



Equilibrio a tavola

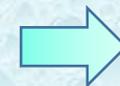


Ricette per gustose merende: «Frullatino golosino»



*Gruppo 3:
preparazione merenda a base di latte o un suo
derivato e frutta secca*

2^a tappa





Equilibrio a tavola



**INVENTATE E REALIZZATE
UNA RICETTA PER LA MERENDA
A BASE DI LATTE
O UN SUO DERIVATO
E FRUTTA SECCA**

NOME DELLA RICETTA
"FRULLATINO GOLOSINO"

Ingredienti (Max 5)

LATTE
MELA
FETTA BISCOTTATA
FRATELLATA
-NOCI

Come si prepara

SI FRULLA IL LATTE CON LA MELA, SI
AGGIUNGE LA GRANELLA DI NOCI,
E SI ACCOMPAGNA CON FETTA
BISCOTTATA E FRATELLATA

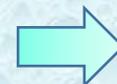
Slogan per invogliare all'assaggio

FRULLATINO DI LATTE E MELA ARRICCHITO CON
GRANELLA DI NOCI, ACCOMPAGNATO DA FETTA
BISCOTTATA E FRATELLATA DI CILIEGE



Ricette per
gustose
merende:
«Frullatino
golosino»

2^a tappa





Equilibrio a tavola

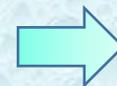
*Gruppo 4:
preparazione
merenda a
base di latte e
frutta fresca*



Ricette per
gustose
merende:
«Superfruttalat»



2^a tappa





Equilibrio a tavola



INVENTATE E REALIZZATE UNA RICETTA PER LA MERENDA A BASE DI LATTE E FRUTTA FRESCA

NOME DELLA RICETTA

" SUPERFRUTTALAT "

Ingredienti (Max 5)

MELA
KIWI
ARANCIA o MANDARINO
LIMONE
LATTE

Come si prepara

Abbiamo lavato, sbucciato e tagliato la
frutta, poi ci abbiamo spremuto il
limone e l'abbiamo mescolato.

Slogan per invogliare all'assaggio

FRESCA, GUSTOSA E NUTRIENTE LA
NOSTRA FRUTTALAT.

Ricette per
gustose
merende:
«Superfruttalat»

2^a tappa





Avventura al caseificio

- L'azienda agricola biologica "Reggiani": il caseificio
- Il luogo di produzione del Parmigiano Reggiano
- Il Mastro Casaro
- Gli strumenti del Mastro Casaro
- Le fasi della trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano
- Carta d'identità del Parmigiano Reggiano
- La linea del tempo: «La giornata nell'azienda agricola «Reggiani»
- L'azienda agricola biologica "Reggiani": la stalla
- Riflessioni dei bambini sulla visita all'azienda agricola «Reggiani»
- Acrostici e mesostici





Avventura al caseificio



Visita all'azienda agricola biologica "Reggiani": il caseificio



Martedì 2 marzo 2015 noi bambini della classe 1^A, insieme ai ragazzi della seconda media dell'I.C. di Sassoferrato, accompagnati anche dai nostri genitori, siamo andati a visitare l'azienda agricola "Reggiani" a [Castelfranco Emilia](#) (in provincia di Modena) per vedere la trasformazione del latte in formaggio. Ad accoglierci la signora Terry, che ci ha condotto nel [caseificio](#) dove avviene la preparazione del Parmigiano Reggiano.

2^a tappa





Avventura al caseificio

Il luogo di produzione del Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano si produce solo in una striscia di terra chiamata “*zona d’origine*” composta dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova e Bologna, per questo motivo è unico al mondo.

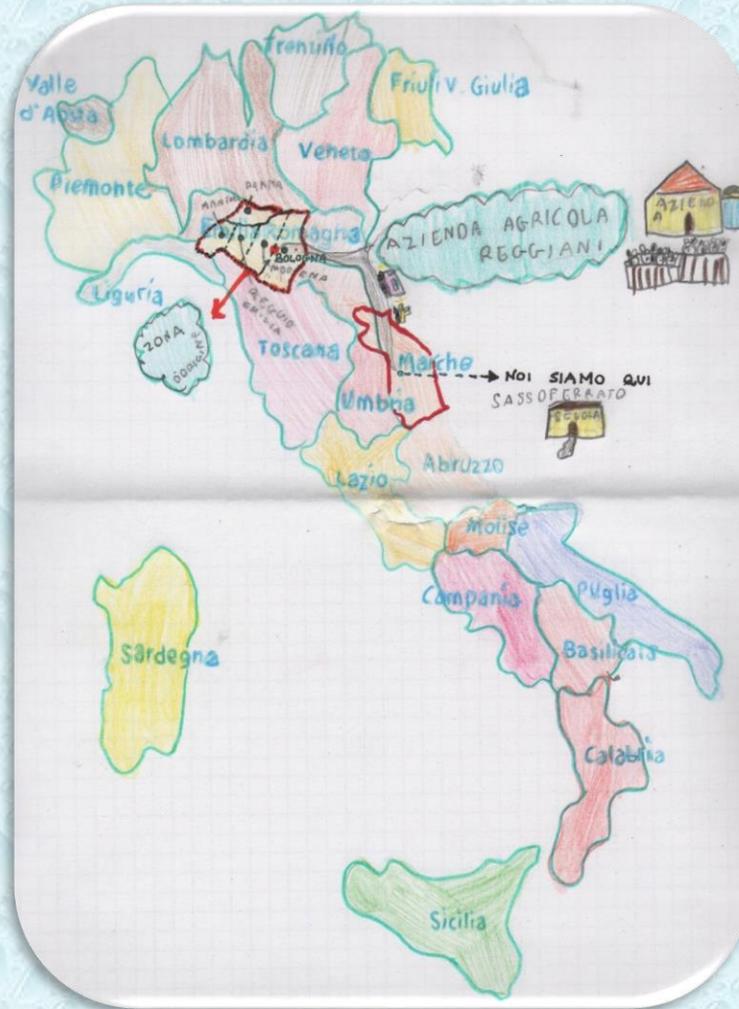
In questa zona l’ambiente è tutelato e vi nascono i foraggi per l’alimentazione delle 250.000 mucche che fanno il latte per il Parmigiano Reggiano, lavorato con una tradizione che dura da nove secoli.

