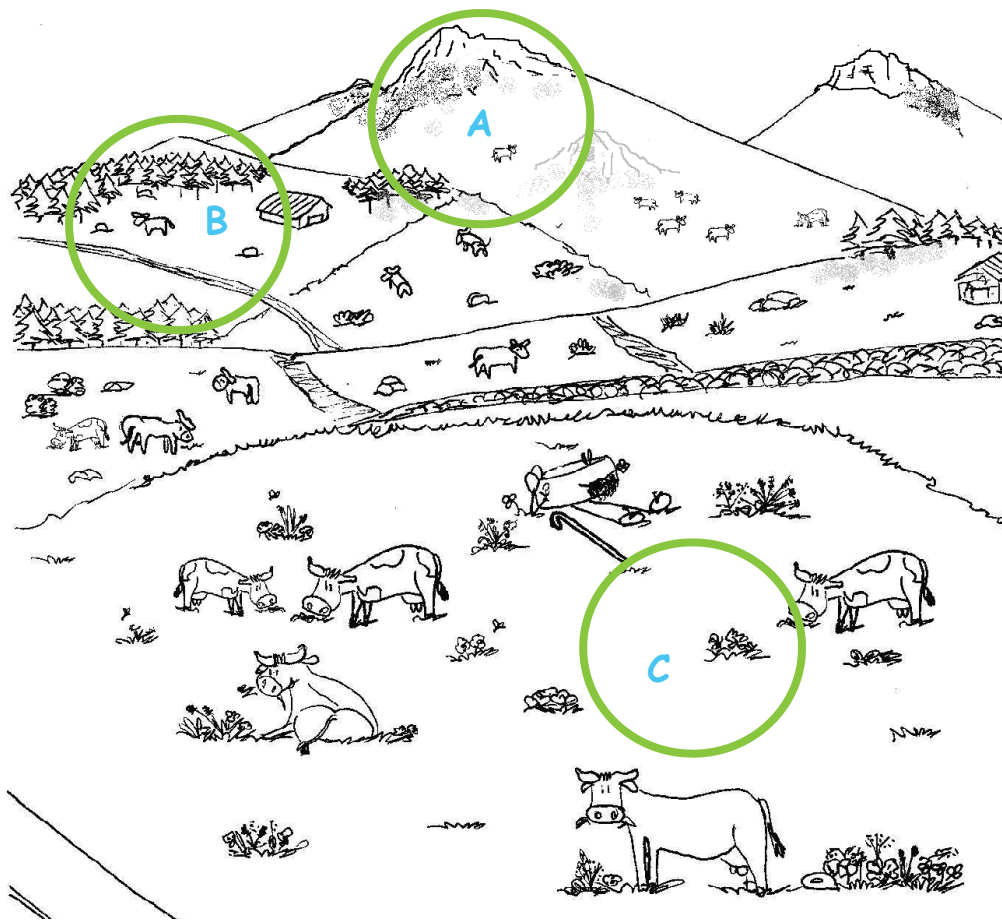


"A la vâca se mòls èl làt, miga 'l sanc"
(alla vacca si munge il latte, non il sangue)

Bilanciere: asta di legno, appiattita e leggermente ricurva, spesso riccamente incisa con decorazioni, che si mette sulla spalla appendendo negli incavi posti alle estremità i secchi di latte o di acqua da trasportare a breve distanza.

TUTTO COMINCIA DALL'ERBA

Silterino ha sentito dai vecchi malghesi che quando le vacche vanno a pascolo in certe zone della malga, il latte è più buono del solito, il formaggio che si produce è straordinario e solo a pochi prescelti è permesso di gustarlo. Il nostro amico ha inoltre constatato che la quantità di latte prodotto da una vacca è maggiore dove il pascolo è più comodo, ed è invece minore dove è ripido e sassoso. Trova l'abbinamento giusto tra le zone di pascolo e la quantità di latte prodotto dalla mungitura di una vacca.



è maggiore dove il pascolo è più comodo, ed è invece minore dove è ripido e sassoso. Trova l'abbinamento giusto tra le zone di pascolo e la quantità di latte prodotto dalla mungitura di una vacca.



1



2



3

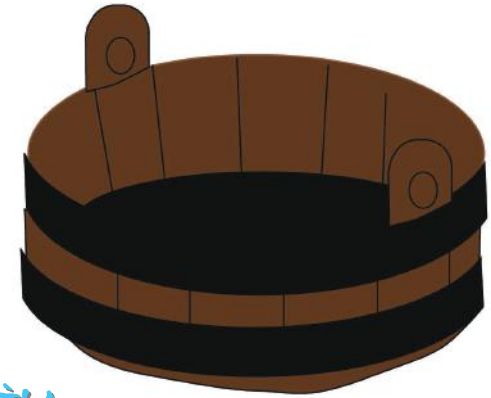
I pascoli di montagna, con la loro vegetazione ricca e diversificata, consentono da giugno a settembre un'alimentazione ideale per il bestiame che ne guadagna in salute e favorisce il mantenimento del paesaggio e della biodiversità. La ricchezza della flora, inoltre, arricchisce di sottile aroma il latte ed il formaggio che viene prodotto in malga costituisce una vera e propria specialità, profumata dalla flora alpina.

Soluzione: C/1/pascoli pianeggianti; B/2/pascoli di versante; A/3/pascoli ripidi

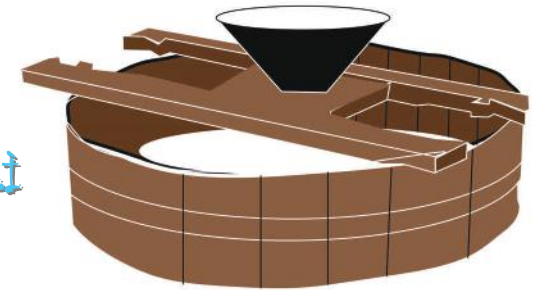
Il riposo del latte

Dopo la mungitura il latte viene filtrato mediante un colatoio (*culi*) ed un filtro sostenuto da una intelaiatura in legno (*scalèta*) posta sopra il recipiente dove viene versato: la **bacinella** (*mahstèla*). In passato le bacinelle erano in legno, alte fino a 15 cm e di diametro fino a 80 cm. Oggi sono di rame, alluminio o in acciaio inox (*padèla* o *ramina*). Per consentire alla panna di affiorare le bacinelle sono poste in un locale fresco, lasciando il latte a riposo per 12-24 ore.

CURIOSITÀ: Il latte utilizzato per fare il formaggio può essere di due tipi: crudo o pastorizzato. Il **latte crudo** è il latte appena munto, così come esce dalle mammelle delle vacche, e viene eventualmente solo filtrato per togliere le impurità (insetti, erba, fieno, etc.). Il **latte pastorizzato**, invece, è latte appena munto ma che viene riscaldato fino a circa 72°C per un tempo di 15 minuti. Questo trattamento elimina i microorganismi (batteri) nocivi ma, purtroppo, anche una parte di quelli buoni che servono per fare un buon formaggio.



MAHSTÈLA

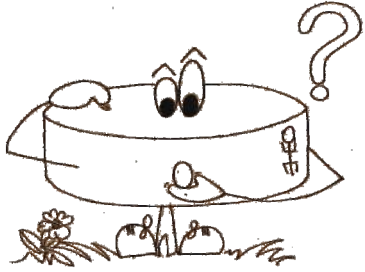


SCALÈTA E CULI

*"Latt en mastela, botér en padela"
(lasciando riposare il latte si ottiene
abbondante panna per il burro)*

Affioramento: processo durante il quale, nel latte a riposo, i globuli di grasso, essendo più leggeri, salgono spontaneamente in superficie formando la panna (o crema). Il latte privato dalla panna consente di produrre i formaggi semigrassi.

GLI ANIMALI E IL LATTE



Tutti gli animali qui sotto raffigurati producono dell'ottimo latte che viene poi utilizzato per realizzare gustosi formaggi. Anche se tutte le razze si nutrono di erba, ogni latte è diverso per contenuto di proteine e materie grasse. Aiuta Silterino a collegare ciascun animale al nome del latte e al formaggio che viene prodotto!

