

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	12
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_4200885730641
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	Lavorazione di formaggio e ricotta

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Lazio
LCP - Provincia	FR
LCC - Comune	Picinisco
LCL - Località	PICINISCO
PVL - ALTRO TOPONIMO	
PVLT - Toponimo	Prati di Mezzo

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

Un pastore e una casara prendono un telo di stoffa e, afferrandolo alle quattro estremità, lo tengono ben teso sopra un calderone. Arrivano i

DES - Descrizione

pastori con i contenitori di latte appena munto e rovesciano il liquido nel calderone. Il telo di stoffa funge da filtro e priva il latte delle sue impurità. Il calderone viene alzato dai due pastori, mediante l'ausilio di un bastone infilato nei fori dei due manici, e viene posizionato su un focolare all'aperto. Il pastore gira con un bastoncino frangicagliata il latte sul fuoco e spiega che grazie all'esperienza accumulata riesce a capire quando il latte è pronto per procedere alla fase successiva. Nel frattempo la casara apre un canovaccio e appoggia sul tavolo una tazzina ed una bottiglietta contenente il caglio. Mentre alimenta il fuoco con l'aggiunta di legna, il pastore spiega che una volta scaldato il latte si aggiunge il caglio di agnello o di capretto. La donna versa la tazzina di caglio nel calderone mentre il pastore continua a mescolare il composto. Il latte è sufficientemente caldo e i due pastori tolgono il calderone dal fuoco e lo appoggiano a terra. Il pastore posiziona un ramo sul calderone e con l'aiuto della casara lo ricopre con una tovaglia. Spiega che è necessario aspettare un po' di tempo per farlo cagliare; appena pronto si rompe la cagliata con una frasca di legno e si ottiene il formaggio. La casara mescola con movimenti circolari veloci la cagliata. Il pastore estrae il formaggio con le mani e lo posiziona, pressandolo, nelle fucelle di plastica. La donna lo aiuta modellando la forma. Il pastore spiega che ottenuto il formaggio si procede alla produzione della ricotta. La cagliata viene rovesciata in una bagnarola di plastica e poi di nuovo travasata nel calderone e filtrata con un telo a trama sottile che trattiene i residui del latte e le altre impurità. I due pastori posizionano nuovamente il calderone sul fuoco. Il pastore spiega che appena caldo si aggiunge un po' di latte al fine di produrre una ricotta più buona. Il pastore aggiunge il sale e continua a mescolare. Dopo circa 30 minuti la ricotta è pronta; viene raccolta con un mestolo e travasata in apposite fucelle di legno disposte su un tavolo una vicino all'altra per facilitare le operazioni di riempitura.

NSC - Notizie storico critiche

La pastorizia è da sempre l'attività economica per eccellenza dell'area di Picinisco. Attualmente le famiglie di pastori praticano un allevamento ovino da cui ricavano il formaggio pecorino, detto #pecorino piciniscano#, la ricotta e il formaggio marzolino. I pascoli di Prati di Mezzo, ad un'altitudine di 1500 metri, ospitano il gregge durante il periodo estivo. La mungitura avviene due volte al giorno, all'alba e prima del tramonto, ed è seguita dalla lavorazione del formaggio e della ricotta. Ogni capo produce circa 1 litro di latte al giorno.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

RIM - Rilevamento/contesto rilevamento nel contesto

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore Bombetti, Marco (regia)

DRVD - Data del rilevamento 2008 ca

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione lavoro

ATI - ATTORE INDIVIDUALE

ATIR - Ruolo pastore

ATID - Nome Pacitti, Domenico

ATIA - Note Marito di Anna

ATI - ATTORE INDIVIDUALE

ATIR - Ruolo	produttrice di formaggio
ATID - Nome	Pacitti, Anna
ATIA - Note	Moglie di Domenico
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Lazio_FS_F0038
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Lazio_FS_F0038.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Lazio_FS_V0038
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione di formaggio e ricotta
VDCS - Specifiche	Durata: 3'17" (estratto da 1'58" a 5'15")
VDCR - Autore	Bombetti, Marco (regia)
VDCD - Riferimento cronologico	2008/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/7PLGr8seeKs?start=118&end=315
VDCT - Note	Il documento è tratto da: Pastorizia e alpeggio nel Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise; durata 8'37''; pubblicato online il 23 febbraio 2009. Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "Pastorizia e alpeggio nel Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise - trasformazione tradizionale del Pecorino di Picinisco (Geo&GEO)". Il filmato originale, trasmesso da Geo & Geo il 1 dicembre 2008 (RaiTre), è denominato "Pastori di Picinisco", regia Marco Bombetti, fotografia Vasile Caplescu, durata 12'59", produzione EMME audiovisivi Roma, 2008.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	RICCI 2004
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Ricci Antonello, Fra musei e natura, Roma 2004.
RM - RIFERIMENTI AD ALTRE ENTITÀ	
RMF -	MODI ICCD_MODI_9976054630641 ICCD è in relazione con Le entità sono fra loro in relazione perché riguardano la medesima tecnica nello stesso contesto e sono contenute nello stesso documento audio-visivo.