Nella [cartina dell’Italia](#) i bambini hanno riprodotto il viaggio effettuato per andare alla scoperta del luogo di produzione del Parmigiano Reggiano: l’Azienda agricola biologica “Reggiani” di Castelfranco Emilia.





Avventura al caseificio



2^a tappa

Zona d'origine del Parmigiano Reggiano





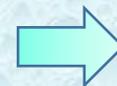
Avventura al caseificio



L'avventura al caseificio è iniziata con la spiegazione delle proprietà nutritive del latte e dei suoi derivati, la storia di come nacque il formaggio, [il procedimento attraverso il quale il latte viene trasformato in Parmigiano](#). Il caseificio è un grande locale, dove il [casaro](#), come un maestro, era intento a preparare il formaggio proprio per noi, che venivamo da tanto lontano!



2^a tappa





Avventura al caseificio

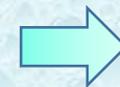
Mastro Casaro



Mastro Casaro ascolta le nostre domande e ci dà le spiegazioni. Al casaro abbiamo dedicato [poesie](#) scritte da noi e [disegni!](#)



2^a tappa





Poesia

Mastro casaro

Mastro casaro

latte, caglio, sale, siero,
caldaia, spino, fascia,
pala di legno,

blu, blu, blu, blu,
vru, vru, vru, vru,

splash, slup, zac,
pum, pum, pum,

gnam, gnam,

forma, granuli, cagliata,

codice, marchio crosta,
calcio, proteine,

Mastro casaro

affaticato

parmigiano reggiano.

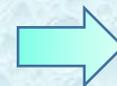
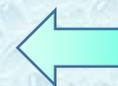
(poesia scritta insieme)

Avventura al caseificio

Poesia:
Il casaro

Mastro casaro
latte, caglio, sale, siero,
caldaia, spino, fascia,
pala di legno,
blu, blu, blu, blu,
vru, vru, vru, vru,
splash, slup, zac,
pum, pum, pum,
gnam, gnam,
forma, granuli, cagliata,
codice, marchio, crosta,
calcio, proteine,
mastro casaro
affaticato
Parmigiano Reggiano.

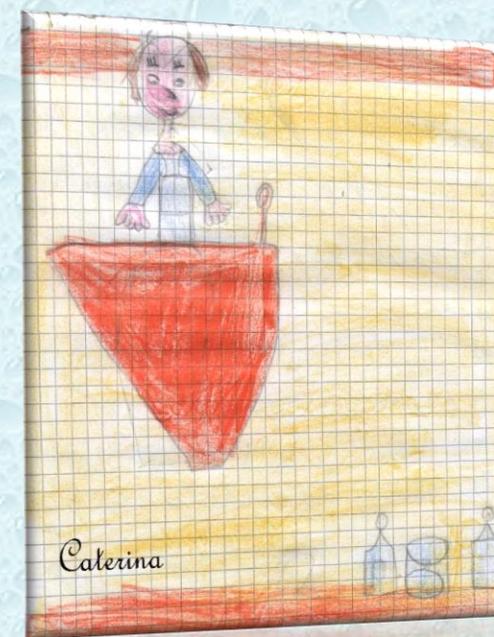
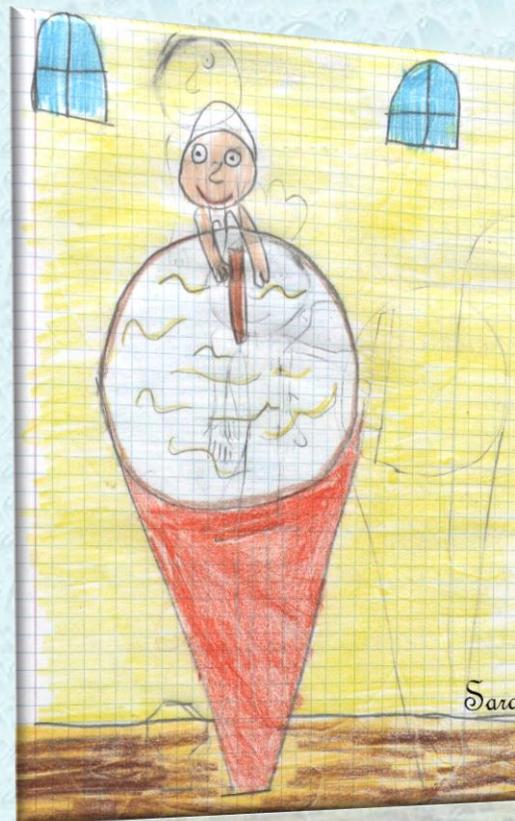
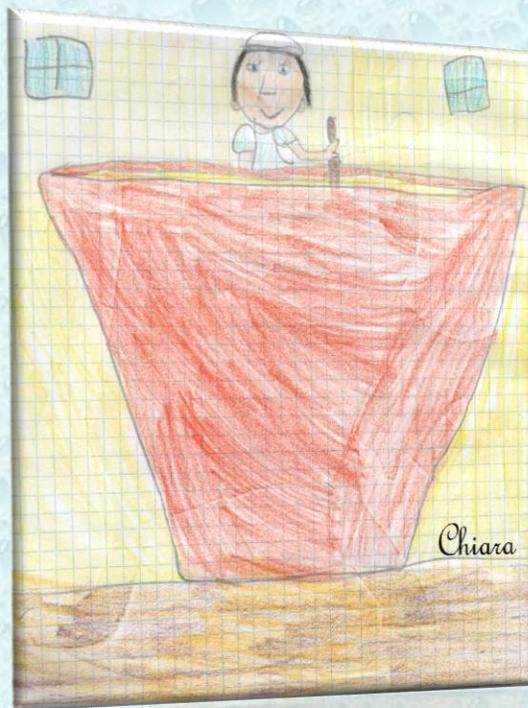
(poesia scritta
collettivamente)