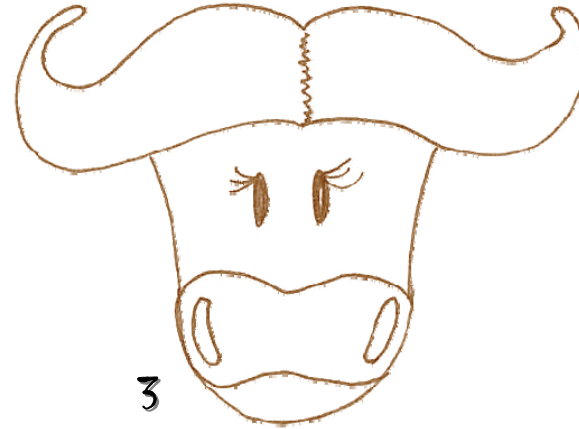
A - LATTE BUFALINO



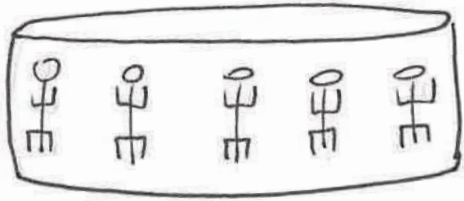
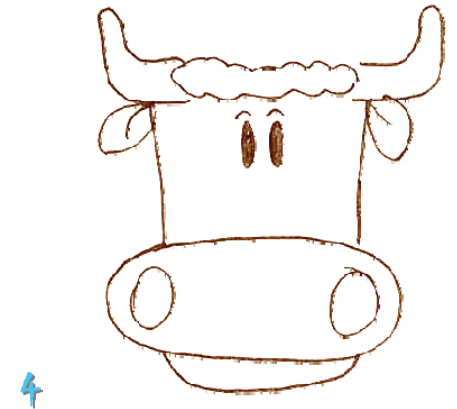
L - LATTE PECORINO



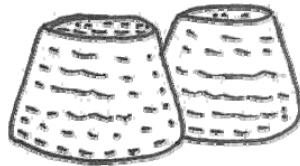
C - LATTE VACCINO



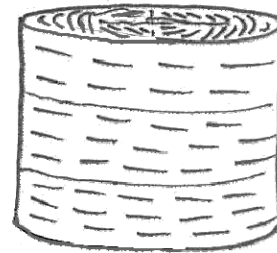
D - LATTE CAPRINO



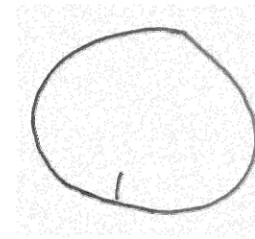
Silter



caprini



pecorino



mozzarella

Il latte di vacca è utilizzato per ottenere gustosi formaggi, ma anche come bevanda.

Il latte di pecora e di bufala hanno sapore più intenso e vengono utilizzati per produrre formaggi saporiti.

Il latte di capra si utilizza per formaggi e come bevanda.

Soluzioni: A/3/mozzarella; B/2/pecorino; C/4/Silter; D/1/capri

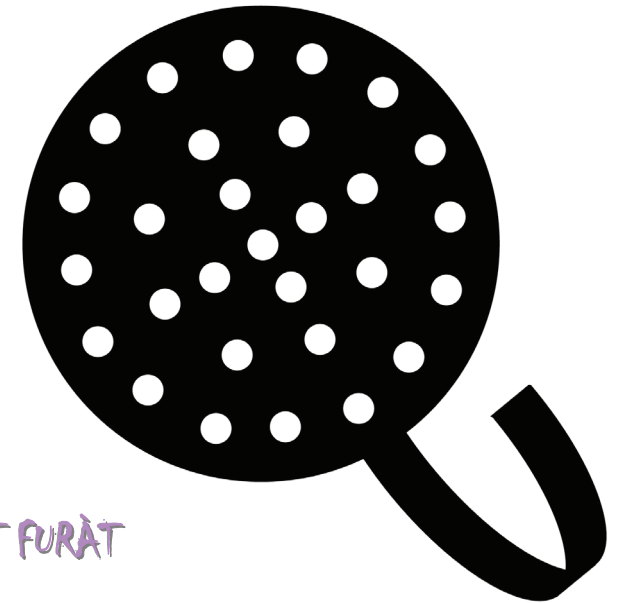
Spannare il latte

Il latte, lasciato a riposo, viene spannato dopo 12/24 ore con la spannarola (*spanaröla*): un piatto tondo in legno che serve anche per tagliare a fette la **cagliata**. In alternativa, per spannare viene usato un mestolo bucherellato di rame (*casèt - furàt*), utilizzato anche per raccogliere il *fiurèt* (fiore di ricotta) e la *mischerpa* o *puina* (ricotta), che si ottengono riscaldando a 85-90° il siero con poco siero acido (*agra*) o acido citrico.

CURIOSITÀ: oggi a merenda cosa mangi? Ai tempi delle nostre nonne la risposta era semplice: pane, burro e marmellata per i più fortunati; pane, burro e un po' di zucchero per tutti gli altri. Trovare un buon burro allora era facile, in paese c'era sempre qualcuno che aveva le vacche e vendeva i preziosi prodotti del latte. Oggi per trovare un **burro sano e gustoso** bisogna invece andare in alpeggio, dove il latte ha il sapore dei fiori e dell'erba fresca d'alta montagna. Per fare il burro servono quindi del buon latte fresco, un locale adatto e ... vai a pagina 11 per scoprirlo!



SPANARÖLA



CASÈT FURÀT

"Spanà morbe"

(togliere la panna con larghezza)

Cagliata è come un budino formato dalla principale proteina del latte, la caseina. L'addensamento, o coagulazione del latte, può avvenire con lo sviluppo naturale di alcuni batteri lattici in grado di acidificare il latte (Coagulazione acida). Il coagulo si presenta friabile e poco consistente, povero di calcio e con molto siero interno. Questo processo è molto utilizzato nella preparazione di formaggi freschi come i caprini.

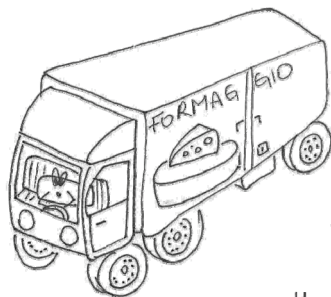
LA FILERA PRODUTTIVA

Metti in ordine le seguenti vignette che rappresentano la "storia" di ciascun formaggio:

mungitura



distribuzione



caglio



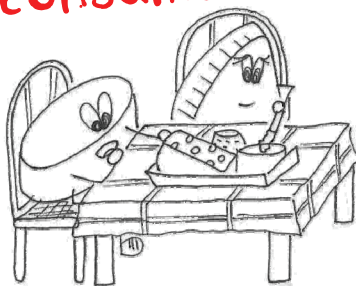
caseificio



erba



consumo



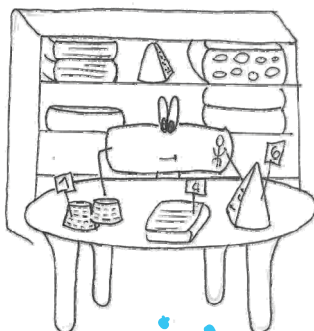
trasformazione



latte



acquisto



1

2

3

4

5

6

7

8

Soluzione: erba, mungitura, latte, caseificio, caglio, trasformazione, distribuzione, acquisto, consumo

La produzione del burro

La zangola (ornel) è un recipiente cilindrico in legno utilizzato per la produzione del burro mediante l'agitazione meccanica della panna. Questa operazione favorisce l'aggregazione dei globuli di grasso e la loro separazione dalla parte liquida. La zangola viene riempita di panna fino a metà, poi con un pistone in legno dotato sul fondo di una rotella forata per il passaggio dell'aria e della panna, si agita quest'ultima a lungo fino ad ottenerne il burro. Con la macchina del burro si ottiene il medesimo risultato introducendo la panna nel contenitore orizzontale, sbattendola con palette interne azionate da una manovella. In entrambi i casi alla fine il burro si separa dal *lati*, o **latticello**. Il burro, viene tolto dal recipiente, lavato in acqua corrente per purificarlo, e messo negli stampi per ricavarne dei pannetti che vengono poi messi al fresco.

