

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	07
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_1843246507441
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, saperi
OGD - Definizione	Preparazione della toma di pecora brigasca

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Liguria
LCP - Provincia	IM
LCC - Comune	Triora

## 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	2015
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

La casara raccoglie con un telo di iuta il latte cagliato contenuto in un grande secchio metallico. Estrae la sacca di latte cagliato dal secchio e la appoggia su una tavola di legno: la manipola e la strizza per far uscire il siero. Il liquido scorre sulla tavola, che è sagomata e dotata di un beccuccio versatoio a un'estremità, in modo che il siero possa scolare all'interno di un secchio metallico sottostante. La donna spiega che il liquido verrà utilizzato per fare la ricotta e che per ottenere 1

**DES - Descrizione**

chilo di formaggio servono circa 10 litri di latte. Avvolge strettamente nel telo, #rairòra# in dialetto, il latte cagliato privato del suo siero, formando così un fagotto sopra al quale appoggia una tavola di legno pressata con un grande peso rettangolare dotato di manico in metallo. Passa quindi a raccogliere con un mestolo di alluminio il siero, bollito in una caldaia metallica con un po' di latte e molto sale, versandola all'interno di un secchio di plastica contenente un telo di iuta. Estrae il fagotto bollente dal secchio e poi, grazie a un gancio metallico, lo appende a scolare. Spiega che servirà per preparare la ricotta, il #bruzzo#, che la sera stessa metterà a fermentare all'interno di una grande cassa rettangolare di legno, precisando che si tratta di una produzione ormai in disuso. La casara torna quindi alla lavorazione della toma, che sotto la pressione del peso ha assunto una forma rettangolare dai bordi arrotondati. Liberatala dalla #rairòra#, la taglia con un coltello dividendola simmetricamente in sei parti, che cosparge di sale grosso. Spiega che lascerà le parti a riposare così fino al giorno successivo, quando le riporrà sugli scaffali di legno ad asciugare. Infine, mentre gira alcune tome poste sugli scaffali, specifica che quella è un'operazione da compiere quotidianamente.

**NSC - Notizie storico critiche**

La pecora brigasca è una specie in via di estinzione; attualmente in Liguria ci sono circa 1800 pecore. Si tratta di una pecora autoctona, adatta a pascolare nelle zone impervie della terra brigasca, al confine tra Liguria e Provenza. Difatti questa razza prende il nome da La Brigue, paese francese della Val Roya, storico centro di questa area di pastorizia. Dal suo latte si producono la toma e il #bruzzo#. Quest'ultimo si ottiene lavorando il siero rimasto dalla produzione di formaggio.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

**RIM - Rilevamento/contesto** rilevamento nel contesto

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

**DRVL - Rilevatore** Ferrarese, Nicola (operatore video)

**DRVL - Rilevatore** Agnese, Corrado (operatore video)

**DRVD - Data del rilevamento** 2008/00/00

**CAO - OCCASIONE**

**CAOD - Denominazione** lavoro

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo** PCI\_Liguria\_FS\_F0018

**FTAX - Genere** documentazione allegata

**FTAK - Nome file digitale** PCI\_Liguria\_FS\_F0018.jpg

**FTAT - Note** Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

**VDCN - Codice identificativo** PCI\_Liguria\_FS\_V0018

**VDCX - Genere** documentazione esistente

**VDCP - Tipo/formato** file digitale

**VDCA - Denominazione /titolo** Preparazione della toma di pecora brigasca

<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 3'00" (estratto da 6'00" a 9'00")
<b>VDCR - Autore</b>	Ferrarese, Nicola - Agnese, Corrado (operatori video)
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2008/00/00
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/AJA8Z0gxR4U?start=360&amp;end=540">https://www.youtube.com/embed/AJA8Z0gxR4U?start=360&amp;end=540</a>
<b>VDCT - Note</b>	<p>L'estratto è tratto da: Èr Pastùu da Tera Brigašca, durata 11'01". I dati presenti nei titoli di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: "Camera ed editing: Nicola Ferrarese, Corrado Agnese; English subtitles by Kevin O'Connor, Lydia Ferrarese; Musica originale: Nicola Ferrarese". Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. ""Èr Pastùu da Tera Brigašca" (il pastore della Terra Brigasca) è un documentario girato nel 2008 a Cima Marta. Un'intera giornata accanto a Francis Lanteri, l'ultimo autentico pastore di La Brigue a praticare tuttora la transumanza. Ogni anno, con l'avvento del caldo, accompagna le sue duecento pecore di razza brigasca sulle alture al confine tra Provenza e Liguria. Accanto a lui, la sua famiglia e la tradizione, tramandata di padre in figlio, della toma a latte crudo". La data di pubblicazione del video su youtube è 2011/12/05.</p>