Avventura al caseificio

I nostri disegni su Mastro Casaro



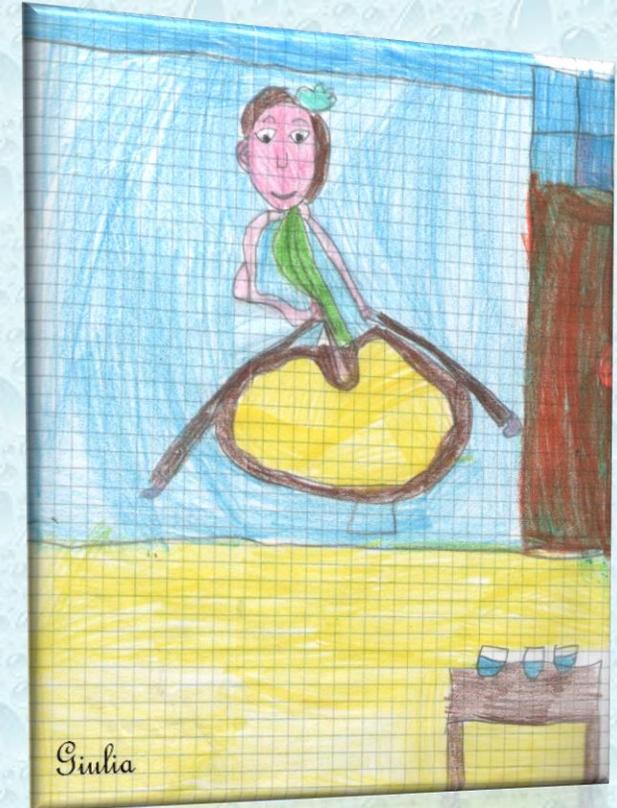
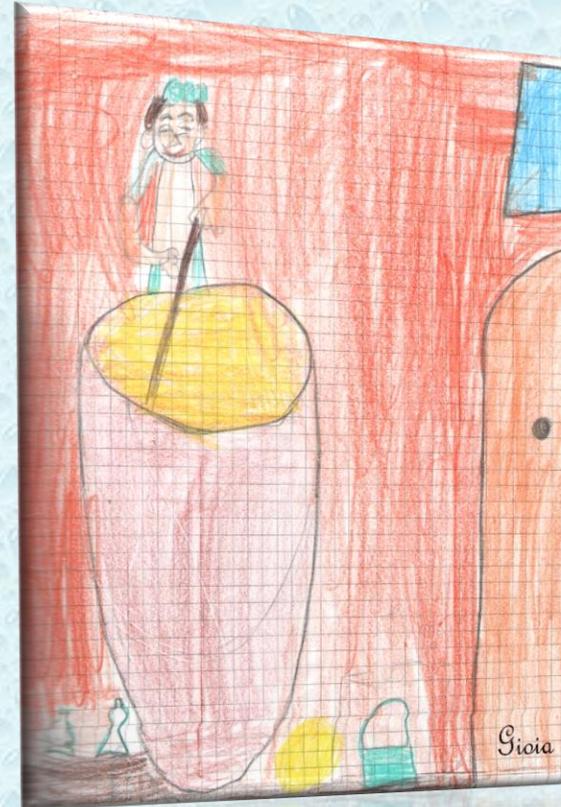
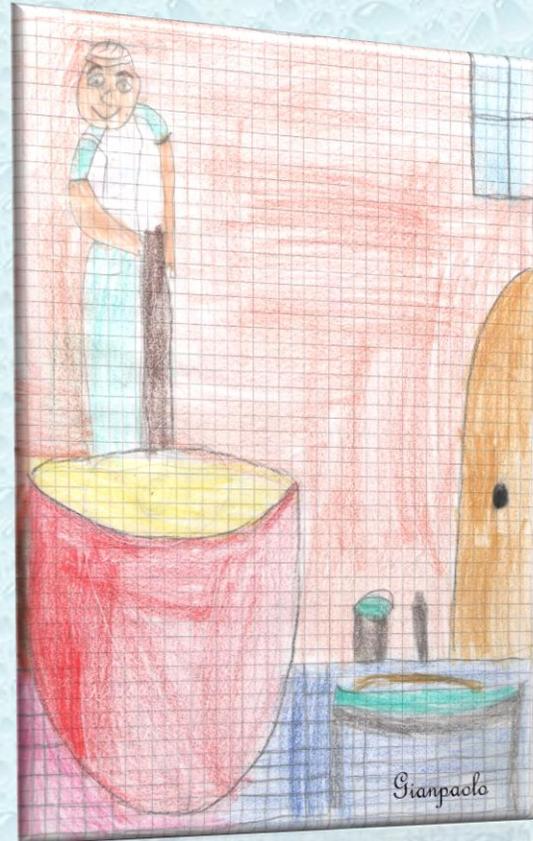
2^a tappa