CURIOSITÀ: è possibile fare il burro a casa propria? Certo! Serve solo del **buon latte crudo**. Per prima cosa lascialo riposare al fresco in un recipiente ampio per 24 ore. Dopo di che raccogli con un mestolo la crema che si è formata in superficie e mettila in un recipiente di vetro, ad esempio un bottiglia. Quindi agita e sbatti per circa mezz'ora. Le particelle di grasso si aggrediranno tra loro separandosi dal latticello e formando una massa unica: il burro. A questo punto estrailo, lavalo bene con acqua fredda e dagli la forma voluta.

11 (NB: il burro prodotto è senza conservanti e quindi da consumare subito!)

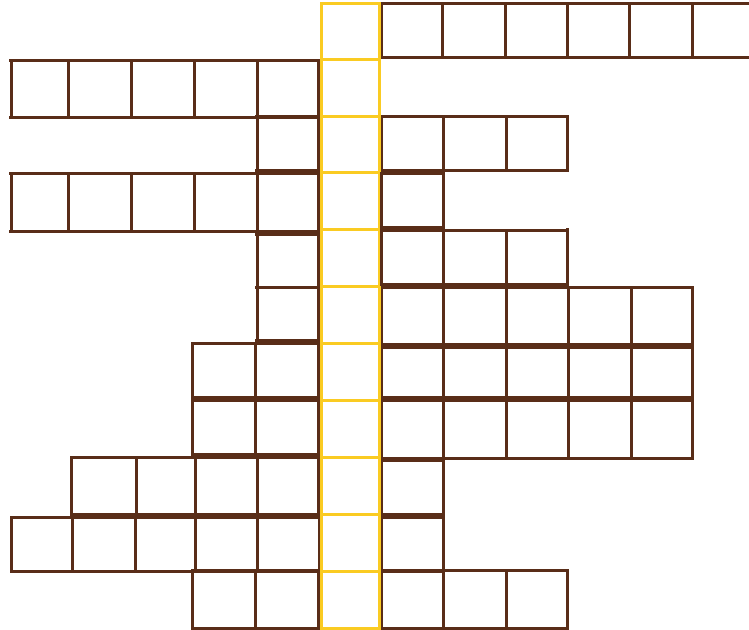


"Botér laat e hmansulàt, botér conservat"
(burro ben lavato e lavorato, burro conservato)

Latticello: sottoprodotto della lavorazione del burro. Bianco come il latte, ha un sapore dolce e viene aggiunto al siero per la produzione della ricotta. È una bevanda popolare nell'Europa settentrionale (Bretagna e Scandinavia) e in alcuni paesi asiatici (Afghanistan e Pakistan).

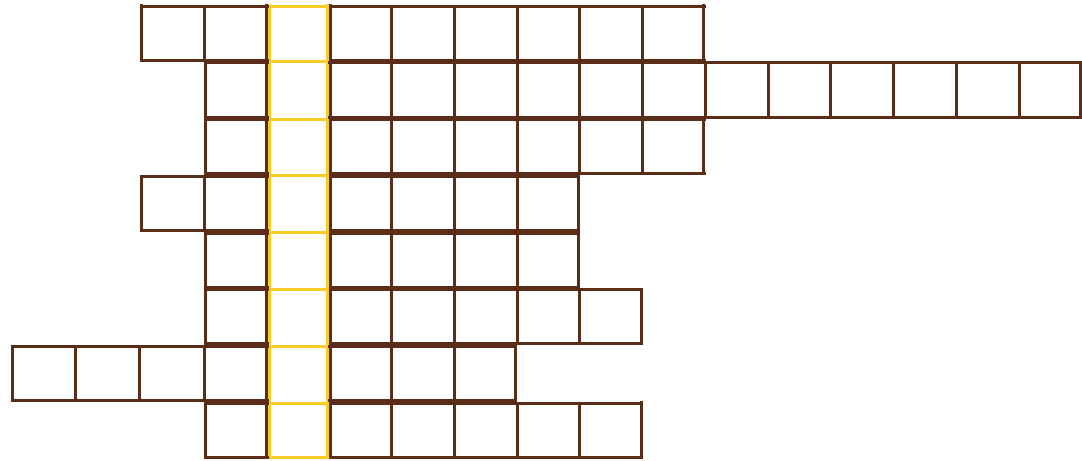
1 CRUCIVERBA DEL CASARO

Completa i cruciverba e trova le parole nascoste



- 1) Rendono ciascun formaggio unico e saporito
- 2) Tipico locale di stagionatura e nome di un formaggio camuno
- 3) Si ottiene dalla lavorazione della panna
- 4) Il simbolo del pastore
- 5) La casa del malghese durante i mesi estivi
- 6) Ci vanno le vacche e gli altri animali a mangiare
- 7) Fase successiva alla messa in forma del formaggio
- 8) Mucche, capre, pecore, asini e cavalli ci vanno in estate
- 9) Serve per trasformare il latte in formaggio
- 10) La principale proteina del latte
- 11) Così viene chiamata l'altezza del formaggio

Soluzioni: 1) batteri 2) Silter 3) burro 4) bastone 5) malga 6) pascolo 7) salatura 8) alpeggi 9) caglio 10) caseina 11) scalzo
PAROLA NASCOSTA: Bruna Alpina



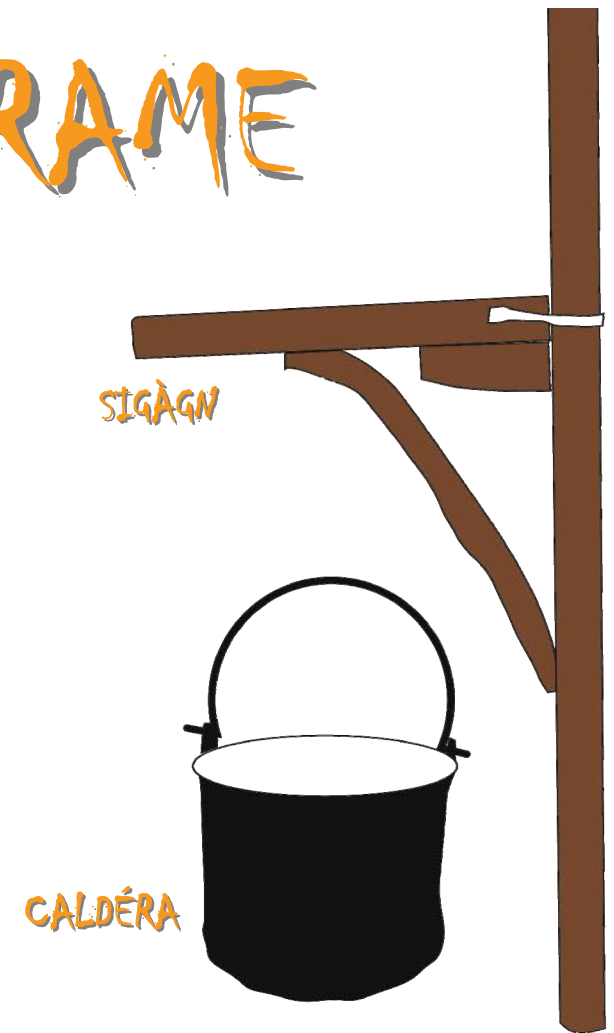
- 1) Contenitore dove si mette il latte per far affiorare la panna
- 2) Serve per eliminare il siero dopo aver messo in forma la cagliata
- 3) Serve al malghese per mungere le vacche al pascolo
- 4) Contenitore per scaldare il latte
- 5) Serve per trasportare il latte
- 6) Utensile che serve per dare la forma al formaggio
- 7) Serve per eliminare le impurità dal latte
- 8) Attrezzo meccanico utilizzato per produrre il burro

Soluzioni: 1) bacinella 2) tavolo sporsore 3) sgabello 4) caldera 5) bidone 6) fascera 7) colatoio 8) zangola
PAROLA NASCOSTA: cagliata

UN GRANDE PAIOLO DI RAME

La *caldéra* (caldaia) è un grande paiolo in rame che può contenere fino a 5 quintali di latte, che verrà poi trasformato in cagliata mediante riscaldamento ed aggiunta di *caglio*. La caldaia può avere forma a campana, ovvero alta e molto ristretta sul fondo, oppure larga e panciuta, appena poco più stretta sul fondo. In ogni caso è sempre costruita con fogli di rame battuti a mano, saldati ad incastro e uniti da *bròche* (chiodi). La *caldéra* è appesa al *sigàgn*, un braccio orizzontale unito ad un montante girevole fissato al muro, che consente di avvicinare o allontanare la caldera dal focolare.

