

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	13
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_3193257532641
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	Abruzzo
LCP - Provincia	PE
LCC - Comune	Roccamorice

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 (coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Esposito, Valeria
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

Tre casari sono posizionati intorno ad una caldaia di acciaio; uno di loro versa il latte, contenuto nel secchio da mungitura, nella caldaia di acciaio, facendolo passare attraverso un setaccio di legno tenuto in mano da un altro uomo. Insieme i casari mantengono teso un telo quadrato, afferrandone gli angoli con le mani. L'operazione consente di filtrare il latte prima attraverso il setaccio e poi attraverso il tessuto. Una casara utilizza un bastone frangicagliata in legno: sminuzza la

DES - Descrizione	cagliata roteando l'utensile prima velocemente, poi più lentamente per far depositare i granuli sul fondo. La donna preleva dalla caldaia la pasta caseosa, immergendovi entrambe le mani; la raccoglie in questo modo per separarla dal siero. La pone quindi all'interno di una apposita fuscella in plastica e la pressa con entrambe le mani in modo da far fuoriuscire il siero in essa contenuta. Preme la pasta con le dita, aggiungendone poi un altro pezzo che prende direttamente dalla caldaia. La casara ripete la stessa operazione con altre due fuscelle, piene anch'esse di pasta caseosa.
NSC - Notizie storico critiche	In Abruzzo è prodotto un formaggio di ottima qualità, le cui caratteristiche variano in base alla provenienza del latte e alle tecniche di lavorazione. Il formaggio prodotto nel video è da riferirsi alla #morra#, una pratica di pastorizia legata alla transumanza verticale, che prevede pascoli estivi in montagna e pascoli invernali a bassa quota. La #morra# si fonda su principi di cooperazione; prevede la gestione collettiva di un insieme di pecore e capre di proprietari differenti e la condivisione delle pratiche legate ad esse (pascolo, tosatura, mungitura, produzione del formaggio, ecc...). Essendo quindi misto il gregge nello stazzo, con molta probabilità il latte utilizzato nella produzione del formaggio è sia di pecora che di capra. Il formaggio si produce separando la componente solida del latte, la cagliata, dalla parte liquida, il siero. La fase di cagliatura è seguita dalla fase di sgocciolatura, durante la quale la pasta caseosa viene messa a gocciolare, e quindi dalla compressione, consistente nella messa in forma della pasta. Infine avviene la salatura e, nel caso di formaggio non fresco, si procede alla stagionatura del prodotto.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

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

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore	Albanesi, Dante (regia e riprese)
DRVD - Data del rilevamento	2013 ca

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione	lavoro
-----------------------------	--------

DO - DOCUMENTAZIONE

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	PCI_Abruzzo_VE_F0041
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Abruzzo_VE_F0041.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	PCI_Abruzzo_VE_V0041
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Produzione di formaggio
VDCS - Specifiche	Durata: 1'6" (estratto da 3'17" a 4'23")
VDCR - Autore	Sonsini, Alessandro

VDCD - Riferimento cronologico	2013/12/14
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/zrhMFciOUXQ?start=197&end=263
VDCT - Note	Il documento è tratto da: I pastori della Morra. Talenti e territori; durata 8'05"; pubblicato online il 14 dicembre 2013. I dati presenti nei titoli di coda forniscono anche le seguenti informazioni: ideazione e testi di Alessandro Sonsini; regia e montaggio di Dante Albanesi; riprese di Dante Albanesi, Alessandro Sonsini e Riccardo Sonsini.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	SONSINI - ANGELUCCI 2012
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Sonsini Alessandro - Angelucci Simone, La morra. Memorie ed eredità della pastorizia non transumante, Ortona 2012.