Avventura al caseificio

I nostri disegni su Mastro Casaro



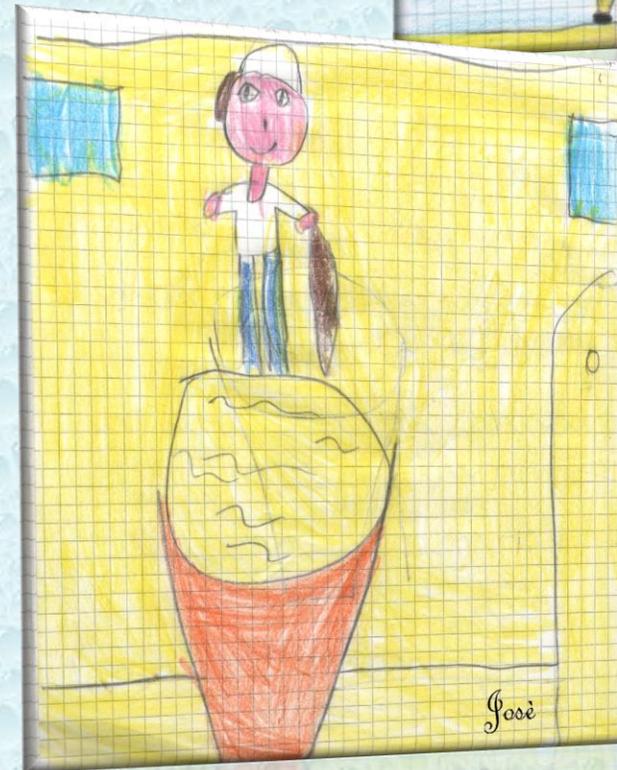
2^a tappa





Avventura al caseificio

I nostri disegni su Mastro Casaro



2^a tappa





Avventura al caseificio



gli strumenti del casaro

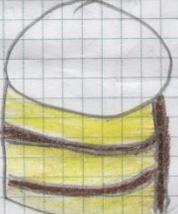
pala di legno → per mescolare e estrarre la massa del formaggio.



caldesia → per scaldare e lavorare il latte.



fascia di plastica → per dare la forma al formaggio.



fascia marchiante per imprimere i marchi e i puntini ad ogni forma.



placca di caseina per dare un numero ad ogni forma.

vasca per far riposare il latte della sera.



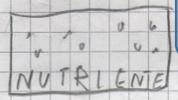
spino per rompere la cagliata.



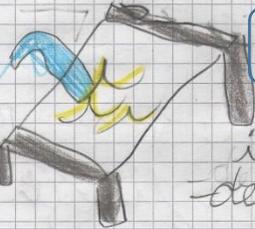
telo di lino per avvolgere la forma e metterla nella fascera.



placca di caseina per dare un numero ad ogni forma.

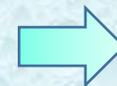


vasca per far riposare il latte della sera.



Gli strumenti del mastro Casaro

(Cliccare sul nome degli strumenti per andare alla pagina di riferimento)





Avventura al caseificio



Le fasi della trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano

Le fasi della trasformazione del latte in formaggio, che avviene ogni giorno, richiedono tanta esperienza e concentrazione. Prima abbiamo visto le [vasche](#) dove viene lasciato riposare il latte della mungitura della sera, nelle quali affiora la parte grassa del latte. Poi ci sono delle grandi [caldaie](#) di rame, dove viene versato tutto il latte, sia quello scremato della sera sia quello della mungitura del mattino. Purtroppo siamo arrivati un po' tardi e non abbiamo fatto in tempo a vedere la mungitura dal vero, ma solo le macchine mungitrici!



vasca per far riposare il latte



caldaia e pala di legno

2^a tappa

[La degustazione sensoriale del Parmigiano Reggiano](#)





Avventura al caseificio

Le fasi della lavorazione

Mentre le caldaie iniziano a scaldare il latte, il casaro aggiunge il siero e il caglio per far coagulare il latte.

Poi controlla con le mani i granuli della cagliata, che si formano quando il latte arriva alla temperatura di 55°.

La cagliata viene frantumata in piccoli granuli grazie ad un attrezzo detto "[spino](#)".

Abbiamo assaggiato i granuli: che buoni!!!

2^a tappa



1° fase della lavorazione



2° fase della lavorazione



3° fase della lavorazione





Avventura al caseificio

Dopo circa un'ora il casaro estrae la cagliata, che sembra una enorme mozzarella, con una [pala di legno](#). Poi la taglia in due parti con un grosso coltello, così da ogni caldaia si ottengono due forme.

Il casaro depone il formaggio nella "[fascera](#)" con il [telo di lino](#), che gli dà la forma rotonda.



telo di lino per estrarre la cagliata



il casaro sistema la cagliata nel telo di lino



fascera di plastica



la forma nella fascera

2^a tappa





Avventura al caseificio



Poi il casaro applica una placca di caseina per dare un codice ad ogni forma. Ci ha spiegato che la placca è come la carta d'identità del Parmigiano.



il casaro mette la cagliata nella fascera ricoprendola con il telo di lino



le placche di caseina, per dare un numero ad ogni forma

2^a tappa





Avventura al caseificio



la «fascia marchiante»

Dopo un po', il casaro mette una "[fascia marchiante](#)" sulla parte esterna per imprimere i marchi di origine, i puntini della scritta Parmigiano Reggiano, il mese e l'anno di produzione e il numero del caseificio.

2^a tappa



le forme vengono messe con dei pesi





Avventura al caseificio



Poi ci hanno condotti in un'altra stanza dove ci sono delle vasche enormi in cui le forme sono immerse in acqua e sale, cioè in salamoia, e una macchina le gira ogni tanto. Infine, tutti emozionati, il casaro ci ha fatto vedere il magazzino per la stagionatura del formaggio.



le forme vengono immerse in acqua e sale



la stanza della stagionatura

2^a tappa





Avventura al caseificio

La stagionatura



in posa tra le forme di Parmigiano

Durante la stagionatura le forme del formaggio riposano su tavole di legno e la parte esterna si asciuga formando una crosta.