CURIOSITÀ: uno dei principali alimenti derivanti dal latte è il formaggio, prodotto dall'uomo da oltre 8000 anni! Si narra che la nascita del formaggio fu del tutto casuale: un mercante dovendo attraversare un deserto portò con sé una bisaccia fatta di stomaco di pecora. Il movimento, il caldo e i succhi acidi presenti sulla parete dello stomaco della pecora trasformarono il latte in piccoli grumi buoni da mangiare. Così nacque il formaggio. Provate a versare qualche goccia di limone in una tazzina di latte fresco: cosa accade? Presto si formeranno morbidi coaguli di latte immersi nel siero. Questo è un esempio di coagulazione acida operata dall'acido citrico del limone. La coagulazione del latte e la sua trasformazione in formaggio consentono la conservazione dei suoi principi nutrizionali ed un consumo differito.



"Mei 'n'ura 'n caldéra che ses meh 'n fahera"
(meglio un'ora in caldaia che sei mesi in fascera)

Caglio o presame: estratto dallo stomaco dei vitelli lattanti. Può essere liquido o in polvere. Aggiunto al latte in piccola quantità è capace di coagulare la caseina del latte separandola dall'acqua. La cagliata ottenuta col caglio si presenta soda, elastica e ricca di calcio e si usa per la maggior parte dei formaggi.

DAL LATTE AL FORMAGGIO...

IN 10 MOSSE

Il laboratorio dove il latte viene trasformato in formaggio si chiama
CASEIFICIO

La ricetta del formaggio è stata trascritta male. riordina le 10 operazioni che si devono fare per produrre correttamente un buon formaggio.

Scrivi nel riquadro la sequenza giusta delle operazioni necessarie:

Soluzione: 1/4/5/7/3/6/8/10/9

RICETTA PER LA PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO

- 1 - Nel grande paiolo in rame il latte viene riscaldato a circa 30°C;
- 2 - Il latte coagula e forma la cagliata in 15-18 minuti;
- 3 - Dopo circa 20 minuti di riposo la cagliata si è deposita sul fondo;
- 4 - Il casaro versa il caglio;
- 5 - Quando la cagliata è pronta viene tagliata e rotta in piccoli pezzi a secondo del formaggio che si vuole ottenere;
- 6 - Il casaro immerge le mani nella caldaia e con un telo di lino avvolge ed estrae la cagliata;
- 7 - La cagliata viene nuovamente riscaldata e portata fino a 43-53°C, a seconda del tipo di formaggio. La "cottura" dura circa 4 minuti, dopo di che la cagliata viene fatta riposare;
- 8 - La cagliata è messa nelle apposite forme, o "fascere", e pressata per farne uscire il siero;
- 9 - Il formaggio è ultimato ed ora deve essere lasciato stagionare;
- 10 - Il giorno successivo le forme vengono immerse nella "salamoia", (acqua e sale) o spolverate di sale per conservare ed insaporire il prodotto e far uscire altro siero;

ATTREZZI PER IL FORMAGGIO

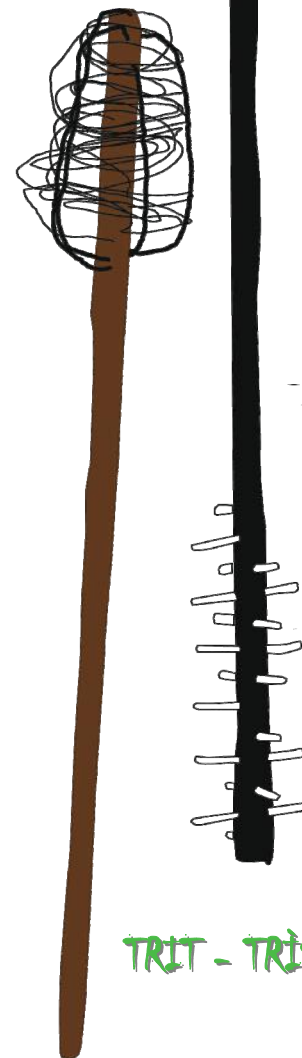
Per la produzione del formaggio, la cagliata viene sminuzzata con il frangi-cagliata (*trèt* o *trisa*). Ve ne sono di vario tipo, quelli più vecchi sono in legno e vanno da un pezzo di cimale di abete con monconi di rami ad un bastone nel quale sono inseriti rametti intrecciati o pioli. Lo sminuzzamento è diverso a seconda dei vari tipi di formaggio che si intende produrre: grossolano per i formaggi freschi come la formaggella e lo stracchino; più fine, fino alla consistenza di grani di riso per i formaggi stagionati del tipo Silter o Nostrano Valtrompia. La cagliata, una volta sminuzzata, rilascia il **siero** e viene mescolata con la rotella (*rìhola* o *resòla*): un bastone recante all'estremità inferiore un disco orizzontale di legno, per distribuire meglio il calore.

CURIOSITÀ: la cagliata può essere rotta a pezzi grandi come un chicco di riso (per formaggi a pasta dura) sino a pezzi grandi quanto una noce (per formaggi a pasta molle). Quanto più grande è il pezzo, tanta più acqua conserverà il formaggio, restando morbido e a volte cremoso. Se dopo la rottura la cagliata non viene cotta si ottengono i formaggi detti a pasta cruda (ad esempio il Gorgonzola), se viene cotta si ottengono formaggi a pasta cotta (Nostrano Valtrompia, Silter). Con il riscaldamento della cagliata ridotta alla consistenza di grani di riso il calore fa allontanare l'acqua dai pezzetti di cagliata rendendo il formaggio più asciutto.

RIHOLA



TRIT - TRISA



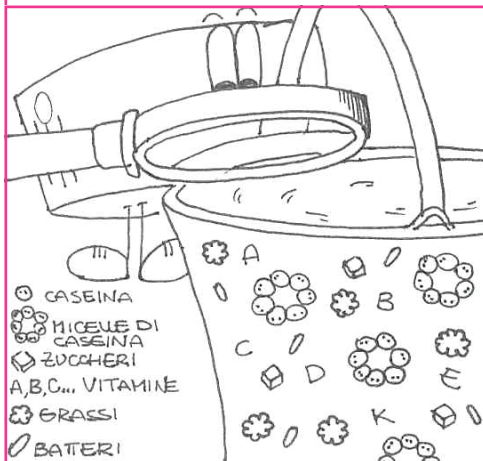
"L homea pahàt al trèt"
(sembra passato con lo spino)

Siero: è la parte acquosa che residua dalla produzione del formaggio a seguito della rottura della cagliata. È molto ricco di proteine e povero di grassi. Viene utilizzato per produrre la ricotta.

