



LICEO MAZZARELLO

SAPER (e)  
CONSUMARE



CONSUMO SOSTENIBILE  
E DIRITTI DEI CONSUMATORI

# OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE





#cibobuonopulitoegiusto #km0 #slowfood #saperconsumare #prodottidelterritorio #sostenibilità

data: .....

luogo assaggio: .....

**FORMAGGIO:** .....

luogo d'origine: .....



note grafiche

**latte**

- vacca
- capra
- pecora
- bufala
- crudo
- pastorizzato

**tipologia di formaggio**

- fresco
- stagionato
- pasta molle
- pasta tenera
- pasta dura
- pasta filata
- erborinato
- crosta fiorita
- crosta lavata

**odore/aroma**

- latte fresco
- panna
- burro fresco
- latte bollito
- burro fuso
- yogurt
- erba fresca
- fieno
- verdura bollita
- cavolfiore
- cipolla
- funghi
- humus
- legno
- fiori
- frutta secca
- frutta fresca
- agrumi
- crosta di pane
- caramello
- animale
- stalla
- brodo di carne
- pepe
- vaniglia

**aspetto esterno**

- facce:
- piane
  - concave
  - convesse
- scalzo:
- dritto
  - concavo
  - convesso
- superficie:
- pelle
  - buccia
  - crosta

**aspetto interno**

- sottocrosta:  sì  no
- sottile
  - spesso
- occhiatura:  sì  no
- regolare  irregolare
  - piccola  media  grande
  - uniforme  non uniforme
- erborinatura:  sì  no
- colore:
- bianco-avorio
  - giallo paglierino
  - giallo oro
  - ocre



pensieri e appunti

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**sapore**

- dolce
- acido
- salato
- amaro
- umami

**struttura**

- cremoso
- molle
- tenero
- deformabile
- liscio
- ruvido
- adesivo
- compatto
- friabile
- elastico
- semi-duro
- duro
- granuloso
- grumoso
- gommoso
- rigido
- gessoso
- asciutto
- umido
- untuoso
- solubile

**intensità**

- bassa
- media
- elevata

**persistenza**

- bassa
- media
- elevata

**sensazioni trigeminali**

- piccante
- astringente
- pungente
- metallico



- **Terre Alte:**

**Negli ultimi decenni le Terre Alte sono state protagoniste di una vera e propria emorragia. Lo spopolamento e l'abbandono ne hanno determinato il degrado, e non di rado fenomeni di dissesto idrogeologico.**

**In tutto il mondo, però, esistono numerosi esempi di buona gestione. Di cura, di amore. Sono molti i temi "sul piatto": dall'agricoltura di montagna, che valorizza le varietà autoctone e ne fa una risorsa; alla capacità di custodire e tramandare tradizioni produttive e costruttive; alla resilienza umana, fatta di donne e uomini che di questi territori difficili si prendono cura, anche inventandosi nuove professioni.**



- **Terre Basse:**

È, più di altri, l'ecosistema in cui si affrontano due sistemi di produzione nettamente contrapposti.

Da un lato, le monoculture e gli allevamenti intensivi; dall'altro le fattorie diversificate e di piccola scala. Numeri diversi, diverse pratiche produttive, diversi sistemi agricoli, economici e sociali. Molta di questa contrapposizione è evidente fin dalle radici dell'agricoltura, dal tema dei semi. Ogm e semi tradizionali rappresentano due idee antitetiche di intendere l'agricoltura, il reddito agricolo, la società stessa e l'ambiente. Puntare sempre più sulla biodiversità esistente anziché lavorare sulle sementi transgeniche.



Comunque della crosta si descrivono **ASPETTO** e **COLORE**. Adesso è la volta dell'interno: si analizza come si presenta la pasta del formaggio quando viene tagliato. Può essere compatta, colante, gessosa, granulosa, con sfoglie.