Dopo un anno l'esperto battitore le batte una ad una per controllare che tutte le forme siano di ottima qualità.

Il casaro ci ha fatto sentire il rumore della battuta con il «martelletto» e noi eravamo tanto concentrati per riconoscere i diversi suoni. Che simpatico il casaro, per farci divertire si è perfino battuto la testa con il martelletto!



le forme di Parmigiano vengono tutte battute





Avventura al caseificio



Infine ci hanno fatto assaggiare i formaggi di diverse stagionature e la ricotta, illustrandoci l'importanza del latte e dei suoi derivati. Considerato che eravamo veramente curiosi di vedere l'allevamento delle mucche, la signora Terry ci ha fatto visitare la grandissima stalla.



ricottine



caciottine

2^a tappa





Avventura al caseificio



*Abbiamo assaggiato il
Parmigiano Reggiano.*

*A scuola, la
degustazione del
Parmigiano Reggiano
stagionato sia di 15
mesi sia di 28 mesi
circa.*



2^a tappa





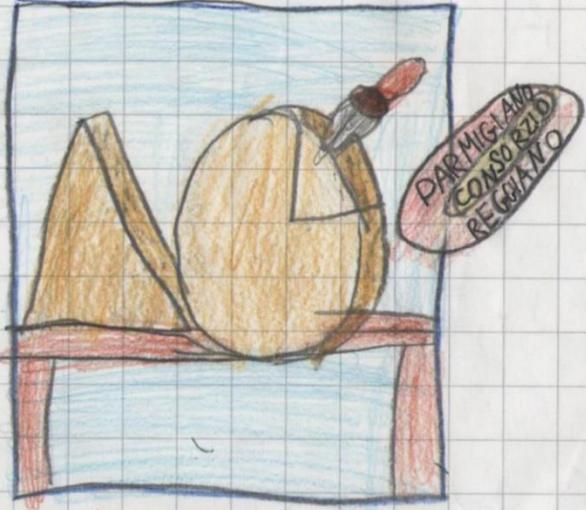
Avventura al caseificio



Carta d'identità del Parmigiano Reggiano

NOME: Parmigiano
 COGNOME: Reggiano
 NATO: 9 secoli fa in ITALIA
 A: Zona di origine
 Parma, Bologna, Reggio Emilia, Mantova, Modena.
 RESIDENZA: nel caseificio
 PROVENIENZA da 250.000 mucche da latte.
 PROFESSIONE: re del formaggio.
 CARATTERISTICHE: formaggio ricco di calcio e fosforo, a lunga stagionatura senza conservanti.
 PESO: 40 Kg
 SEGNI PARTICOLARI: la scritta a puntini sulla crosta, il marchio e il

bollino aragosta, argentato o oro.



FIRMA: Parmigiano Reggiano
 IMPRONTA
 IL SINDACO
 AGARBATI JO NAK





Avventura al caseificio

La giornata nell'azienda agricola «Reggiani»



Per approfondire il percorso della trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano, i bambini hanno costruito [la linea del tempo nell'azienda agricola «Reggiani»](#).

Le fasi del percorso sono state abbinare alle varie parti del giorno:

NOTTE = Ore 4.00. L'allevatore arriva alla stalla e sveglia le mucche.

ALBA = Ore 5.00 – 6.00. L'allevatore inizia la **mungitura meccanica**. Le mammelle vengono disinfettate e poi le mucche sono portate alla mungitrice.

MATTINO = Il latte intero della mungitura è unito al latte scremato della sera nelle **vasche**. Tutto il latte viene versato nelle **caldaie** di rame. Il casaro aggiunge il caglio naturale del vitello. Si accendono le caldaie per cuocere i granuli, che poi formano la **cagliata**, una massa che viene divisa in due forme.

MEZZOGIORNO = Il formaggio è avvolto nella **stoffa di lino** e viene messo nella **fascera** per dare la forma cilindrica. Poi viene applicata una **placca di caseina** per dare un codice ad ogni forma.

POMERIGGIO = Una **fascia marchiante** incide il mese, l'anno e la scritta a puntini sulla superficie esterna. Le forme dei giorni precedenti vengono immerse **in acqua e sale** per circa un mese. Tutte le **forme stagionate** del magazzino vengono esaminate dal battitore.

SERA = Il **battitore** mette il **marchio a fuoco** solo sulle forme perfette. Alle forme imperfette vengono tolti i puntini dalla crosta. Nello stesso momento gli allevatori fanno la seconda mungitura e lasciano riposare il latte nelle vasche del caseificio. Poi tutti a cena!

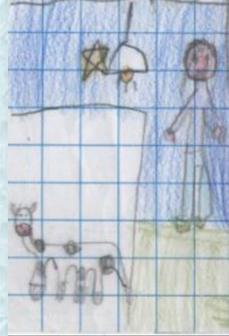
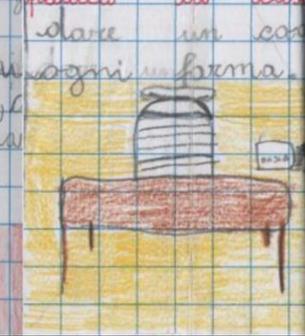
Di nuovo NOTTE = Il casaro, gli allevatori e le mucche vanno a dormire.