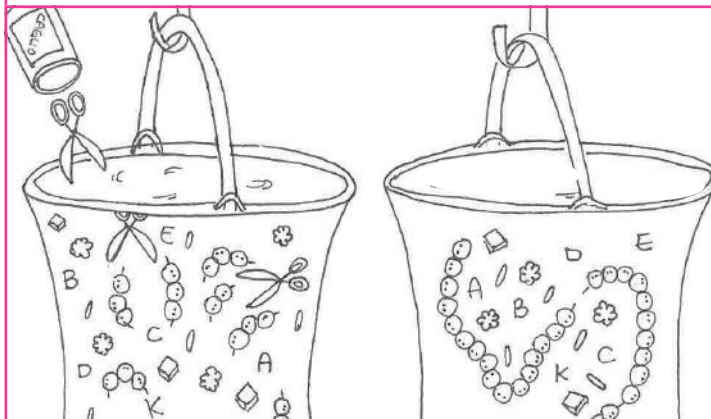
DAL LATTE AL FORMAGGIO

Il latte è formato da una parte liquida e da una parte invisibile ad occhio nudo, composta da proteine (caseina), grassi, vitamine, zuccheri, sali minerali e batteri. La caseina è immersa nel

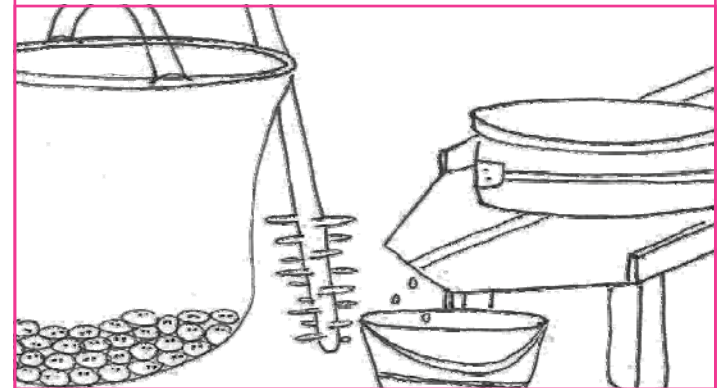
latte sotto forma di micelle (agglomerati di caseina). Le micelle sono leggere e rimangono in sospensione.



Con l'arrivo del caglio le micelle vengono tagliate, non potendo stare da sole si riuniscono formando una lunga catena che diventa sempre più pesante e ingloba vitamine e grassi. Il latte passa dallo stato liquido a quello di gel, molto simile ad un budino!



La catena lunga e pesante forma un blocco unico nella caldera ed ecco pronta la cagliata! Questa viene rotta con il frangi-cagliata riscaldata e mescolata con la rotella e si deposita sul fondo. Viene poi estratta e messa nella fascera per prendere la forma ed eliminare tutto il siero in eccesso.



Ma cosa differenzia un formaggio dall'altro? Completa gli schemi qui sotto colorando i quadratini in base ai valori nutritivi riportati (ogni quadratino corrisponde ad un principio nutritivo). Ecco un aiutino...

GRANA

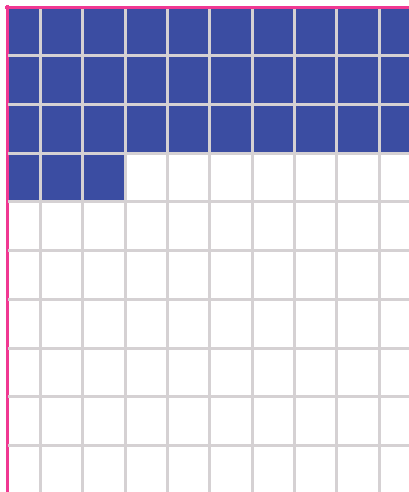
Acqua = 33

Proteine = 34

Grassi = 30

Zuccheri = 0

Sali minerali e
vitamine = 3



MOZZARELLA

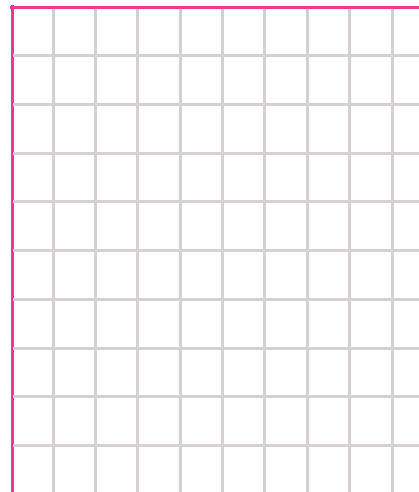
Acqua = 59

Proteine = 19

Grassi = 20

Zuccheri = 1

Sali minerali e
vitamine = 1



SILTER

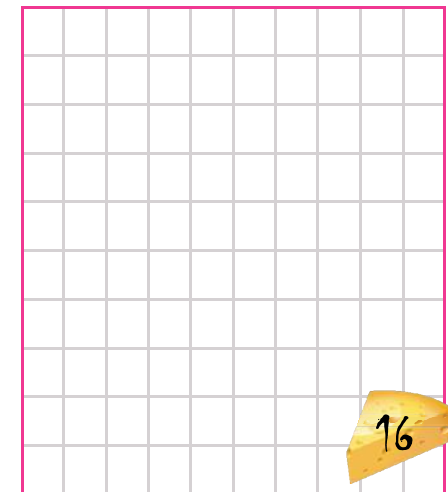
Acqua = 35

Proteine = 35

Grassi = 27

Zuccheri = 0

Sali minerali e
vitamine = 3



LA FASCERA

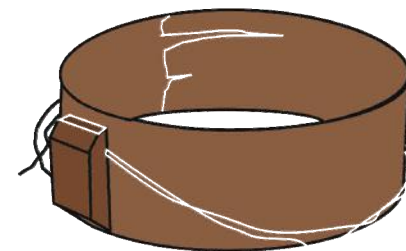
La cagliata tolta dalla caldaia viene messa in forma nelle **fascere** (*fasère*) forme circolari realizzate tradizionalmente con legno di frassino o salice. Per quelle costruite artigianalmente l'assicella, piegata a cerchio, viene ottenuta col fenditoio, tagliando un tronco lungo quanto la circonferenza della fascera, quindi assottigliata e rifinita con il coltello a petto. In seguito, si rende l'assicella più malleabile con un bagno di acqua calda e vapore. I cordini legati intorno alla fascera servono sia per chiuderla che per aumentare o diminuire la pressione intorno alla forma.

CURIOSITÀ: quanto latte serve per realizzare un chilo di formaggio?

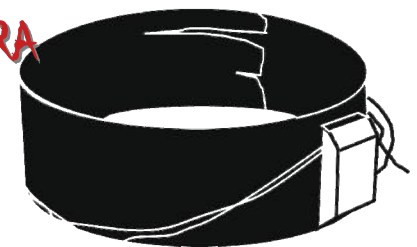
Dipende innanzitutto dal latte (vaccino, caprino, ovino) e dalla sua lavorazione. Il latte di pecora è quello che dà la resa maggiore: 5 lt di latte per 1 kg di formaggio. Con il latte di vacca servono dagli 8 lt per un 1 kg di formaggio fresco sino a 16 lt per 1 kg di Parmigiano Reggiano.

Sapevi che... il Santo protettore dei casari è San Lucio? Era un pastore che curava il bestiame e offriva ai poveri il formaggio che il suo padrone gli dava per paga.

Questo formaggio si moltiplicava miracolosamente, provocando l'invidia del padrone (oltre alla rabbia per le mancate vendite) tanto che il padrone finì per uccidere Lucio presso uno stagno. Da allora Lucio è diventato il protettore dei casari.



