



A PARTIRE DA UN FILO D'ERBA

Agricoltura biologica: fa bene alla natura, fa bene a te





NATHALIE C.S.B





Testi: Daniela Peresson - AIAB FVG

Illustrazioni: Loretta Cogo

Grafica: Marco Lucidi

Si ringraziano i bambini delle scuole del Friuli Venezia Giulia per i disegni messi a disposizione.

A tutto Bio

PER IMPARARE A MANGIARE SANO

PER SCOPRIRE L'ORIGINE DEL CIBO

PER CONOSCERE L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

4

Indice

- 5** UN'IMPORTANTE PRESENZA
• *Storia di un addomesticamento*
- 6** AD OGNUNO IL SUO MESTIERE
• *I bovini: razze e produzioni in Friuli Venezia Giulia*
- 7** L'ALLEVAMENTO CHE CI PIACE
- 8** AMBIENTE E ALLEVAMENTO
• *La vacca: una perfetta macchina ecologica*
- 10** IL MESTIERE DEL RUMINANTE
• *Aiutanti microscopici*
- 12** UN ALIMENTO PER TUTTI I CUCCIOLI
• *La mungitura*
- 14** UN BICCHIERE DI LATTE
• *Che cosa c'è dentro?*
• *La conservazione*
- 16** ALLA CENTRALE DEL LATTE
- 17** E TU CHE LATTE BEVI?
- 18** DA UN SECCHIO DI BUON LATTE...
• *Lo yogurt*
• *Il burro*
• *Storia del formaggio*
- 20** IL FORMAGGIO LATTERIA: una delizia del Friuli Venezia Giulia
- 23** FORMAGGI ITALIANI

E PER CONCLUDERE... COME DEGUSTARLI?

UN'IMPORTANTE PRESENZA

Storia di un addomesticamento

L'allevamento degli animali ha accompagnato la nascita dell'agricoltura e il passaggio, per l'uomo di quel tempo (eravamo nel Neolitico, 8.000-10.000 anni fa), da una vita nomade ad una vita sedentaria, e la successiva nascita delle prime civiltà. Con l'addomesticamento l'uomo ha iniziato a convivere con diverse specie animali e alcune di queste diventarono per lui molto importanti!

Adorati come divinità e rispettati per il latte, la carne, la pelle ed il lavoro che offrivano, i bovini che oggi conosciamo (vacche, tori e vitelli) non esisterebbero senza l'uomo, ma senza di loro anche la nostra vita sarebbe diversa.

Fino a 50-60 anni fa questi animali erano presenti nelle aziende agricole, ma anche in tutte le famiglie a cui fornivano cibo e lavoro. Ai giorni nostri la presenza dei bovini è importante non solo per le loro produzioni, ma anche per il ruolo che svolgono, se allevati in condizioni adeguate nel migliorare, con il letame che producono, la ricchezza di vita e la fertilità del terreno.

La nostra attenzione va quindi ad allevamenti che rispettano la vita degli animali, il nostro pianeta e anche la nostra salute.

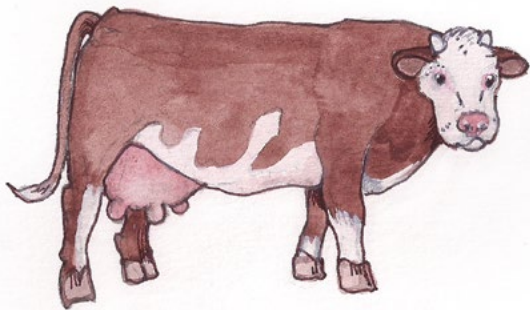
5

Andiamo a conoscerli!



AD OGNUNO IL SUO MESTIERE

I bovini: razze e produzioni in Friuli Venezia Giulia



Da quando i primi trattori iniziarono a sostituire gli animali nel lavoro dei campi, i bovini vengono allevati per le loro produzioni: latte e carne.

E TU DI CHE RAZZA SEI? Con la parola *razza* indichiamo un insieme di animali della stessa specie che hanno caratteri simili: statura, colore del mantello, dimensione del corpo, forma delle corna,

adattamento alle condizioni del clima, capacità produttive, ecc.

QUALI PRODUZIONI? Ci sono razze con il corpo massiccio e muscoloso che vengono allevate nelle aziende per la produzione di carne, e razze dal corpo più snello che hanno invece una grande capacità di produrre latte. Alcune razze, per le loro caratteristiche, sono a duplice attitudine... cioè possono essere allevate sia per l'una che per l'altra produzione.

VACCHE*, TORI E VITELLI IN FRIULI VENEZIA GIULIA: QUALI ALLEVIAMO?

Per la produzione di latte: Bruna e Frisona o Pezzata Nera.

Per la produzione di carne: Limousine e Charolaise, di origine francese.

Per la produzione di latte e carne: Pezzata Rossa Friulana, di origine svizzera; portata in Friuli circa un secolo e mezzo fa viene ora chiamata Pezzata Rossa Italiana ed è proprio di lei che parleremo in questo libretto.