LA GIORNATA AZIENDA AGRICOLA REGGIANI

Legenda: in una parte del giorno

NOTTE	ALBA	MATTINO	MEZZOGIORNO	POMERIGGIO	SERA
<p>4.00 L'allenatore arriva alla stalla e sveglia le mucche.</p> 	<p>5.00-6.00 L'allenatore inizia la mungitura mattutina. Le mammelle vengono disinfettate e poi le mucche sono portate alla mungitura.</p> 	<p>Il latte intero della mungitura è unito al latte scremato della sera nelle vasche. Tutto il latte viene versato nelle caldie di rame. Al carcio si aggiunge il caglio naturale del vitello. Si accendono le caldaie per cuocere i grumi, e poi formano una massa che viene derivata in due forme.</p> 	<p>Il formaggio è avvolto nella stoffa di lino e viene messo nella fascia per dare la forma cilindrica. Poi viene applicata una pecca di carcio per dare un coagulo ad ogni forma.</p> 	<p>Una fascia marcante incide il mozz, l'anno e la recita a puntino. Le forme dei giorni precedenti vengono immerse in acqua per circa un mese. Per tutte le forme stagionate viene esaminato dal bottitore.</p> 	<p>Il bottitore mette il marchio a fascio solo sulle forme perfette. Alle forme imperfette vengono tolti i puntini della crosta. Allora, steso momento gli allevatori fanno la seccata mungitura e lasciano riposare il latte nelle vasche del caseificio. Poi tutti a comar!</p> 





Avventura al caseificio



Nella stalla abbiamo visto le mucche che producono il latte ogni giorno, i tre tori e i bellissimi vitellini, alcuni nati soltanto da due giorni. E' stata un'esperienza che non dimenticheremo mai!



Visita
all'azienda
agricola
biologica
"Reggiani":
la stalla



2^a tappa





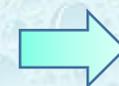
Avventura al caseificio



La stalla



Nella fattoria ci sono circa 1200 mucche. Le mucche sono libere nella stalla e vengono nutrite solo con fieno e cereali coltivati dall'allevatore.





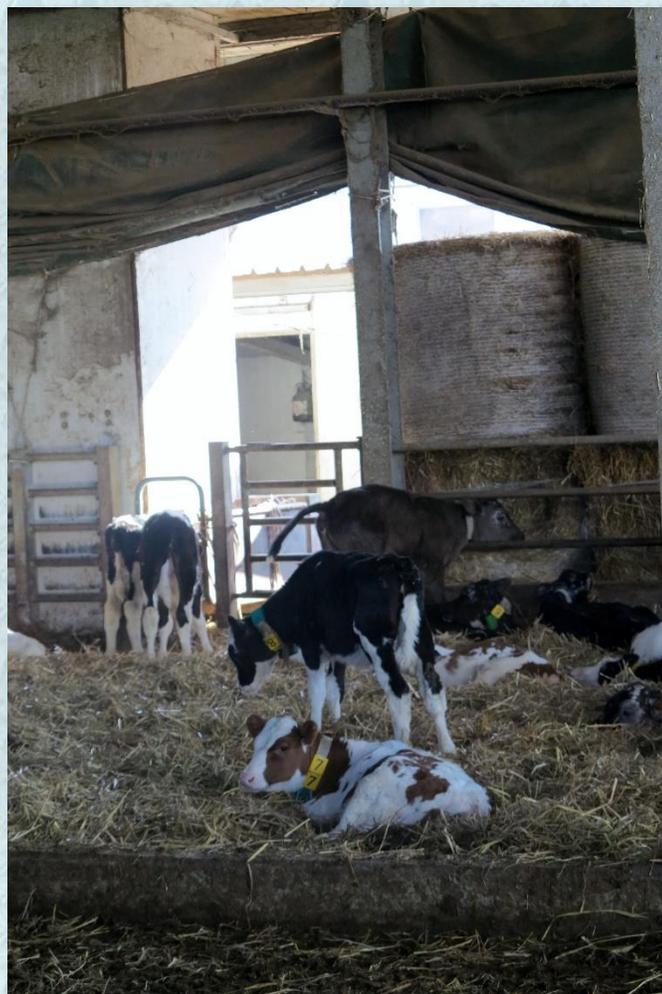
Avventura al caseificio



La stalla: i vitellini



vitellino nato da due giorni



Abbiamo realizzato dei disegni, fantasticando sulla mucca a partire dall'opera «[La mucca allegra di Gerstein](#)»

2^a tappa





Avventura al caseificio

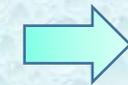
Mucche allegre



«La mucca allegra di Gerstein»



