

Cronisti in classe **QV il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**

BPER:
Banca

CONAD
Persone oltre le cose

CIRFOOD
Feed the future

Med Store
Premium Reseller

Scuola Ferrari di Maranello

I segreti della lavorazione del formaggio

Al caseificio Bernardi si producono ricotta, caciotte e pecorino. La titolare spiega: «Per prima cosa il latte viene pastorizzato»

Noi adesso siamo abituati ad andare al supermercato per comprare il cibo che consumiamo tutti i giorni, ma ci siamo mai chiesti attraverso quali procedimenti si ottengono i prodotti che mangiamo? Prendiamo per esempio il formaggio, ci sono tanti tipi di formaggi e oggettivamente possiamo immaginarci come si faccia, però andiamo a vedere nel dettaglio come viene realizzato.

Mia zia, Bernardi Vilma, che insieme ai miei cugini Alex e Mirko Tognarelli, lavora nel caseificio 'Bernardi' a S. Anna Pelago si è gentilmente offerta di spiegarmi passo passo la lavorazione del latte.

Nel caseificio si lavorano molti tipi di formaggi tra cui: Caciotta, Misto, Pecorino e Caprino, Burro e Ricotta. Il primo processo è la pastorizzazione, che consiste nell'eliminare tutti i tipi di presenze negative che il latte appena spremuto può contene-

PRODUZIONE

Il formaggio rimane nella salamoia un giorno, poi si passa alla stagionatura



re. Si fa fare al latte una grande escursione termica in pochi secondi. Dopo essere pastorizzato il latte viene immesso in una caldaia in rame con un doppio fondo, perché dovrà essere scaldato, viene cagliato, perciò si usa il caglio, sostanza che fa solidificare le parti grasse del formaggio.

Si lascia riposare per 30/45 minuti. Quando la cagliata è pronta si utilizza un attrezzo che si chiama 'spino' per ridurre la stessa in pezzetti piccolissimi. A questo punto si scalda a 28°; la parte formaggiosa si lascia depositare nel fondo della caldaia. A galla rimarrà il siero che è ricco di proprietà del grasso, e

può essere usato in 2 modi. Usando la scrematrice che sfrutta la forza centrifuga la parte grassa si separa da tutto il resto: la scrematrice possiede due beccucci, da cui escono la panna densa che viene usata per il burro e nell'altro esce la 'scotta' che viene usata per nutrire i maiali.

Se il siero non si screma si usa per la ricotta, si scalda con il vapore a 50° e ci si mette un secchio di latte, verso i 68° si mette il sale inglese, piano si deve abbassare il vapore, e il sale inglese fa sì che le parti grasse si rapprendano e vengono a galla.

Dopodiché si chiude il vapore e con una grossa ramina si inizia a incestrare la ricotta.

Dopo aver tolto il siero dalla caldaia la parte ricca di formaggio viene messa in cascine apposite, il formaggio va girato dentro le cascine ogni 3 ore, per fare sì che la parte esterna sia uniforme.

Il formaggio rimane tutta la notte nelle cascine e la mattina viene messo nella salamoia, che è un contenitore fatto di sale sciolto. Il formaggio rimane nella salamoia un giorno intero, una volta tolte tutte le forme di formaggio vengono messe in magazzini di stagionatura.

Io personalmente ho passato bei momenti della mia infanzia in questo posto e sono felice oggi di poterne parlare!

**Alice Gianni,
Isabel Salvatore
e Harleen Dulku**

Classe 3^oD Scuola secondaria di primo grado 'I.C. Ferrari' Maranello

Il focus

E' importante l'alimentazione dei bovini: farine di cereali e integratori di vitamine

Mangiare sano e sapere come e dove vengono prodotti i cibi è fondamentale

Oggi giorno mangiare sano e sapere da dove e come viene prodotto l'alimento che consumiamo è fondamentale, infatti le persone sono sempre alla ricerca di alimenti biologici per una corretta alimentazione che non provochi danni al nostro corpo.

Per esempio, una azienda agricola locale si impegna a coltivare un grano adatto per i bovini

che alleva. L'azienda innanzitutto ara il terreno, poi semina, aspetta la maturazione del grano ed infine miete il grano maturo.



Una volta fatto asciugare, lo fornisce nell'alimentazione dei bovini integrato con dei mangimi che contengono farine di cereali, di legumi, integratori minerali e vitaminici.

La mungitura avviene tramite macchinari, le mucche vengono fatte salire su delle giostre dopo di che si procede pulendo accuratamente la mammella dell'animale, poi si mette il macchinario di mungitura che funziona con l'alternanza del vuoto e dell'aria atmosferica.

Una volta che il latte è stato munto viene fatto sterilizzare in una cisterna ed infine viene spedito in caseificio.

