



# LA VIA DEL FORMAGGIO

SCUOLA PRIMARIA DI FONTANELLATO

Classe 2^B

Insegnanti: Marcella Ronchini, Anita Capelli e Francesca Casella

Anno scolastico 2011-2012

Quest'anno abbiamo percorso un viaggio affascinante lungo la lavorazione di uno dei prodotti più tipici del nostro territorio: il PARMIGIANO-REGGIANO.

Questa strada ci ha permesso di studiare i principi di una sana alimentazione, l'importanza del latte nella nostra quotidianità e i segreti della lavorazione del latte, che porta ad un gioiello alimentare come il Parmigiano Reggiano, ma anche di capire i segreti della nostra terra e delle sue tradizioni.

Il nostro non è stato solo un viaggio "virtuale", ma ci siamo spostati in vari luoghi del nostro territorio per capire come si prepara questo formaggio.

Per questo motivo, siamo andati in un vero caseificio a seguire direttamente la produzione del Parmigiano, poi siamo stati nel Museo del Parmigiano Reggiano, qui a Soragna, per capire qual è la sua storia e i cambiamenti tecnici che ci sono stati negli anni, ma non è mancata anche una sosta in laboratorio per capire cosa contiene il latte e perché è un alimento così completo.

Seguendo questa VIA abbiamo scoperto che la creazione del Parmigiano è fatta di gesti antichi, unici, immutati nel tempo; di piccole magie fatte dagli elementi contenuti nel latte, trasformazioni che danno vita al Re dei Formaggi e, soprattutto, dalla passione degli uomini che ogni giorno "ripercorrono" questa via, iniziata secoli fa, qui nelle nostre terre.

La nostra installazione consiste, quindi, nelle pagine di un libro che racconta questa storia magica quotidiana attraverso i suoi momenti principali:

- la lavorazione del latte nelle caldaie e la sua trasformazione,
- la creazione della "forma" e la prima stagionatura,
- la salatura nelle grandi vasche,
- la lunga stagionatura sulle scalere.

E ora seguiteci ...



***RINGRAZIAMENTI:** si ringraziano il Museo del Parmigiano Reggiano di Soragna, Roberta Mazzoni per la disponibilità e il caseificio "San Mauro" di Collecchio per la cordiale accoglienza.*