2^a tappa





Avventura al caseificio

Mucche allegre



2ª tappa

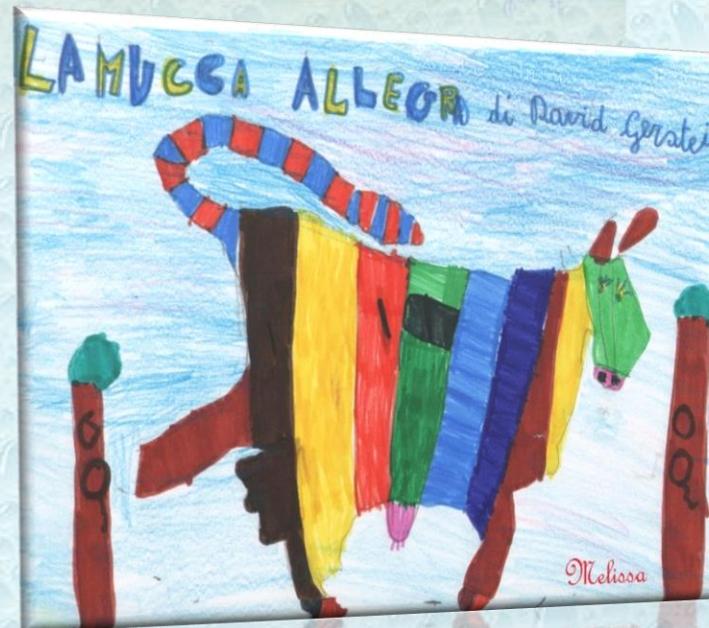




Avventura al caseificio



Mucche allegre



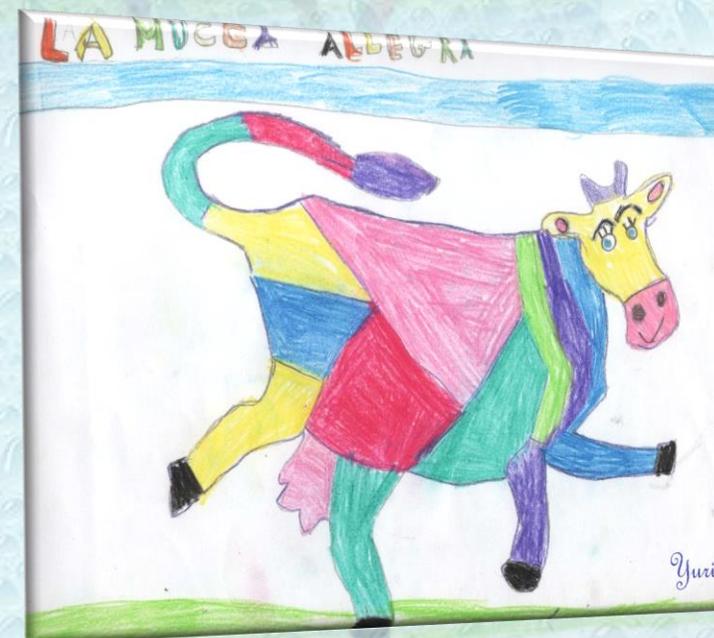
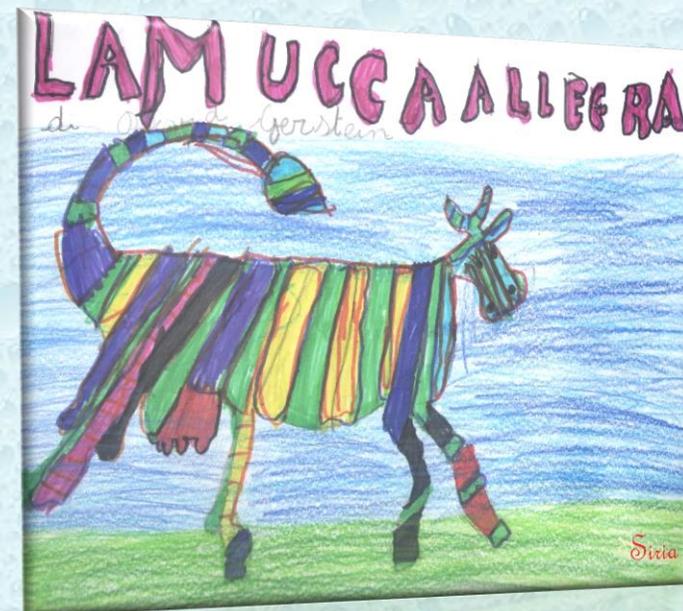
2ª tappa



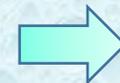


Avventura al caseificio

Mucche allegre



2^a tappa





Avventura al caseificio

Mucche allegre



2^a tappa





Avventura al caseificio



Uscita didattica all'azienda agricola biologica "Reggiani": le nostre riflessioni

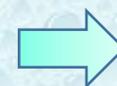


- Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.
- Quali sentimenti hai provato? Perché?

Jonathan: "Mi sono piaciuti i vitellini appena nati. Erano teneri e dolci. Mi è piaciuta la stanza dei formaggi. Poi mi è piaciuta la macchina che pulisce la forma del formaggio e la gira. I tori hanno le corna lunghe. I tori erano tre: uno bianco, uno nero e uno marrone. Mi sono divertito a giocare con i miei amici e a vedere le stanze del caseificio."



Anita: "Mi è piaciuto quando siamo andati a vedere la stalla e specialmente quando abbiamo visto i vitellini. È la stata la cosa più bella di tutte. Il caseificio mi è piaciuto tanto, perché c'era un uomo che faceva tanto ridere quando si batteva sulla testa con il martelletto. La cosa che mi ha stupito di più è la macchina che rotola le forme del parmigiano. Mi sono divertita perché ho corso tanto da scoppiare fino al cielo e ho fatto una di quelle abbuffate!"



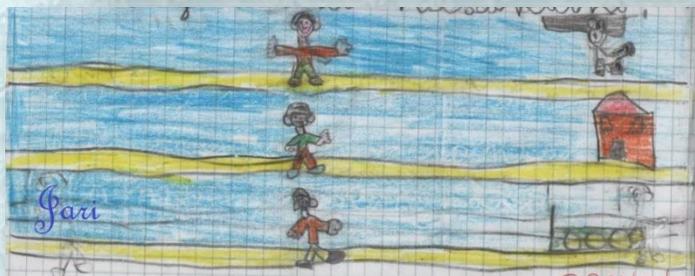


Avventura al caseificio



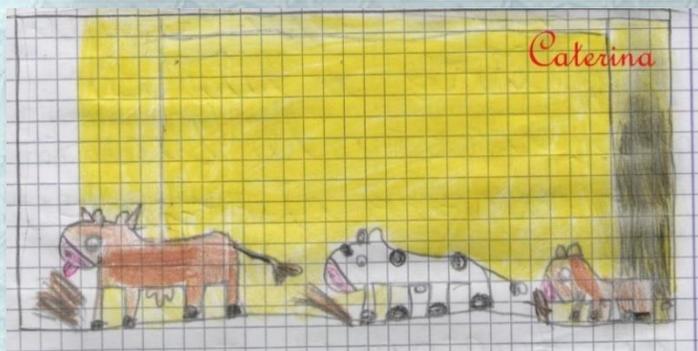
Uscita didattica all'azienda agricola biologica
"Reggiani": le nostre riflessioni

