

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	03
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_9451921874641
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	Produzione di formaggio

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Lombardia
LCP - Provincia	BS
LCC - Comune	Collio
LCL - Località	MEMMO

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

In un calderone viene messo il latte a scaldare. Il casaro mescola il latte coagulato con una spannarola liscia di forma tonda e leggermente concava ed inizia a sminuzzare la cagliata, facendo scaldare il latte. Il casaro spiega che questo processo dipende da cosa hanno mangiato le mucche, dal posto in cui ci si trova. Il casaro tira su con le mani dal

DES - Descrizione	fondo del calderone la massa di cagliata, appena affiora in superficie la casara è pronta per immergere la fascera al di sotto della stessa. La massa di cagliata che affiora in superficie dal calderone viene frazionata con un coltello. La casara estrae un pezzo e lo porta al casaro, ne estrae un altro pezzo e riempie una fuscella. Anche il casaro estrae un altro pezzo e lo inserisce schiacciandolo nelle fuscelle. Riempite le fuscelle, il casaro le capovolge.
NSC - Notizie storico critiche	Nelle malghe dell'alta Val Trompia la tradizione dell'alpeggio delle mucche, tramandata di generazione in generazione, ha radici storiche. Coinvolge intere famiglie e consiste in un vero e proprio viaggio di andata, verso le terre alte all'inizio dell'estate, e di ritorno, all'inizio dell'autunno. All'alpeggio è legata la produzione casearia. Paolo Zanardini da oltre 50 anni alpeggiatore in Alta Val Trompia, a Malga Croce e malga Ma, ancora pratica l'alpeggio e gestisce la malga con l'aiuto della sua famiglia, sua moglie e i suoi due figli. A giugno la famiglia si sposta in montagna con circa una ventina di mucche e si apre la stagione di produzione dei formaggi che solitamente vede la realizzazione di un formaggio al giorno. La mattina e la sera si munge il latte che viene messo nelle mastelle o bacinelle. La mattina dopo la mungitura lo si mette nella caldaia per la preparazione del formaggio. Si scalda il latte ad una temperatura di 38/40°, si aggiunge il caglio liquido e dopo circa mezz'ora già si assiste alla coagulazione. Si procede a sminuzzare la cagliata con l'utilizzo di una spannarola e il composto si porta ad una temperatura di 50/52 °. La cagliata si lascia riposare per un quarto d'ora e si mette nella fascera, si gira ogni circa venti minuti per tre/quattro volte, si trasporta su un asse, chiamato #empeladur#, e si lascia riposare dai due ai quattro giorni finchè arriva il momento della salatura ed il formaggio viene messo in salamoia. A seconda della grandezza del formaggio lo si lascia in salamoia per quattro/cinque giorni. Una volta tolto si lascia stagionare per circa 15 /20 giorni girandolo almeno una volta ogni due giorni.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL - Rilevatore	Romele, Alessandro (regia)
DRVD - Data del rilevamento	2010/09/10
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
ATI - ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR - Ruolo	casaro
ATID - Nome	Zanardini, Paolo
ATIA - Note	marito di Rita Gatta
ATI - ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR - Ruolo	casara
ATID - Nome	Gatta, Rita
ATIA - Note	moglie di Paolo Zanardini
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Lombardia_FS_F0049
FTAX - Genere	documentazione allegata

FTAK - Nome file digitale	PCI_Lombardia_FS_F0049.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Lombardia_FS_V0049
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Produzione di formaggio
VDCS - Specifiche	Durata: 34" (estratto da 15'53" a 16'27")
VDCR - Autore	Romele, Alessandro (regia)
VDCD - Riferimento cronologico	2011/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/MBG7_IP9cAQ?start=953&end=987
VDCT - Note	Il documento è tratto da: Memorie d'Alpeggio - I cinquant'anni di Paolo Zanardini sulle malghe dell'Alta Val Trompia; regia Alessandro Romele; anno 2011; durata 23'28''; pubblicato online il 16 gennaio 2014. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: 10 settembre 2010, Malga Croce, Collio (BS); riprese in HD a cura di Frame Lab.it; testi a cura di Biagio Piccardi e Andrea Richini; voce narrante Fiammetta Moretti: coordinamento a cura di ERSAF - Sede operativa di Beno (BS); progetto di Montagne di Valgrigna, realizzato nell'ambito dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna. Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "Il filmato, girato nel corso di una sola giornata in una splendida giornata di fine estate a quota 1.541 metri, racconta la storia dell'alpegiatore Paolo Zanardini che per oltre mezzo secolo ha portato le proprie mandrie a Malga Croce, alpeggio sulle alture che sovrastano Memmo, minuscola frazione del Comune di Collio".
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Lombardia_FS_V0049
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Produzione di formaggio
VDCS - Specifiche	Durata: 1'28" (estratto da 16'56" a 18'24")
VDCR - Autore	Romele, Alessandro (regia)
VDCD - Riferimento cronologico	2011/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/MBG7_IP9cAQ?start=1016&end=1104
	Il documento è tratto da: Memorie d'Alpeggio - I cinquant'anni di Paolo Zanardini sulle malghe dell'Alta Val Trompia; regia Alessandro Romele; anno 2011; durata 23'28''; pubblicato online il 16 gennaio 2014. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: 10 settembre 2010, Malga Croce,

VDCT - Note

Collio (BS); riprese in HD a cura di Frame Lab.it; testi a cura di Biagio Piccardi e Andrea Richini; voce narrante Fiammetta Moretti: coordinamento a cura di ERSAF - Sede operativa di Benò (BS); progetto di Montagne di Valgrigna, realizzato nell'ambito dell'Accordo di Programma per la Valorizzazione dell'Area Vasta Valgrigna. Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "Il filmato, girato nel corso di una sola giornata in una splendida giornata di fine estate a quota 1.541 metri, racconta la storia dell'alpeggiatore Paolo Zanardini che per oltre mezzo secolo ha portato le proprie mandrie a Malga Croce, alpeggio sulle alture che sovrastano Memmo, minuscola frazione del Comune di Collio".

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBR - Abbreviazione**

CORTI 2008

BIBX - Genere

bibliografia di confronto

BIBF - Tipo

monografia

BIBM - Riferimento bibliografico completo

Corti Michele, L'organizzazione dell'alpeggio, tra passato e presente, Breno 2008.