**Vacche: femmine adulte della sottofamiglia dei Bovini*



L'ALLEVAMENTO CHE CI PIACE

Un tempo questi animali erano una presenza costante in tutte le famiglie e vivevano a stretto contatto con gli umani; spesso la stalla era il luogo più caldo e confortevole della casa, soprattutto d'inverno, dove ci si ritrovava per chiacchierare, fare dei piccoli lavori manuali e, i bambini, per giocare.

Ai nostri giorni esistono regole precise riguardo al "benessere" in cui far vivere gli animali che alleviamo, regole difficili da rispettare nei grandi allevamenti dove sono spesso ammassati e rinchiusi in piccoli spazi.

Ma non sempre è così. Ci sono agricoltori e allevatori che rispettano la terra, le piante che coltivano e gli animali che allevano; nei loro campi e nelle loro stalle si pratica l'*agricoltura biologica*, un'agricoltura che non utilizza pesticidi e veleni, ma solo sostanze naturali e biologiche per difendere le piante, nutrire il terreno e gli animali.

Andate a conoscere le aziende biologiche accompagnati da mamma e papà o nelle uscite scolastiche e fatevi spiegare dagli stessi agricoltori che cos'è l'agricoltura biologica e quali sono i lavori che svolgono nelle loro aziende, scoprirete che è possibile vivere, lavorare e produrre cibo in armonia con la natura.



AMBIENTE E ALLEVAMENTO

La coltivazione delle piante e l'allevamento degli animali se inseriti in un ambiente naturale (un prato o anche un bosco), lo modificano completamente. Sappiamo quanto le diverse attività dell'uomo (agricole, industriali e la sua stessa vita) agiscono sull'ambiente e i *cambiamenti climatici* che ne derivano sono ormai ben visibili a tutti; dobbiamo proteggere e preservare il nostro pianeta, ma anche produrre cibo per noi e gli animali, e allora che fare?

Vediamo subito che cosa **NON FARE**:

- **NO ALL'AGRICOLTURA INTENSIVA** che coltiva poche specie e riduce la biodiversità, che utilizza in gran quantità pesticidi per difendere le piante dai loro nemici e concimi chimici per farle crescere fin troppo, distruggendo la fertilità del terreno;
- **NO AGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI** dove gli animali sono allevati senza rispettare le loro abitudini, ammassati in piccoli spazi o in gabbie in cui non possono muoversi, nutriti con alimenti scadenti, spesso provenienti da lontano e non adatti a loro.

8

Entrambi questi sistemi trasformano o meglio degradano l'ambiente: sfruttamento del terreno, inquinamento dell'acqua di falda e dell'aria, produzione di anidride carbonica e di alimenti di scarsa qualità.

*Capito che cosa non va?
Ora andiamo a scoprire come, animali che vivono bene e si nutrono
di alimenti semplici e naturali possono dare ottime
produzioni nel rispetto dell'ambiente!*





La vacca: una perfetta macchina ecologica

I bovini sono animali *erbivori* e quindi si nutrono solo di sostanze vegetali, soprattutto erba, e non di strani alimenti; erba che ricopre, o ricopriva, gran parte della Terra, quella che cresce con l'energia del sole grazie a un importante meccanismo che si chiama *fotosintesi*. Tutti i vegetali contengono *fibre* (formano la parete di ogni loro cellula), sono quelle che fanno crok - crok sotto i denti quando rosicchiate una mela o mangiate l'insalata; le fibre sono composte soprattutto da *cellulosa*, una sostanza particolarmente consistente.

9

I bovini sono animali *ruminanti* e a differenza di noi umani che abbiamo un unico stomaco, ne hanno ben quattro. Perché?

Sono necessari quattro stomaci, ma il lavoro più importante si svolge nel *rumine*, il più grande di tutti, per digerire completamente gli alimenti vegetali e ottenere da questi i nutrienti e l'energia necessaria per crescere, vivere e produrre latte...

Anche noi mangiamo vegetali (frutta e verdura a volontà...), ma una parte di questi, le famose fibre, non siamo capaci di digerirle e quindi non ci nutrono, non ci danno energia; hanno comunque una funzione importantissima: puliscono, come una scopetta, il nostro intestino facendolo funzionare perfettamente!

Le vacche sono capaci, a partire da un'alimentazione completamente vegetale, di vivere e di produrre latte, un alimento facilmente assimilabile (cioè digeribile) per l'uomo, vi pare poco?

IL MESTIERE D

Ruminaruminaruminaruminarumina

Per produrre buon latte le vacche devono bere e mangiare in abbondanza, che cosa?

ACQUA fino a 80-100 litri al giorno.



In grande quantità



ERBA DEL PRATO O PIANTE ERBACEE COLTIVATE, fresche o secche ed in questo caso si parla di fieno: fieno di prato, fieno di erba medica, ecc., tutti foraggi forniti agli animali in grande quantità o addirittura a volontà.



In piccola quantità



CEREALI E LEGUMINOSE: orzo, mais, pisello proteico, soia, alimenti molto nutrienti, dati agli animali in piccole quantità, in forma di semi, farine e pastoni.



GROUMF
GROUMF

Le vacche mangiano tutto questo inghiottendo rapidamente, e poi che fanno? Riposano e iniziano finalmente a ruminare. Dal rumine, primo stomaco in cui si è accumulato il cibo, tutto ritorna in bocca per essere nuovamente e con più calma, rimasticato, frantumato e mescolato assieme. Dalla bocca il cibo ripassa nel rumine e negli altri stomaci e poi continua il suo viaggio...

EL RUMINANTE

ruminaruminaruminaruminaruminarumina

Aiutanti microscopici

In verità gli erbivori, come noi, non sono capaci di digerire l'erba, ma ci riescono grazie alla presenza nel rumine di numerosissimi (milioni di milioni) microscopici aiutanti: i microbi. Si tratta soprattutto di *batteri* che vivono nel liquido contenuto nel rumine e si nutrono di cellulosa trasformandola (anche noi con la digestione trasformiamo il cibo che ingeriamo...) in sostanze di rifiuto per loro, ma utilissime all'animale. Queste sostanze, dal rumine attraverso il sangue, arrivano a tutte le cellule del corpo a fornire energia. I microbi, con il loro lavoro, producono anche proteine e vitamine che ci troviamo direttamente nel latte. Anche noi abbiamo nell'intestino miliardi di microbi che ci aiutano a stare bene, incapaci però di fare questo tipo di digestione.



11

Il ciclo della vita

In natura, per tutti gli organismi, dai più piccoli ai più grandi, vale la seguente regola: le sostanze prodotte e di scarto di un essere vivente, sono cibo per un altro essere vivente... I microbi del terreno degradano le sostanze naturali e le trasformano in cibo per le piante che nutrono gli erbivori e poi su su (ricordate la piramide ecologica?), fino ai grandi carnivori.

UN ALIMENTO PER TUTTI I CUCCIOLI

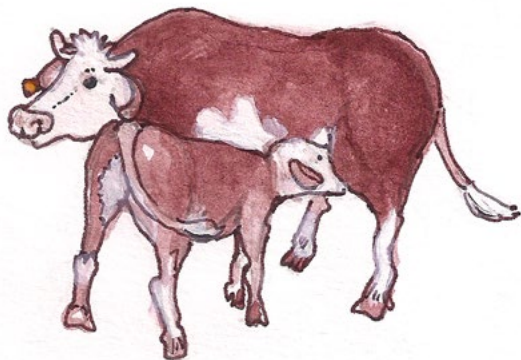


Il latte è prodotto dalle femmine dei mammiferi per nutrire i loro piccoli nei primi mesi di vita ed è un alimento completo ricco di *nutrienti*.

Chi sono i nutrienti? Sono le diverse sostanze contenute nel cibo, ciò che di buono resta dopo la digestione, quello che, attraverso il sangue, nutre, fa crescere e funzionare il corpo umano e quello degli animali.

La produzione del latte si ha in particolari organi chiamati *mammelle*, così importanti da aver dato il nome alla grande “classe” di cui anche l'*Homo sapiens*, cioè noi, facciamo parte: i *Mammiferi*.

La vacca produce il latte per il suo piccolo, ma la produzione di latte continua, per molti mesi, anche quando il vitellino è ormai cresciuto; dopo circa un anno ci sarà una nuova nascita e la produzione di latte riprenderà in abbondanza. Solo una piccola parte di questo latte è destinata al vitello, per un breve periodo dopo la sua nascita, il resto viene dall'uomo utilizzato o trasformato in diversi prodotti.

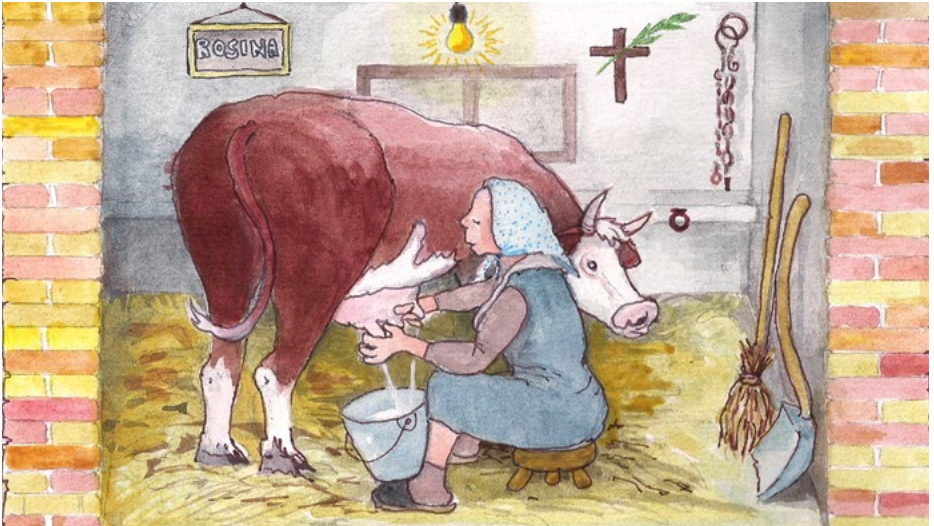


Una vacca di razza Pezzata Rossa allevata in una azienda biologica dove mangia soprattutto foraggi, produce circa 25 litri di latte al giorno di ottima qualità; una Frisone alimentata con grandi quantità di semi di cereali, silomais (piante di mais trinciate e fermentate), soia o mangimi concentrati, arriva a produzioni anche di 40 litri al giorno, ma la qualità di quel latte non è di certo la stessa!

