

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	03
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_0130595514641
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Preparazione di un bitto

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Lombardia
LCP - Provincia	SO
LCC - Comune	Albaredo per San Marco

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Spagnuolo, Francesca
CMA - Anno di redazione	2016
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari

## DA - DATI ANALITICI

Il casaro versa il caglio contenuto in una ciotolina di plastica in una caldaia di rame, la #culdera#, piena di latte. Con una mano tiene un bastone e gira il composto mediante movimenti circolari, con l'altra mano riempie e svuota la ciotolina con il liquido contenuto nella caldaia al fine di mescolarlo meglio. Trascorso un po' di tempo, il casaro inizia a rompere e sminuzzare la cagliata con uno strumento apposito, la #lira# o #chitarra#. Il casaro raccoglie con un telo l'intera

<b>DES - Descrizione</b>	cagliata sul fondo della caldaia. Tira i lembi del fagotto che si è venuto a creare e lo estrae dal contenitore di rame tenendolo sollevato per alcuni minuti e lasciando così scolare il liquido. Appoggia il fagotto su un tavolo di legno spersoio, prende una fascera di ampio diametro e la riveste con un panno bagnato, scioglie quindi il telo che avvolge il fagotto, fraziona in due con un apposito strumento la massa di cagliata, ne prende una metà e la trasporta nella fascera, la modella con le mani ed inizia a ricoprirla con i lembi del panno su cui la forma si appoggia.
<b>NSC - Notizie storico critiche</b>	In provincia di Sondrio si pratica l'alpeggio. In particolare l'Alpe Piazza nel Comune di Albaredo è monticata da un gruppo di malgari che allevano bovini e capre di loro proprietà o da loro gestiti. L'alpeggio prevede lo spostamento verso l'alto di mandrie, la montificazione, prevedendo alcune soste nelle baite in muratura e più in alto nei #calecc#, baite rudimentali prive di tetto coperte al bisogno con teli di plastica. Durante la monticazione estiva degli alpeggi in Valtellina, che va solitamente da giugno a settembre, si produce il bitto, un formaggio che deriva dalla lavorazione del latte vaccino crudo intero a cui può essere aggiunto il latte caprino crudo in quantità non superiore al 10%. Il latte appena munto viene lavorato con il caglio in apposite caldaie di rame a campana rovesciata, le #culdere#, alla temperatura di 35-37°C. Il casaro, in base alla sua esperienza, decide di rompere la cagliata utilizzando la #lira# o #chitarra#, uno strumento dove la parte tagliente è costituita da una serie di fili di acciaio paralleli. Per il bitto, poiché trattasi di un formaggio a pasta cotta, segue la cottura della cagliata ad una temperatura che varia tra i 48° e i 52°. Dopo la cottura si procede all'estrazione della cagliata che viene frazionata e posta nelle apposite forme (fuscelle, fascere, ecc.). La stagionatura prevede un minimo di 70 giorni. La forma è cilindrica, alta 8-10 cm, con un diametro tra i 30 e i 50 cm.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

<b>RIM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

<b>DRVL - Rilevatore</b>	Caltagirone, Fabrizio (ricerca e riprese)
<b>DRVL - Rilevatore</b>	Sordi, Italo (ricerca e riprese)
<b>DRVD - Data del rilevamento</b>	2002 ca

**CAO - OCCASIONE**

<b>CAOD - Denominazione</b>	lavoro
-----------------------------	--------

**DO - DOCUMENTAZIONE**

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	PCI_Lombardia_FS_F0048
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	PCI_Lombardia_FS_F0048.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

<b>VDCN - Codice identificativo</b>	PCI_Lombardia_FS_V0048
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale

<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Preparazione di un bitto
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 3'16" (estratto da 4'6" a 7'22")
<b>VDCR - Autore</b>	Caltagirone, Fabrizio (ricerca e riprese), Sordi, Italo (ricerca e riprese)
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2002/00/00
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/pJqyc_nkhJc?start=246&amp;end=442">https://www.youtube.com/embed/pJqyc_nkhJc?start=246&amp;end=442</a>
<b>VDCT - Note</b>	Il documento è tratto da: La tradizione dell'alpeggio in Valtellina e Val Chiavenna. Alpeggio all'Alpe Piazza; progetto R.E.I.L.; anno 2002; durata 7'34''; pubblicato online il 06 settembre 2012. Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "Albaredo (SO), 2002. Ricerca e riprese: Fabrizio Caltagirone, Italo Sordi. Realizzato nell'ambito del progetto R.E.I.L. - Registro delle Eredità Immateriali della Lombardia Archivio di Etnografia e Storia Sociale - Regione Lombardia".
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	ERBA-GUSMEROLI-RIZZI 1986
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Erba Giovanni - Gusmeroli Fausto - Rizzi Italo, Alpeggi e pascoli in Valtellina, Sondrio 1986.
<b>RM - RIFERIMENTI AD ALTRE ENTITÀ</b>	
<b>RMF -</b>	MODI   ICCD_MODI_7452886743641   ICCD   Le due entità sono fra loro in relazione perché riguardano la medesima tecnica nello stesso contesto.