Si analizza poi l'**UNGHIA**, cioè la parte immediatamente sotto la crosta. Se ne devono valutare spessore, evidenza, colore.



Si continua con l'**OCCHIATURA**, cioè l'insieme dei buchini - o occhi, come si chiamano esattamente - che ci sono nella pasta. Se ne osservano la quantità, la forma e la distribuzione.



**IMPORTANTE** è anche il **COLORE**



E infine si considera l'eventuale **ERBORINATURA**, cioè la presenza o meno di muffe verdastre o azzurre.



Difficile? Ma no. Per capirci meglio ecco la descrizione dell'aspetto visivo proprio del Pecorino di Riccardo.

- 1 **FORMA**: ROTONDA
- 2 **SCALZO**: CONVESSO
- 3 **FACCE**: PIANE
- 4 **CROSTA**: LISCIA (può essere anche APPICCATA o scesa dalla STAGIONATURA), di **COLORE**: dal **GIALLO** paglieras al **MARRONE-GRIGIO**
- 5 **PASTA**: BIANCO-AVORIO COMPATTA ed **ELASTICA**



Mettendo un pezzo di formaggio in bocca si provano ancora altre sensazioni, perché la lingua sente anche percezioni tattili.

**SONO QUELLE CHE DEFINISCONO la CONSISTENZA** di FORMAGGIO



Prendete un formaggio a scelta. Scrivete il suo nome qui. Segnate con una crocetta le percezioni tattili che sentite. Se volete potete fotocopiare la pagina e spedirla alla zibocciola (l'indirizzo è a pag. 71).



e Adesso Cominciamo a **DEGUSTARE**.  
Pronti? Procediamo

Innanzitutto occorre fare attenzione alla temperatura.

I formaggi da assaggiare non devono essere né troppo freddi né troppo caldi, quindi non lasciateli in frigo fino all'ultimo momento.

IDEALE una temperatura da 15 a 20°C



Bisogna assaggiare il formaggio appena la porzione è stata staccata dalla forma.

Se si **ASPETTA TROPPO IL SARORE CAMBIA**



Dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 19 sono le ore migliori

Il luogo non deve essere troppo rumoroso, troppo caldo o troppo freddo, né avere pareti troppo colorate.



INSOMMA, NIENTE DEVE **DISTURBARE**

È meglio poi non avere fumato, né preso caffè o bevuto liquori prima dell'assaggio. In giro non devono nemmeno esserci odori sgradevoli. E ricominciate di spuntare il chewing gum!



QUANDE' OGI L'HA FATTO LA DEGA?

L'assaggio non deve essere troppo grande, su 20-30 grammi.



Tutto questo perché i nostri cinque sensi devono essere ben svegli e attenti per gustare a fondo ciò che mangiamo. Lo sapete quali sono i cinque sensi?

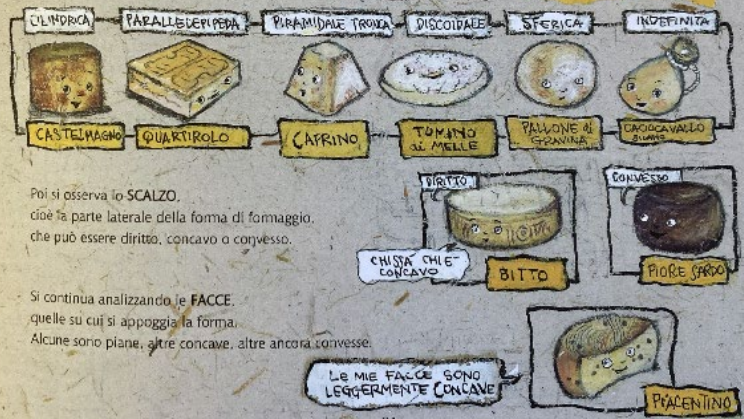
RIPETIAMO insieme: **VISTA, TATTO, OLFATTO, GUSTO, UDITO!** