

Il latte ed i formaggi di Azienda Agricola



LEGGI E COLORA



Si ringrazia per la collaborazione:

- > Luca Nicolandi - ASL TO4 - Dipartimento di Prevenzione - S.C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali.
- > Guido Tallone - Presidente Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola.

Disegni:

> Prima di copertina:
Andrea figlio di Guido Tallone.

> Ultima di copertina:
Anita figlia di Giorgis Maria Maddalena ed Macario Aldo allevatori di pecore e capre con produzione di formaggio anche in alpeggio, in provincia di Cuneo.



COS'E' IL LATTE

Il latte viene utilizzato dai mammiferi per nutrire i propri cuccioli nel primo periodo di vita.



Il latte è quindi il prodotto della secrezione della ghiandola mammaria dei mammiferi.

La secrezione del latte inizia subito dopo il parto, dapprima come colostro e poi come latte.

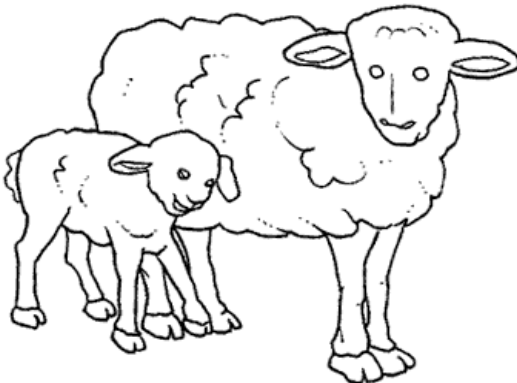
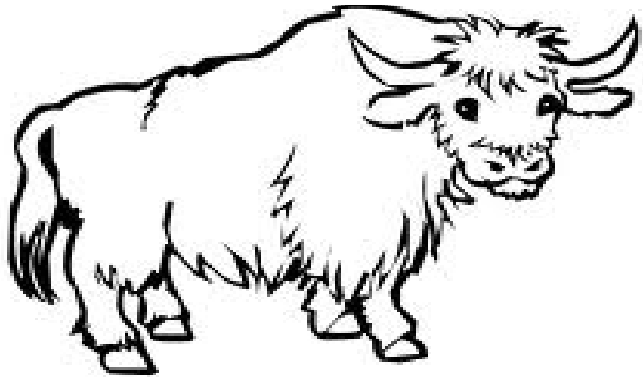
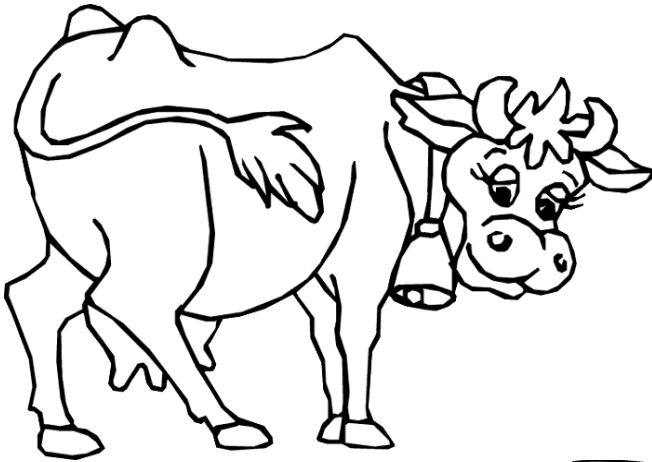
L'uomo è un mammifero ed ha imparato da molto tempo a utilizzare come alimento il latte degli altri mammiferi, principalmente quello della Vacca, della Pecora, della Capra e della Bufala, ma anche il latte di Yak, di Cammello, di Dromedario, di Asina, di Cavalla, di Renna e di altri mammiferi ancora.

*L'uomo ha anche imparato che il latte è un alimento **MOLTO IMPORTANTE** perché ricco di molte sostanze utili per una buona crescita.*



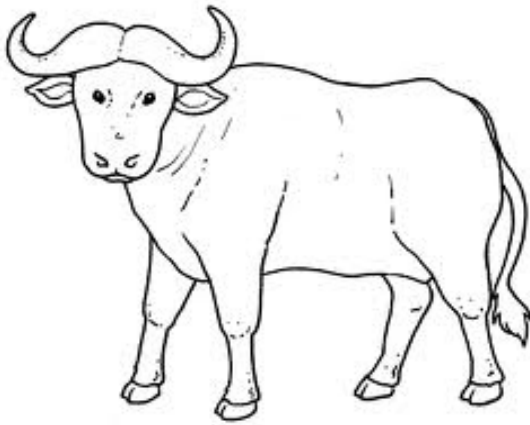


DAI UN NOME E COLORA GLI ANIMALI

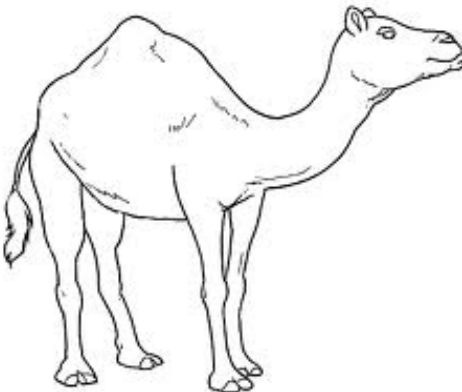




DAI UN NOME E COLORA GLI ANIMALI





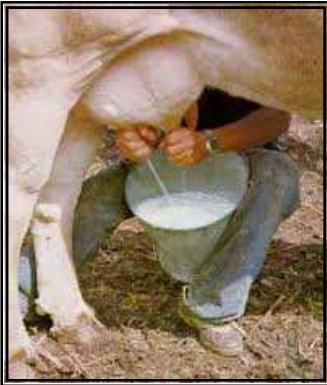




LA MUNGITURA

Con il termine “MUNGITURA” si indica l’operazione che permette di prelevare il latte dalla mammella.

La mungitura viene effettuata due volte al giorno.



*Mentre un tempo veniva
← eseguita solo a mano, con molta
fatica e molto tempo,*

*oggi, in molte
stalle, la
mungitura si
effettua in modo
meccanico con
→ l’impiego di
a p p o s i t e
attrezzature.*



Quello della mungitura è un momento molto importante e delicato, durante il quale si devono seguire severe norme igieniche e di comportamento, per ottenere un latte sano e non arrecare danni all’animale.



RIASSUMIAMO

1. Il latte viene prodotto dai mammiferi.
2. L'uomo si nutre del latte di alcuni mammiferi, principalmente: (scrivi gli animali che, secondo te, si mungono in Italia)

.....
.....

3. Gli animali da latte si allevano nelle stalle e quando è possibile si fanno pascolare nei prati.

IL PASCOLO FA PRODURRE UN BUON LATTE E MIGLIORA IL BENESSERE DEGLI ANIMALI

4. Le stalle che, oltre a mungere il latte producono anche i formaggi, si chiamano:

CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA

Ecco allora che si parla di:

FILIERA CORTA

Perché l'allevamento, la mungitura, la produzione e la vendita dei formaggi si fanno tutti vicinissimi.





LA COMPOSIZIONE DEL LATTE

Il latte è ricco di molte sostanze nutritive:

PROTEINE, GRASSI, ZUCCHERI, VITAMINE, SALI MINERALI ED ENZIMI.

	Vacca	Bufala	Capra	Pecora
Acqua %	87-89	78-84	83-89	79-82
Zuccheri %	4,6-4,7	4,7-4,9	4,3-4,7	4,5-5,0
Materia grassa %	3,6-4,0	7,0-7,5	3,4-4,0	6,0-8,0
Proteine %	3,2-3,5	4,5-4,8	3,2-3,6	4,5-6,5
Sali % (ricordati il calcio importante soprattutto per le ossa)	0,9	0,8	0,9	0,9

Bidone del latte



Contiene 50 kg di latte che sono uguali a:

Ettogrammi

Decagrammi

Grammi



LATTE E DERIVATI

Con il latte si possono produrre molti alimenti.

(per ogni riquadro *prova a disegnare* i prodotti indicati)

LATTE DA BERE - Latte Crudo, Latte Pastorizzato, Latte UHT
PANNA E BURRO - si ottengono dalla crema del latte

FORMAGGI E RICOTTE - la ricotta si ottiene dal siero derivato dalla
produzione del formaggio



LATTE E DERIVATI

Con il latte si possono produrre molti alimenti.

(per ogni riquadro *prova a disegnare* i prodotti indicati)

YOGURT - contiene moltissimi fermenti lattici vivi

GELATI, BUDINI e FRAPPE' - il latte ne è un componente importante

Scrivi quali altri cibi conosci che contengono tra gli ingredienti il latte, liquido o in polvere oppure il siero in polvere: (impara a leggere le etichette e gli ingrediente degli alimenti)

.....

.....

.....

.....



PUOI TROVARE FORMAGGI, YOGURT, RICOTTA ANCHE NEI CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA.

- . - . - .

CHIEDI AI TUOI GENITORI DI ACCOMPAGNARTI A VISITARNE UNO.

- . - . - .

SUL SITO www.casarecasari.it SI POSSONO TROVARE GLI INDIRIZZI DEI SOCI DELLA ASSOCIAZIONE CON LE PROPRIE SPECIALIZZAZIONI E PRODUZIONI CASEARIE.

- . - . - .

LA VISITA PUÒ SERVIRE A TE ED ALLA TUA FAMIGLIA PER CONOSCERE PIÙ DA VICINO IL LAVORO DELL'AGRICOLTORE CHE PRODUCE IL LATTE ED I FORMAGGI, LAVORANDO LA TERRA.

- . - . - .

È IL PIÙ ANTICO MODO DI LAVORARE E CHE PERMETTE DI MANTENERE DELLE ZONE VERDI E CURATE VICINO AI PAESI IN MODO CHE NON SIA TUTTO CEMENTO ED ASFALTO.

Caseificio di azienda agricola in pianura

— Caseificio di azienda agricola in alpeggio





COS'E' IL FORMAGGIO

Il Formaggio è il risultato della coagulazione del latte. Con la coagulazione il latte cambia consistenza e passa da liquido a solido e permette quindi di “prendere forma”, come indica il nome.

La coagulazione si ottiene in due principali modi:

- lasciando **acidificare il latte**, che coagula e diventa denso e così nasce lo yogurt;
- **aggiungendo il caglio**, anche così il latte coagula, si forma prima la cagliata, una specie di budino, poi si taglia la cagliata e si separa il siero dal formaggio vero e proprio, il siero, un liquido di colore verdino sarà poi utilizzato per fare la ricotta



LATTE
(riscaldato
tra 20 e
40 °C)



CAGLIO = FORMAGGIO
oppure
ACIDITÀ = YOGURT

Note di spiegazione

- Il caglio è una sostanza liquida di origine animale o vegetale.
- L'acidità è prodotta dai Fermenti Lattici Vivi che “mangiano” lo zucchero (lattosio) del latte e lo trasformano in acido lattico, indispensabile, per produrre formaggi e yogurt.

COME SI DICE FORMAGGIO IN EUROPA

(scrivi lo stato europeo e la lingua che si parla)

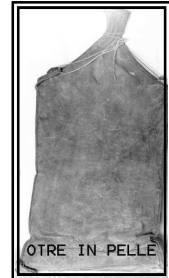
Fromage - Cheese - Kase - Queijo - Queso - Ost



CHI INVENTÒ IL FORMAGGIO ?

La storia non ci dice chi inventò il formaggio. perché è un avvenimento che risale a tempi in cui non era ancora stata inventata la scrittura. Le origini si possono datare a circa 10.000 anni fa, nell'era Neolitica, quando gli uomini incominciarono ad allevare capre e pecore per berne il latte.

La leggenda dice che sia stato un nomade che, un giorno, partendo per un viaggio a cavallo, si portò appresso per rifocillarsi del latte



contenuto in un otre, al momento di bere il latte, durante una tappa del suo viaggio, il nomade sollevò l'otre ed invece di vedere scendere il latte, scesero dei pezzi di cagliata, come un tomino fresco. Col tempo si scoprì che l'otre, fatto con stomaci di animali, contiene una sostanza acida, il caglio, capace di coagulare il latte.

Tra gli abitanti delle montagne si raccontava la storia di una “**Masca**” o “**Sarvan**” (fantastico abitante e guardiano delle selve) che insegnò agli uomini a fare il formaggio in cambio del loro silenzio, avendo essi scoperto il suo nascondiglio in una grotta sulla cima della montagna.

E IL PRIMO LIBRO SUI FORMAGGI QUAL'È?

Si intitola “*Summa lacticiniorum*” ed è stato stampato nel 1477 (ancora prima della scoperta dell'America) da un medico di nome “Pantaleone da Confienza”, nato tra Vercelli e Pavia.



QUALI FORMAGGI CONOSCI ?

Scrivi di seguito il nome dei formaggi che conosci e che mangi e sottolinea il tuo/i tuoi preferiti:

.....

.....

.....

Ogni regione italiana ha le sue particolarità nella produzione e nel consumo dei formaggi. Puoi approfondire insieme alla tua famiglia quali formaggi ci sono, ad esempio in Piemonte, visitando due siti:

- www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodotti_tipici/pat/casari/index.htm
- www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodotti_tipici/dopigp/index.htm

Note di approfondimento

Ricordati queste due sigle:

PAT = Prodotti Agroalimentari Tradizionali

DOP = Denominazione di Origine Protetta

e prova ad approfondire l'argomento a scuola.





