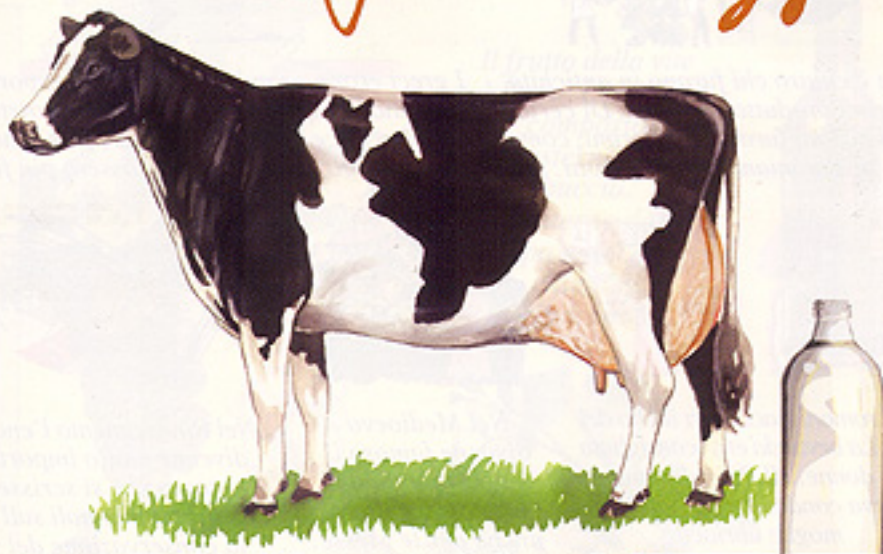


dalla vacca al latte al formaggio

Carta d'identità

VACCA
Bos taurus

- È un mammifero ruminante.
- Peso da adulto 600 kg.
- Peso alla nascita 40-60 kg.
- Può vivere fino a 20-25 anni.
- Le razze da latte più diffuse in Emilia-Romagna sono:
Frisona italiana, Bruna alpina, Modenese, Reggiana.



Una vacca da latte ogni giorno mangia 15-18 kg di fieno e miscele di cereali, e beve 100 litri di acqua. Produce in media 25 chili di latte al giorno.

Le vacche vengono munte tutti giorni, al mattino e alla sera, con mungitura manuale o meccanica.

Il latte viene poi trasportato al caseificio o al centro raccolta latte.

composizione del latte

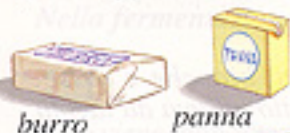
- acqua 87,7
- proteine 3,2
- lattosio 4,8
- grassi 3,5
- sali 0,8

Il latte

È un alimento di grande valore nutritivo, molto importante nella alimentazione quotidiana, in particolare nei primi anni di vita. È infatti un alimento completo ed equilibrato, ricco di proteine, calcio e vitamine.



Nel caseificio il latte viene trasformato in burro, panna, formaggi, ricotta.



burro

panna

formaggio



Al centro il latte viene pastorizzato o sterilizzato per il consumo diretto.



Il formaggio si ottiene aggiungendo al latte il "caglio", una sostanza in grado di far coagulare il latte in una massa solida (cagliata). Dalla cagliata, con opportune lavorazioni (cottura, stagionatura, ecc...) si ottengono i vari tipi di formaggi (quasi 400 in Italia), freschi o stagionati. Il formaggio ha spiccate qualità nutritive: è ricco di proteine, grassi, vitamine e sali minerali. Quelli stagionati sono più digeribili.



Parmigiano Reggiano



Grana Padano



Provolone Valpadana



Emilia-Romagna
Prodotti DOP

Denominazione d'Origine Protetta



- Parmigiano Reggiano
- Grana Padano
- Provolone Valpadana



Formaggio di pecora

Anche dal latte di pecora e di capra, più ricchi in grassi di quello vaccino, possono essere ottenuti vari tipi di formaggio. I cosiddetti formaggi misti si ottengono dalla lavorazione di latte di vacca e di pecora miscelati in varie proporzioni.



Curiosità



Il primo formaggio fu ottenuto probabilmente partendo dal latte di capra e di pecora, cagliando il latte con apposite erbe.



In antichità, in particolare presso i greci, i formaggi (freschi o stagionati) erano molto utilizzati per fare i dolci.



Nel medioevo, scarseggiando la circolazione delle monete, il formaggio veniva usato piuttosto frequentemente come forma di pagamento.



Le campionesse arrivano a produrre anche 40-45 chili di latte al giorno.

e lo sapevi che...

- Il **caglio** si estrae dallo stomaco dei ruminanti, i vitelli per esempio. C'è anche un caglio di origine chimica, ma per i migliori formaggi il caglio è sempre naturale.
- Per produrre un chilo di **Parmigiano Reggiano** occorrono 16 litri di latte di elevata qualità prodotto negli allevamenti della "zona tipica", una grande abilità casearia e una stagionatura di almeno 12 mesi.
- Nel caseificio chi fa il formaggio è il **casaro**.

Laboratorio del Gusto

IL COLORE INFLUISCE SUL GUSTO?

Colora in modo diverso lo stesso tipo di yoghurt e fai assaggiare i campioni a un gruppo di tuoi compagni. E' un test semplice che ti permetterà di fare interessanti scoperte!

Cosa serve: 3 confezioni da grammi 500 di yoghurt bianco intero della stessa marca; 2 bustine di colori alimentari (rosso e verde) reperibili al supermercato; 4 cucchiaini di zucchero; 3 bicchierini di plastica, 3 cucchiaini, scheda di rilevamento per ogni alunno.

Come si fa: prepara con un gruppo della tua classe, in segreto, i campioni di yoghurt da far assaggiare ad un altro gruppo. Dolcifica ogni campione con un cucchiaino di zucchero, aggiungi una bustina di colore alimentare e mescola con cura; uno yoghurt va lasciato bianco. Metti un cucchiaino di ciascun campione di yoghurt separatamente nei bicchierini. Ora falli assaggiare e invita ad annotare le sensazioni gustative sulla scheda.



	YOGHURT ROSSO	YOGHURT VERDE	YOGHURT BIANCO
Sapore			
Consistenza			
Odore			
Aroma			

Quale yoghurt preferisci?

Perchè?

Verifica

- Quanti litri di latte può produrre una vacca al giorno?
- In quale struttura il latte viene trasformato il formaggio?
- Quale di questi formaggi è tipico della Regione Emilia Romagna?
Fontina, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Taleggio, Asiago, Pecorino Romano, Caciocavallo.