Quantità e qualità del latte dipendono da: razza, alimentazione e ambiente; il latte è più buono se la vacca mangia erba e fieno.

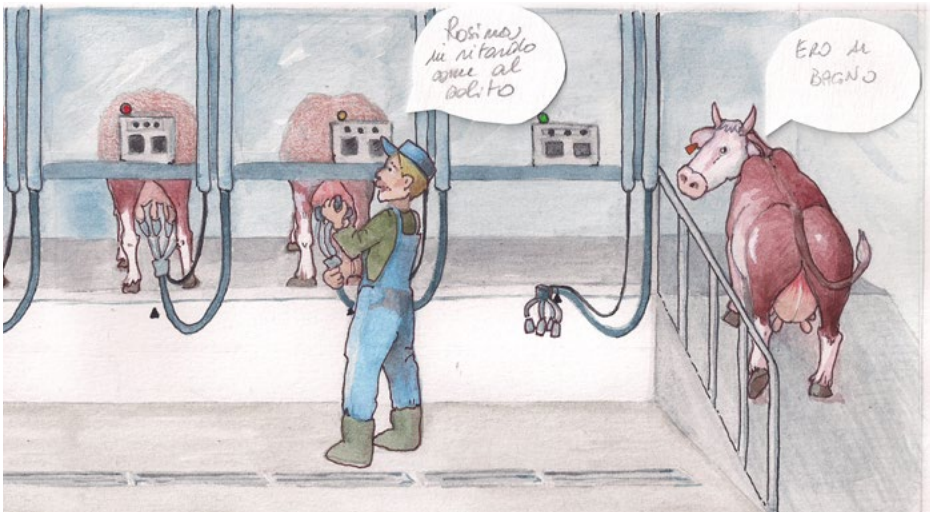
La mungitura

I vitellini appena nati sono capaci di succhiare il latte dalle mammelle della loro mamma. La mungitura delle vacche da parte dell'uomo è invece un'operazione delicata che deve essere effettuata tutti i giorni e due volte al giorno.



Una volta la mungitura si faceva a mano e il latte veniva raccolto in un secchio; adesso ci sono delle zone della stalla dedicate, chiamate *sale di mungitura*, dove le mucche si dirigono autonomamente nei soliti orari, aspettando pazientemente di essere munte.

13



UN BICCHIERE DI LATTE

Che cosa c'è dentro?

Il latte contiene:

ZUCCHERI – non vi sembra dolce? Lo zucchero del latte si chiama *lattosio*;

GRASSI – hanno l'aspetto di piccoli globuli (palline) distribuiti nel latte, uniti assieme formano la *crema o panna*;

PROTEINE - il latte ne contiene diverse, la più importante è la *caseina*;

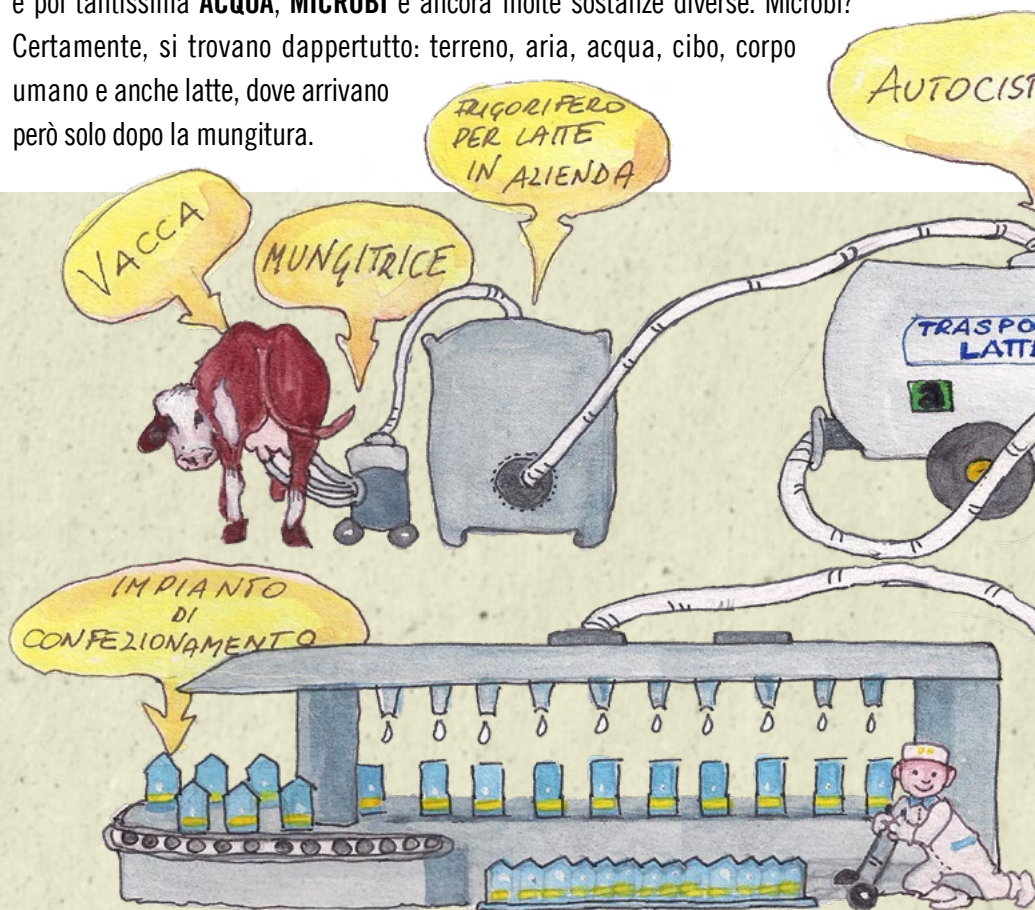
VITAMINE - hanno il nome delle lettere dell'alfabeto: *A, E, D* e *vitamine del gruppo B*;

SALI MINERALI - *calcio e fosforo*;

e poi tantissima **ACQUA, MICROBI** e ancora molte sostanze diverse. Microbi?

Certamente, si trovano dappertutto: terreno, aria, acqua, cibo, corpo umano e anche latte, dove arrivano però solo dopo la mungitura.

14

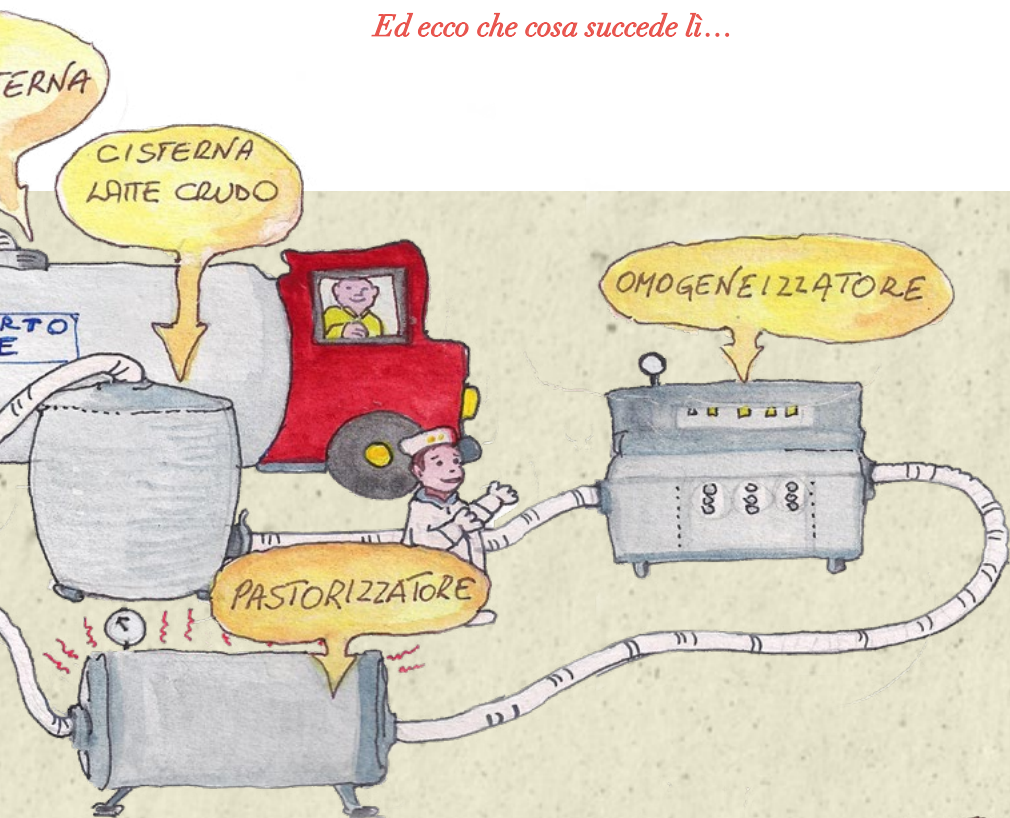


La conservazione

Il latte come esce dalle mammelle delle vacche si chiama *latte crudo*, significa che non ha ancora ricevuto nessun trattamento per la sua conservazione, è tiepido e nutriente, lo avete mai assaggiato?

È buonissimo e piace anche ai microbi che volentieri se ne nutrono, per questo viene conservato in un grande contenitore frigorifero vicino alla sala di mungitura; questa operazione è necessaria per rallentare l'attività dei microbi (come facciamo con tutti i cibi che conserviamo in frigorifero), che potrebbero modificare le sue caratteristiche. Una volta al giorno il latte viene portato dall'agricoltore alla *latteria* o ritirato con l'autocisterna per trasportarlo alla *centrale del latte*.

Ed ecco che cosa succede lì...



15

Il viaggio di un secchio di buon latte.



ALLA CENTRALE DEL LATTE

È il luogo dove il latte crudo viene preparato per la vendita. Per permettere la sua conservazione è necessario riscaldarlo per ridurre o eliminare i microbi; da questa operazione si ottiene il latte *PASTORIZZATO* o *STERILIZZATO* e da come viene effettuata dipenderanno i tempi di conservazione per il consumo, cioè di “durata” del latte. Avremo così diversi “tipi” di latte in vendita nei negozi, ma dove lo troviamo?