METTI UNA SCRITTA ALL'INSEGNA E COLORA



Scrivi i nomi dei caseifici di azienda agricola che conosci

.....

.....

.....



IL FORMAGGIO COME ALIMENTO

Il formaggio è un alimento dal valore nutritivo ed energetico molto elevato in grado di soddisfare le necessità dei più giovani ma anche di fornire energia agli adulti ed anziani.

Nelle sue diverse tipologie inoltre può soddisfare i più differenti gusti, dal più delicato con un formaggio fresco, al più esigente con un bel formaggio stagionato.

Ecco alcune indicazioni sui componenti del formaggio:

- proteine, sono di alta qualità e si può dire che il formaggio può **sostituire periodicamente la carne** come secondo piatto;
- grasso, è uno degli attori principali per ottenere il gusto del formaggio, con poco grasso un formaggio può essere magro ma difficilmente molto gustoso, ricordiamo che tra i componenti dei grassi del formaggio vi sono anche delle sostanze dette CLA, delle quali è scientificamente dimostrato il loro effetto benefico per la salute, e che sono particolarmente presenti nei **formaggi di alpeggio**;
- calcio, importante per la salute delle ossa e dei denti, si trova particolarmente presente in tutti i formaggi e nel latte
- vitamine, i formaggi sono una buona fonte di B2 e B12 e vitamina A.

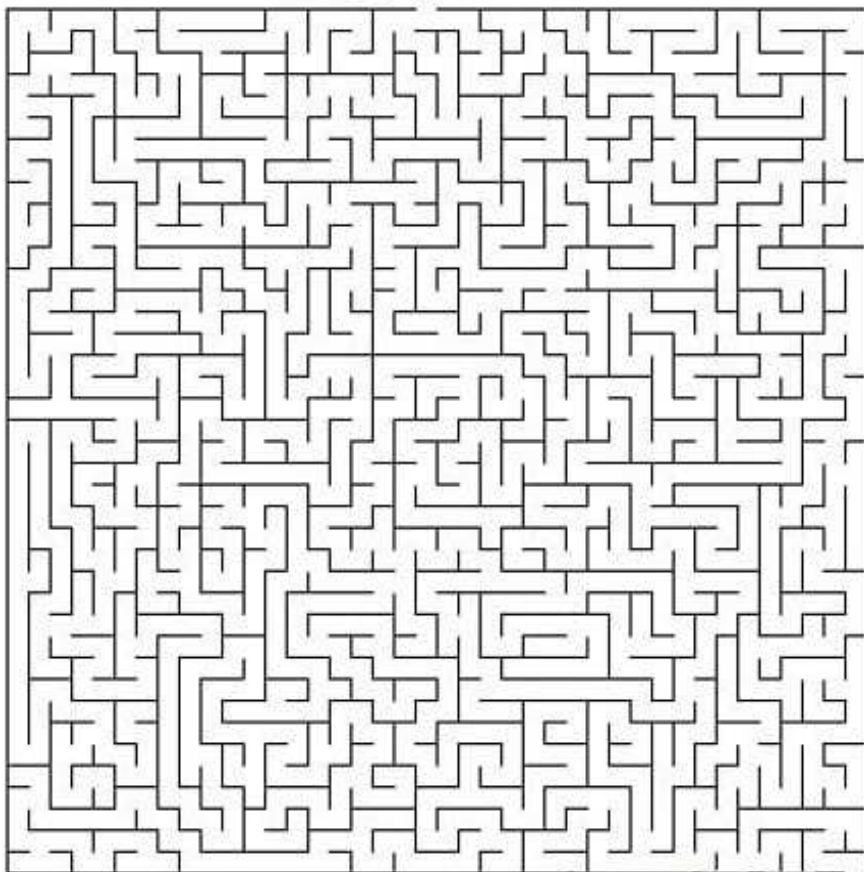
**PER QUESTO MOTIVO MANGIARE LATTE,
YOGURT E FORMAGGI FA BENE, PURCHÉ IN
GIUSTA QUANTITÀ, RICORDANDOSI CHE
ECCEDERE NON VA BENE PER NESSUN ALIMENTO**



IL LABIRINTO CASEARIO



FORMAGGI
DI
AZIENDA
AGRICOLA



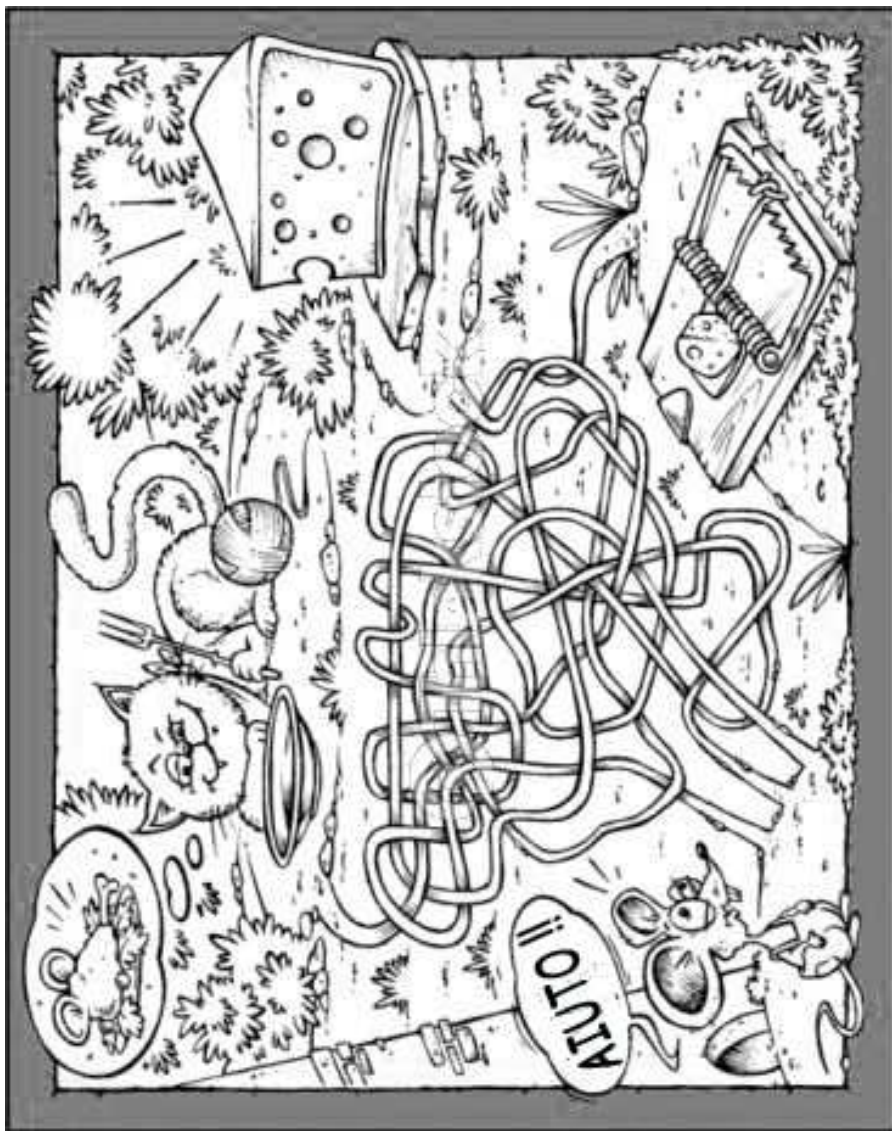
Disegnati
a

Scrivi il tuo nome





AIUTA SQUITTI A TROVARE LA STRADA GIUSTA



COLORA SQUITTI, IL GATTO, IL FORMAGGIO E LA TRAPPOLA



COME SI CHIAMA CHI FA IL FORMAGGIO ?

Le persone che fanno il formaggio si chiamano CASARI.

Produrre i formaggi, cioè fare il casaro, non si improvvisa, esistono delle scuole che “insegnano” questo mestiere, una si trova in Piemonte, in provincia di Cuneo e si chiama Agenform - Istituto Lattiero-Casario di Moretta (www.agenform.it).



Se ti è piaciuto questo libricino oppure non ti è piaciuto o se hai delle domande da farci, puoi dire ai tuoi genitori di inviare una mail a info@casarecasari.it e riceverai la ricetta per fare il formaggio a casa, così anche tu potrai diventare un esperto CASARO o CASARA.



ASSOCIAZIONE
DELLE CASARE
E DEI CASARI
DI AZIENDA AGRICOLA

p.zza C. A. Grosso, 82 -12033- Moretta (CN)
c/o Agenform-ILC Moretta
tel.0172/93564
www.casarecasari.it

Il latte ed i formaggi di Azienda Agricola