FAHÈRA - FASÈRA



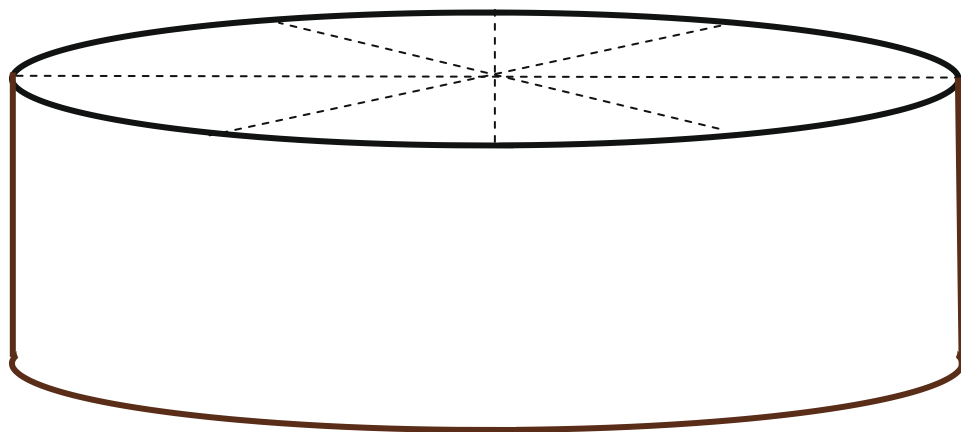
*"Ol formai del hilter l'è ü bù maià
se t'en maiet poc e pià"*

*(il formaggio del silter è un cibo
sano se ne mangi poco e piano)*

Fascera: stampo di legno, metallo, plastica, nel quale viene posta la cagliata che, in questo modo, assume la tipica forma cilindrica e la dimensione voluta. La parete dello stampo può essere bucherellata per favorire l'uscita del siero.

LA MATEMATICA DEL FORMAGGIO

Il malghese è andato al mercato a vendere i prodotti. Ha con sé una grossa forma di formaggio da 20 kg e deve dividerla in più parti, a seconda dei desideri dei clienti. Il primo cliente ne vuole 10 kg, il secondo ne vuole 5 kg, il terzo ne vuole 3 kg, il quarto e il quinto ne vogliono 1 kg a testa. Silterino è un po' confuso; aiutalo tu a dividere la forma di formaggio nelle porzioni richieste dai clienti (aiutati con le linee).



1) il malghese ha 15 vacche di razza bruna, ogni vacca produce circa 25 lt di latte al giorno. Per fare una forma di formaggio da 20 kg servono circa 300 lt di latte. Quante vacche deve mungere il malghese per ottenere il latte necessario?

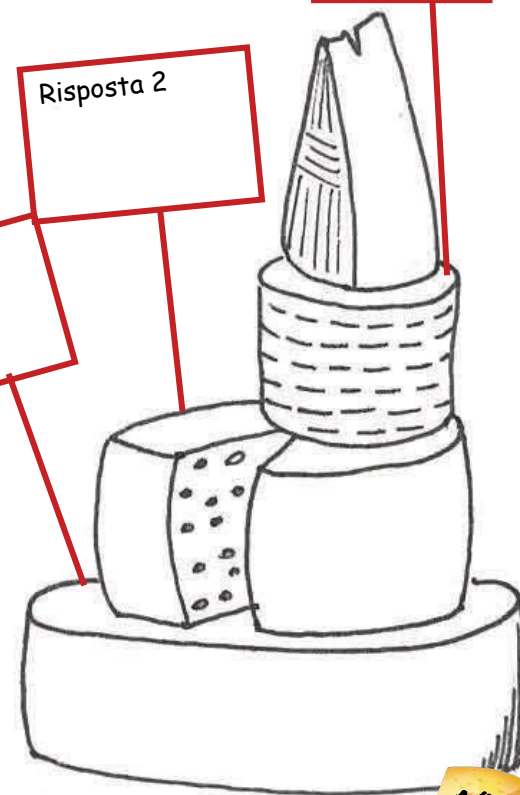
2) Quanto latte avanza al malghese dopo aver munto tutte le vacche e preparato il formaggio?

3) Per ogni litro di latte il malghese viene pagato 40 centesimi. Quanti Euro ottiene dal latte avanzato venduto?

Risposta 1

Risposta 2

Risposta 3



IL TAVOLO SPERSORE

La cagliata, raccolta avvolgendola con un **telo** di canapa o lino a trama grossa (*sciaì*) viene tolta dalla *caldèra* e messa all'interno della fascera *fasèra* e posta sul tavolo spersore (*spersùr*). Si tratta sostanzialmente di un piano di legno inclinato sorretto da un cavalletto, utilizzato per facilitare lo sgocciolamento del siero dal formaggio appena fatto. Dopo una prima pressata a mano per far uscire il **siero** riservato ai maiali o ai vitelli (*mòl*), la cagliata contenuta nella fascera viene ulteriormente compressa appoggiandovi sopra un disco in legno sul quale viene posto un peso, in genere una pietra.



SPÀRHUR - SPÀRSUR

CURIOSITÀ: il siero riscaldato fino alla temperatura di 85-90°C, ovvero fatto ricuocere, consente di ottenere la ricotta. Raccogliendo i primi fiocchi molto fini che salgono in superficie si ottiene il "*fiurìt*"; proseguendo il riscaldamento i fiocchi diventano più grossi e compatti e si aggregano tra loro in superficie formando la ricotta che viene raccolta con la spannarola. Il liquido che rimane dalla estrazione della ricotta è la scotta.

"Ulì, ulà / la Murina la met ol lat / e col lat i fa' furmai / ol furmai l'e di padrù / la puina di garzù / ol fiurìt l'è di matèi / e la scòta di porsei"
(la vacca Murina mette il latte; con il latte si fa il formaggio; il formaggio è dei padroni, la ricotta dei garzoni, il fiurìt è dei ragazzi ed il siero dei maiali)

A TUTTO FORMAGGIO!

Che confusione Silterino! Aiutalo a sistemare alcuni degli attrezzi che il malghese ha usato per produrre il formaggio, prova a disegnarli e riordinali in modo tale che siano pronti per la caseificazione del giorno dopo! Poi, per ogni attrezzo, spiega con parole tue l'uso che se ne può fare.

Gli strumenti del casaro

secchio del latte

termometro

caldera

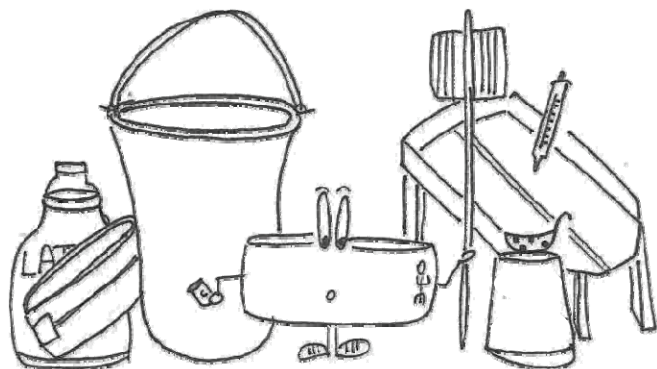
caglio

spannarola

lira

fascera

tavolo spersore



Riordino strumenti

1	2
3	4
5	6
7	8

Descrizione strumenti

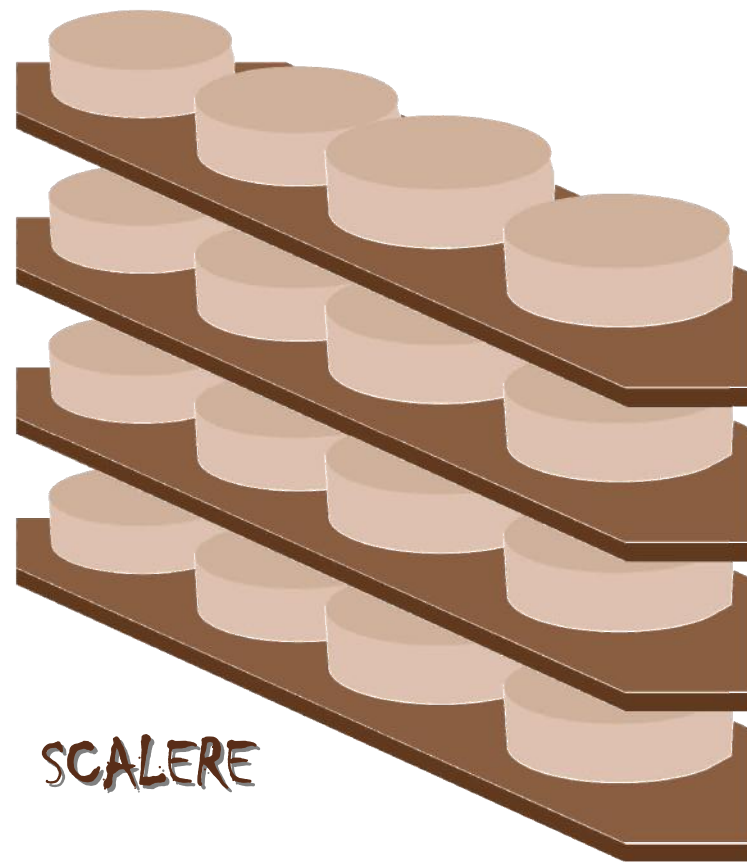
- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____