NEL FRIGORIFERO - latte pastorizzato a basse temperature (70-72 °C):

- **LATTE FRESCO** da consumare entro 6 giorni;
- **LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ** come sopra, ma partire da latte crudo con più nutrienti e meno microbi;
- **LATTE MICROFILTRATO**, prima della pastorizzazione attraversa un filtro a maglie minuscole (per eliminare i microbi più piccoli), da consumare entro 10 giorni.

NEL FRIGORIFERO:

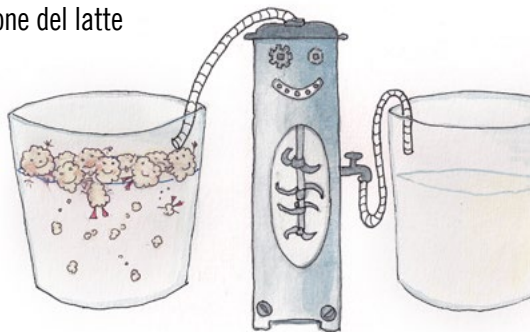
- **LATTE PASTORIZZATO** ad alte temperature (80-135°C), da consumare entro 15 giorni.

16

SULLO SCAFFALE:

- **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE (U.H.T.)**, sterilizzato ad alte temperature (135-150°C), da consumare entro 3 mesi.

Tutti i tipi di latte, dopo l'apertura del contenitore, devono essere conservati in frigorifero. Il latte prima della pastorizzazione viene *OMOGENEIZZATO* (c'è scritto sulla confezione...), per rompere i globuli di grasso in particelle piccolissime ed evitare che si uniscano galleggiando in superficie. Durante la lavorazione del latte parte del grasso (crema) può essere eliminato, ma è un vero peccato perché è ricco di vitamine. Avremo così il **LATTE SCREMATO** o **PARZIALMENTE SCREMATO**, ma il **LATTE INTERO** (cui viene lasciato tutto il grasso), è di certo il più buono e nutriente!



E TU CHE LATTE BEVI?

Scegliere il latte è veramente difficile...

Quale è il migliore? Il latte crudo senza dubbio, lo possiamo acquistare in fattoria, andando a conoscere allevatori e vacche che lo producono, oppure alla casetta del latte.

Al supermercato tralasciamo il latte a lunga conservazione che troviamo sullo scaffale, trattato con alte temperature che, oltre ai microbi, distruggono le vitamine e modificano i nutrienti, lasciando nel latte un sapore di "cotto" e un colore giallognolo. Acquistate il latte che trovate nel frigorifero del negozio preferendo quello **FRESCO, INTERO** e **BIOLOGICO** naturalmente!

Il latte biologico viene preparato e confezionato come l'altro latte, la differenza è dovuta alle modalità di allevamento e alimentazione delle vacche: grandi spazi e cibo biologico.

Cercate sulla confezione del latte l'etichetta bio! Preferite le confezioni in materiale biodegradabile, evitate la plastica e ricordate che il latte è un ottimo alimento, ma non è indispensabile per crescere in buona salute... i suoi nutrienti li potete trovare anche negli alimenti ottenuti dalla sua trasformazione. Quali?



Andate alle prossime...

17



DA UN SECCHIO

Lo yogurt

Viene prodotto a partire dal latte a cui si aggiungono dei microbi... chiamati fermenti: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. Sono loro che si nutrono del lattosio e trasformano il latte nell'alimento che ben conosciamo.

Forse lo acquistate in negozio, ma è facilissimo produrlo in casa con l'aiuto di una yogurtiera, un semplice attrezzo che crea le condizioni di calore adatte per i microbi.



18

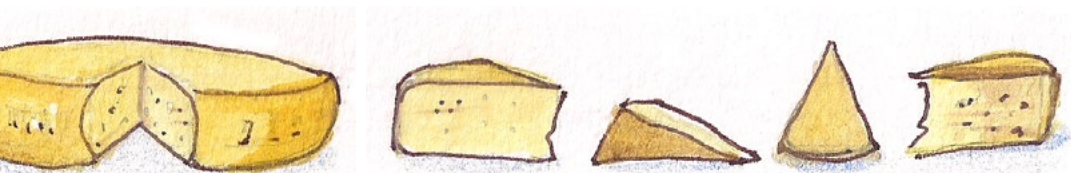
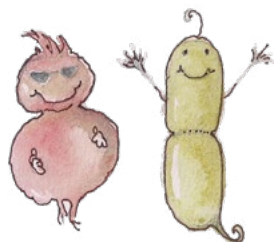
PER FARE LO YOGURT IN CASA servono questi ingredienti:

1 litro di latte e 1 yogurt bianco (naturalmente ricco di microbi).

Mescolateli assieme, metteteli nella yogurtiera e aspettate...

In vendita trovate tanti tipi di yogurt a cui viene aggiunta frutta, miele, cereali ma anche zucchero, cioccolato e aromi...