- *Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.*
- *Quali sentimenti hai provato? Perché?*



Gioia: *"Mi sono piaciuti i vitellini e il parmigiano. I vitellini erano da soli e mi dispiaceva tanto, perché non avevano la loro mamma vicino."*

Jari: *"Io ho dato da mangiare ai vitellini e ho visto il toro nero che gironzolava intorno alle mucche. Poi ho visto i vitellini ed erano piccoli. Quando ho assaggiato il parmigiano era buonissimo. Sono stato felice perché ho giocato a nascondino."*



Caterina: *"Mi è piaciuto il vitellino che stava dietro alle sbarre della casetta. Sulla testa aveva un cuore e aveva le gambe storte. Nel magazzino ho visto la forma del Parmigiano grande e grossa. Un robot con il computer la girava e la spazzolava sopra la mensola di legno. Mi sono divertita molto a giocare sul pullman."*





Avventura al caseificio



Uscita didattica all'azienda agricola biologica "Reggiani": le nostre riflessioni



Melissa

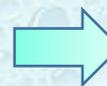
- *Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.*
- *Quali sentimenti hai provato? Perché?*

Melissa: *"Mi è piaciuto quando ho visto la mungitrice che è tipo una giostra. Poi mi è piaciuto quando siamo andati a sentire il rumore del parmigiano."*

Yuri: *"Mi è piaciuto quando ho dato da mangiare a una mucca. Mi è piaciuto il toro. Quando il vitellino mi ha leccato la mano era molto dolce e tenero. Il vitellino mi leccava e sono dispiaciuto che non lo posso vedere più. E' stato bello quando ho accarezzato la mucca. Nel caseificio ho visto la macchina che puliva il formaggio. Mi è piaciuto pure assaggiare il parmigiano di tre tipi. Sono pure dispiaciuto che non potrò più andare in quel posto."*



Yuri!





Avventura al caseificio



Uscita didattica all'azienda agricola biologica "Reggiani": le nostre riflessioni



- *Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.*
- *Quali sentimenti hai provato? Perché?*

Chiara: *“La stalla mi è piaciuta molto, perché ho visto i vitellini. Quando ho visto il vitellino che prendeva il latte è stato interessante. Beveva il latte da una specie di muretto dove c'era un ciuccio bianco e lungo. Il caseificio mi è piaciuto molto perché ho visto una specie di macchina che prendeva il latte e lo versava nelle caldaie di rame. Poi ho visto tutte le specie di parmigiano stagionato dentro il magazzino. Mi sono divertita quando giocavo con il tablet.”*

Gianpaolo: *“Mi ha leccato la mano un vitellino. E' successo quando il vitellino era nella gabbietta ed era tutto nero.. Il casaro e l'aiutante hanno buttato il formaggio nell'acqua salata. Poi hanno spolverato il parmigiano. Il casaro si è battuto sulla testa con il martelletto. I miei sentimenti sono stati di felicità quando giocavamo.”*

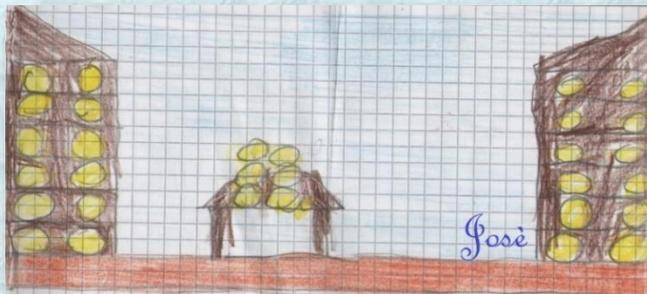




Avventura al caseificio



Uscita didattica all'azienda agricola biologica
"Reggiani": le nostre riflessioni



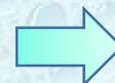
- Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.
- Quali sentimenti hai provato? Perché?



Siria: "A me è piaciuto quando il casaro e l'aiutante hanno girato la mozzarella gigantesca dentro alla caldaia. Poi è stato bello quando la mucca leccava il mattoncino. La mucca era bianca e marroncina. E' stato bello quando mamma ha fatto una foto vicino alle mucche. Poi mi è piaciuto quando ho visto i tori con le corna lunghe."

Jose': "A me è piaciuto andare a vedere le mucche e poi i vitellini nella stalla. Io mi sono divertito a giocare in giardino con i miei amici Gianpaolo, Gioia e Sara."

Sara: "A me sono piaciuti i vitelli, perché avevano gli occhi grandi e di color marrone chiarissimo. Mi sono divertita quando giocavamo insieme a Eleonora, Gianpaolo e Yuri."





Avventura al caseificio



Uscita didattica all'azienda agricola biologica "Reggiani": le nostre riflessioni

- *Che cosa ti è piaciuto di più dell'azienda agricola? Racconta.*
- *Quali sentimenti hai provato? Perché?*



Diego: *"Mi è piaciuto vedere i vitellini che stavano nelle loro gabbiette e come hanno fatto il formaggio del Parmigiano. E' stato bellissimo e mi sono divertito, però mi sono sporcato con il fango quando sono scivolato."*

Eleonora: *"Mi sono piaciuti i vitellini, perché erano dolci. Mi sono piaciuti anche i vitellini bianchi e marroncini. Mi sono piaciuti i pezzetti del parmigiano, perché erano dolci, duri e buoni. La signora ci ha fatto assaggiare tre tipi di parmigiano e la ricotta. Io ho provato una sensazione di gioia quando ho visto un vitellino davvero bello, ma proprio bello."*