Soluzione: secchio del latte, termometro, caldera, caglio, lira, spannarola, fascera, tavolo spersore

IL LOCALE DI STAGIONATURA

In Valle Camonica, "silter" è il nome comunemente dato al locale dove si raccolgono e si conservano i formaggi, sia presso le malghe che nei caseifici del paese. Solitamente è parzialmente interrato, con muri e copertura a volta in pietrame. In ogni caso è sempre un locale fresco, con umidità e temperatura costante. Nel silter i formaggi vengono posti su uno scaffale (*scalera*) formato da grosse tavole in legno di abete rosso, sorrette da quattro pali di larice. Durante il periodo di **stagionatura** i formaggi vengono periodicamente rivoltati.

CURIOSITÀ: i locali di stagionatura sono molto diversi da regione a regione. Pensate che alcuni formaggi, come ad esempio quello "di fossa", vengono messi a stagionare in buche profonde scavate nel terreno. In altri casi il locale di stagionatura non è altro che una grotta naturale o artificiale. L'importante è che ci siano sempre la giusta temperatura ed umidità. Sono infatti questi gli aspetti che conferiscono al formaggio, in presenza di muffe e dei batteri lattici contenuti nel formaggio, quel gusto in più che fa la differenza e ne garantisce l'unicità.



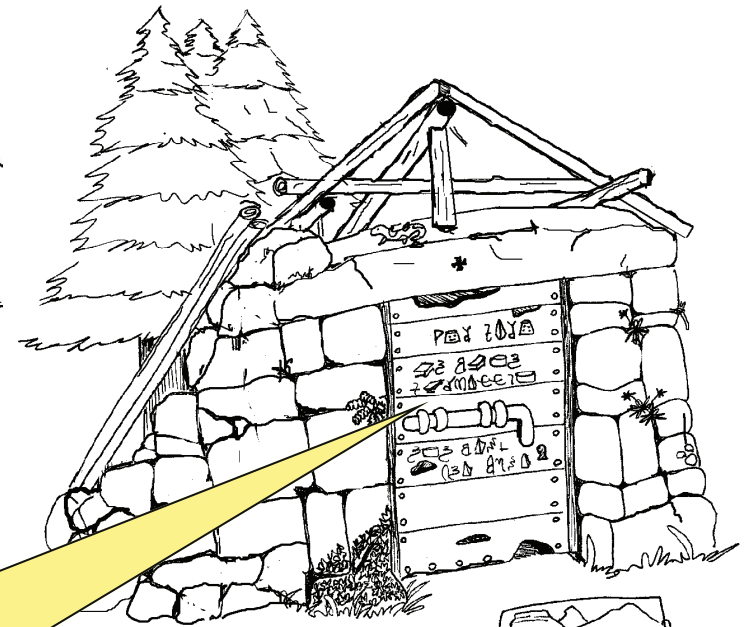
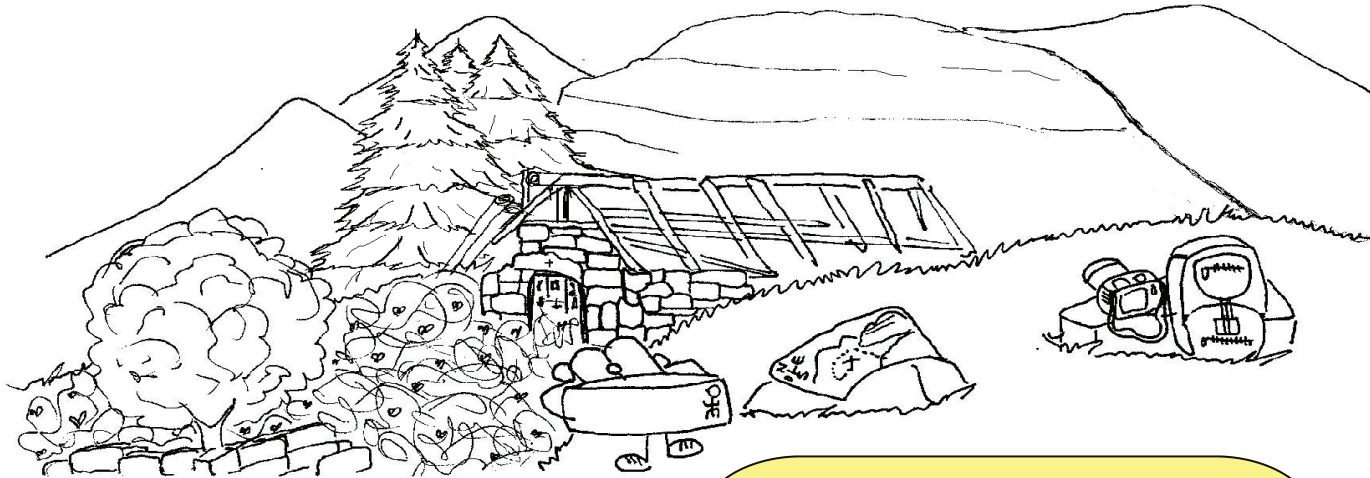
SCALERE

"La boca no l'è htraca se no la hent de àca"
(il pranzo non è completo se manca il formaggio)

Stagionatura o maturazione: l'insieme di cambiamenti che si producono nel formaggio e che gli conferiscono le sue caratteristiche: colore, profumo, consistenza. A seconda dei diversi tipi di formaggio, la stagionatura può durare da pochi giorni a diversi anni.

Alla ricerca del "silter" più antico

Durante la stagione d'alpeggio Silterino si dedica anche alla ricerca degli antichi "silter" del territorio, ormai ridotti a ruderi. Ne vale la pena perché, se si è fortunati, sulle loro porte si può scoprire un pezzo di storia. I malghesi, infatti, erano soliti incidere sul legno della porta i loro nomi, le date della loro permanenza e, talvolta, anche qualche loro pensiero o consiglio. Silterino ha trovato addirittura un alfabeto segreto; aiutatelo a decifrare il messaggio.



A	B	C	D	E	F	G	H	i
△	8	]	U	⊞	z	€	4	✱
L	M	N	O	P	Q	R	S	T
L	M	3	⊞	4	8	Y	3	I
U	V	Z						
⊞	<	≡						

A8Y - {0Y8 - 03-9003
 {0Y804€⊞ - 303-90031030
 038-90038 - >0]]8 - 8
 03-9003-]8Y0 - 8
 ⊞30⊞038380⊞8 - 8]4⊞
 03-9003- 80]]0L0!

NON SOLO FORMAGGIO!

Abbiamo visto che il latte lavorato diventa formaggio, ma non solo, si possono ottenere la panna, la ricotta, il burro, la mozzarella, il *fiurìt* (fiore di ricotta) e ancora il caciocavallo, la cacioricotta, il primosale, la burrata e molto altro ancora. Riportando negli appositi spazi le pa-

1) Latte + = formaggio

2) Siero - = ricotta

3) Latte + = yogurt

4) Panna - = burro

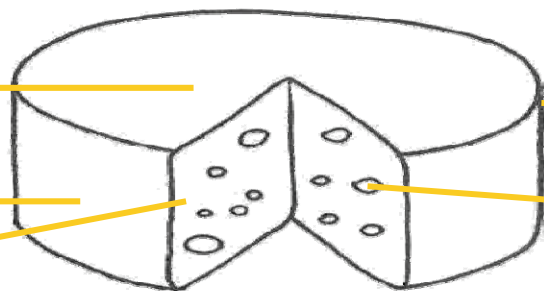
Soluzione: 1) caglio; 2) scotta; 3) fermenti lattici vivi; 4) latticello

Il formaggio è formato da diverse parti (facce, scalzo, crosta, pasta, occhiature). Prova ad associare ad ogni parte del formaggio la definizione corretta.