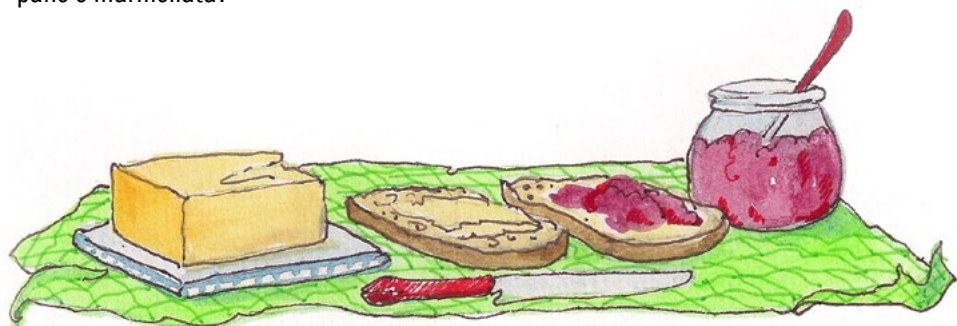
acquistatelo bianco e aggiungeteci voi le cose che più vi piacciono!



DI BUON LATTE...

Il burro

Il burro si ottiene sbattendo con molta energia la crema o panna del latte. I globuli che la formano si aggregano, si incollano fra di loro a formare dei grumi via via più grandi, la parte che rimane liquida si chiama *latticello*. Se le vacche mangiano erba e fieno il burro è ricco di vitamine, è un ottimo alimento ed è buonissimo, provatelo con pane e marmellata!



19

Storia del formaggio

I popoli nomadi della Mesopotamia usavano come contenitori per conservare il latte stomaci di animali; il latte in questi primitivi recipienti coagulava e induriva rapidamente. Negli stomaci dei giovani ruminanti è presente il *caglio*, una sostanza che ancora oggi viene utilizzata per far coagulare il latte, è l'inizio della sua trasformazione in formaggio. Ma di che formaggio parliamo? Si chiama *latteria*, è il formaggio che da secoli si produce nella nostra regione, il Friuli Venezia Giulia. Un formaggio di grande qualità dovuta agli ottimi foraggi, all'uso del latte crudo ed alle tecniche di produzione tradizionali.



IL FORMAGGIO LATTERIA: una

Molti anni fa nella nostra regione sono nate le *latterie*, luoghi dove tutti gli allevatori del paese portavano il loro latte perché venisse trasformato, si chiamano anche *caseifici* e la persona che ci lavora è il *casaro*, tutti questi nomi, assieme a caseina, derivano da *caseus* cioè formaggio in lingua latina.

Quali sono gli ingredienti di questo alimento? Latte crudo, caglio, sale e microbi (naturalmente presenti nel latte) importantissimi per la trasformazione che dovrà avvenire!

Il via alla trasformazione

In una grande caldaia di rame al latte munto alla sera ed al mattino il casaro aggiunge del latte riposato (latte del giorno prima ricco di microbi), chiamato anche *latto-innesto*, per aumentare il numero di microbi amici.

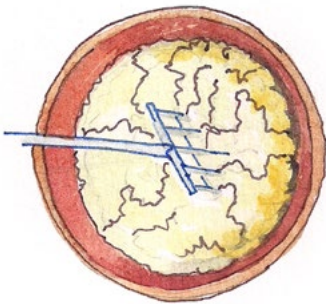
Poi riscalda leggermente il latte e aggiunge il caglio mescolando bene. Con questa operazione inizia la produzione del formaggio.



La cagliata

Il latte viene fatto riposare con il caglio per 25 minuti, la caseina si aggrega (questo processo si chiama coagulazione) in una rete fittissima che trattiene tutti i diversi componenti del latte: si forma la *cagliata*. Quando la cagliata è diventata soda e consistente il casaro inizia a romperla in tanti piccoli pezzettini o granuli, della forma di un chicco di riso, per permettere la fuoriuscita di buona parte del liquido: il *siero di latte*. Finita la rottura il casaro mescola continuamente

per impedire il deposito dei granuli sul fondo e inizia la cottura, che dura circa mezz'ora alla temperatura di 45°C, l'ideale per l'attività dei microbi.



delizia del Friuli Venezia Giulia



Lavorazione in caldaia

Spento il fuoco si mescola ancora favorendo l'eliminazione del siero. Quando la consistenza è quella giusta (il casaro la "sente" con la mano) si interrompe il mescolamento e i granelli, di quello che sarà il nostro formaggio, si depositano sul fondo. Dall'aggiunta del caglio è passata circa un'ora e mezza.



Estrazione e pressatura

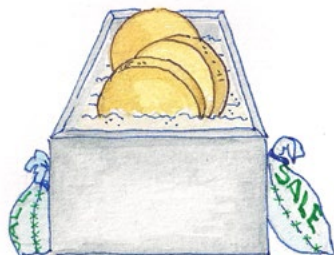
Con dei grandi teli di stoffa a maglie molto larghe, il casaro toglie dalla caldaia il neonato formaggio sgrondandolo bene. È necessario ora dargli la giusta forma per cui viene posto nelle *fascere*, dove vengono inserite lettere e numeri riportanti il luogo e il giorno di produzione, che resteranno marchiati sullo scalzo (parete laterale della forma). Le *forme* nelle fascere vengono messe sotto *pressa* per favorire ancora l'eliminazione del siero.

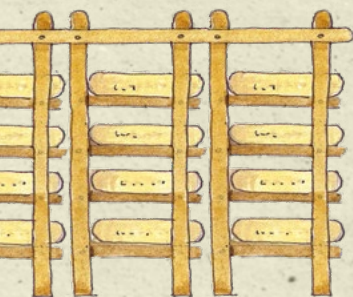


Salatura

Dopo circa 24 ore (e un passaggio del casaro per capovolgere le forme), il formaggio viene tolto dalle presse e inviato alla *salamoia*, una grande vasca di acqua molto salata dove rimane immerso per 48 ore.

Dopo l'asciugatura e un'ultima salatura a secco, il formaggio viene posto a stagionare (maturare).





Stagionatura

Il formaggio latteria viene fatto stagionare in locali adatti da due mesi fino ad oltre due anni. Durante questo periodo all'interno della forma avvengono delle trasformazioni, sempre ad opera dei numerosissimi microbi presenti, che ne determinano aromi e sapori caratteristici.

Il Montasio

Il formaggio latteria può anche prendere il nome di MONTASIO (dal nome del monte in Friuli dove è iniziata la sua produzione) quando è marchiato e controllato da un Consorzio che ne tutela il nome e ne regola la modalità di produzione.



La ricotta

E il siero rimasto? Una volta tolto il formaggio dalla caldaia il siero viene riscaldato, si ha quindi una nuova e minore coagulazione che porterà alla produzione della ricotta, la conoscete?



VOUOI DIVENTARE UN INTENDITORE DI FORMAGGI? USA I TUOI ORGANI DI SENSO...

PER VALUTARE	CON CHE ORGANO?	CHE COSA OSSERVO?	COM'È?	
CARATTERISTICHE ESTERNE	👁️	forma	piatta, tonda, irregolare	
		colore	bianco, giallo, rossiccio, grigio	
CARATTERISTICHE INTERNE	✋	superficie	liscia, rugosa	
		👁️	struttura	compatta, granulosa, con buchi o no
			colore	bianco, giallo, rossiccio, grigiastro
	spessore	sottile, spesso		
	ASSAGGIO	✋	struttura	dura, morbida, corposa, elastica
👃		odore	erba, fieno, latte, burro, yogurt, cotto	
👃		aroma	stalla, funghi, muffa	
ASSAGGIO	👄	gusto	dolce, salato, acido, amaro, piccante	
	👄	consistenza	appiccicosa, granulosa, farinosa	

FORMAGGI ITALIANI

I diversi formaggi vengono classificati a seconda di:

- tipo di latte utilizzato per la loro produzione - vaccino, caprino, pecorino, bufalino e misto;
- temperatura di cottura della cagliata - a pasta cruda, semicotta, cotta, a pasta filata;
- consistenza della pasta - a pasta molle, semidura e dura;
- tempo di stagionatura - freschi, semi-stagionati, stagionati.

Buona parte dei formaggi è ottenuta grazie a tecniche di produzione legate al luogo e alle tradizioni che possiamo scoprire assaggiando i numerosissimi formaggi italiani: sono ben 487!

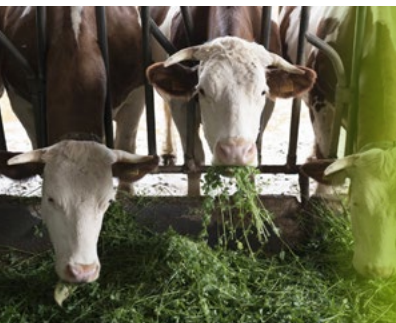
E PER CONCLUDERE...COME DEGUSTARLI?

- Acquistate pezzi tagliati dalla forma al momento e non già affettati e chiusi in contenitori di plastica;
- scegliete formaggi da latte crudo;
- se confezionati verificare gli ingredienti;
- non acquistate “formaggi” che riportano come ingrediente formaggio fuso (cioè sciolto), non sono formaggi veri, ma prodotti ricostruiti a partire da formaggi scadenti o da veri e propri scarti.

23

ATTENZIONE: consumate preferibilmente formaggi che non siano di produzione industriale, acquistati in latteria o direttamente nelle aziende agricole che allevano vacche e lavorano il latte nel loro caseificio, e...

... meglio se bio!



Progetto di divulgazione nelle scuole primarie curato da AIAB FVG, dal cui lavoro provengono i materiali, le esperienze ed i contatti con la realtà locale - www.aiab.fvg.it

Su incarico di ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale.

Per informazioni:

Attività didattiche AIAB FVG - scuola@aiab.fvg.it

Agricoltura e agricoltori bio in Friuli Venezia Giulia - www.ersa.fvg.it

CHE COSA DICONO I BAMBINI?



La mucca è veramente brava a fare il latte con l'erba del prato.

I vitellini succhiano il latte come fa mio fratello piccolo.

I "formaggini" hanno un sapore di formaggio falso.

Il latte UHT è inutile.

Il formaggio verde puzza un po', ma a me piace molto.

Quando ero piccolo e senza denti succhiavo le croste di formaggio.

Il latte è per i piccoli, ma lo beve anche mio nonno.

Lo stracchino è tutto molliccio.

Pane, burro e marmellata: la mia merenda preferita!



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