1

2

3



4

5

Soluzione: 1) faccia; 2) scalzo; 3) crosta; 4) pasta; 5) occhiature



role giuste da scegliere tra quelle che trovi qui sotto, prova a completare le equazioni dei latticini.

fermenti lattici vivi, zucchero, scotta, mufte, caglio, olio, latticello, lievito di latte, sale, acqua

È TEMPO DI ASSAGGIARE!

Ora che sei diventato un vero esperto di formaggi, ecco una scheda di degustazione che ti mette alla prova! Prendi un pezzo del tuo formaggio preferito e, come un vero intenditore, aguzza i sensi e completa la scheda! (un consiglio: prima di assaggiare osserva, annusa e tocca il formaggio)

Data Luogo
Il formaggio si chiama
È stato prodotto in (regione, paese)
È stato prodotto da (nome del casaro, industria)
È fatto con il latte di

Il latte usato è: ☐ latte crudo ☐ latte pastorizzato

Il formaggio è: ☐ fresco
☐ mezzano (fino a 120 giorni)
☐ stagionato (oltre i 300 giorni)

La crosta è:
L'odore è:

La forma è questa (fai un disegno)



La sensazione che provo mangiandolo mi ricorda: fiori; erba; funghi.....; stalla; animali.....; ortaggio; legno.....; altro.....
Il sapore è: dolce.....; acido.....; amaro.....; salato.....
La sensazione è di: piccante.....; latte.....; burro.....; altro.....

La pasta è: colore.....
struttura.....
occhiatura.....

GIUDIZIO FINALE: il formaggio che ho assaggiato è:

☐ molto buono ☐ buono ☐ così così ☐ cattivo ☐ disgustoso

...E ORA FORMAGGIAMO!

Ormai hai imparato i trucchi del mestiere! Cosa ne dici di provare a realizzare il formaggio a casa tua o a scuola? Niente paura, la ricetta seguente è molto semplice ed il risultato è assicurato! Non mi resta che augurarti buon appetito!

INGREDIENTI

- mezzo litro di latte crudo freschissimo
- mezzo cucchiaino di caglio

(ti consiglio di farti dare un po' di caglio dal tuo casaro di fiducia o da una delle aziende agricole del tuo paese, in mancanza di caglio puoi usare il succo di mezzo limone)

Scalda in un pentolino il **latte** a fuoco lento fino a raggiungere i **30/35°C**. A questo punto aggiungi il **caglio** dopo averlo diluito in un po' di acqua fredda. Mescola velocemente e bene, lasciando riposare il tutto per circa 15 minuti con il coperchio. A questo punto hai ottenuto la **cagliata**. Aiutandoti con una frusta riduci la cagliata in piccolissimi pezzi delle dimensioni di un chicco di riso e rimetti il pentolino sul fuoco fino a raggiungere i **38/40°C**. Lascia riposare per 20 minuti. Ora scola il **siero** che si è formato ed estrai la cagliata! Comprimila bene utilizzando le mani e dagli una forma circolare. Mettila quindi su un piattino, portala in tavola e assaggia il tuo primo **formaggio fresco**!

(mi raccomando il formaggio va consumato subito)

Quando vai in malga chiedi al casaro la ricetta del suo formaggio e prova a riassumerla nei punti sotto indicati:

Malga..... Casaro Sig.....

Nome del formaggio

Latte di..... intero ☐ semigrasso ☐

Riscaldamento latte a °C

Aggiunta di caglio liquido ☐ in polvere ☐

Riposo del latte per minuti

Rottura della cagliata in dimensioni di:

Seconda cottura a.....°C

Estrazione della cagliata dopo..... minuti di riposo

Formatura con fascere di.....

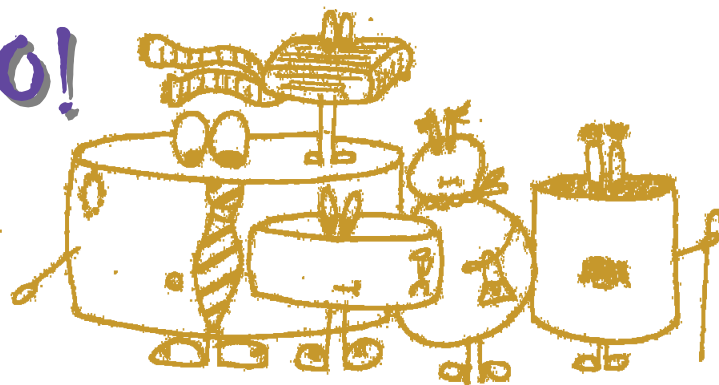
Salatura in salamoia ☐ a secco ☐

Stagionatura minima giorni.....

Peso della forma kg

A OGNUNO IL SUO FORMAGGIO!

Gli ingredienti di tutti i formaggi sono: latte, sale e caglio. Tuttavia, in base alle tecniche di lavorazione, al contenuto in grasso, alla consistenza della pasta ed al tipo di stagionatura, i tipi di formaggio che si ottengono sono migliaia.



- ☐ Bitto
- ☐ Nostrano Val Trompia
- ☐ Formài de Mùt
- ☐ Silter
- ☐ Strachì Tunt
- ☐ Fatulì
- ☐ Stael
- ☐ Tombea
- ☐ Fontal
- ☐ Casoretta
- ☐ Crescenza
- ☐ Nisso
- ☐ Pannerone



- ☐ Granone
- ☐ Fiorone
- ☐ Branzi
- ☐ Agri

Metti alla prova le tue conoscenze circa i formaggi tipici e tradizionali della Lombardia abbinando il nome di ciascun alla provincia di appartenenza colorando il quadratino a fianco del nome con il colore della provincia. Sottolinea con un colore i formaggi della Valle Camonica e della Val Trompia.

- ☐ Grana Padano
- ☐ Bagòss
- ☐ Scimudin
- ☐ Casolet

GIOCA E IMPARA 3 - L'ARTE DEL MALGHESE CASARO



Quella del malghese, ed in particolare quella del casaro di malga, è un'esperienza millenaria ricca di atmosfera e di valori concreti che prosegue tutt'ora sulle **malghe di Valgrigna**, con attrezzi tradizionali utilizzati con perizia ed orgoglio, consentendo di ricordare una **lunga tradizione** con una progressiva innovazione. Attrezzi umili e semplici, frutto della sensibilità e dell'ingegno di uomini che, pur con modestissimi mezzi, hanno saputo realizzare ciò che occorreva per sopravvivere degnamente garantendo praticità e funzionalità.

Questi attrezzi, che spesso recano un marchio di riconoscimento come iniziali o date, costituiscono una **memoria silenziosa** che racchiude la storia di persone, di generazioni di malghesi avvicendatesi nel lavoro in malga. La loro conoscenza ci consente di comprendere la fatica di chi opera in malga e di apprezzare meglio l'originalità irripetibile dei prodotti realizzati.



Le attrezzature citate nel libretto, oltre che essere ancora utilizzate nelle varie malghe, sono esposte presso la struttura ecomuseale **Silter di Gianico** a Malga Rosello, nella Foresta di Lombardia Valgrigna.

Disegni animali ed attrezzi
antonioligrafica

Testi, disegni, giochi e grafica
Elisabetta Maccioni*

Revisione testi:
Andrea Ricchini*

Coordinamento editoriale:
Biagio Piccardi*
*Sede ERSAF di Breno (BS)

Stampa: *** *** ***

Logo fsc

Pubblicazione realizzata
nell'ambito
dell'Accordo di Programma
per la Valorizzazione
dell'Area Vasta Valgrigna

2014

www.montagnedivalgrigna.it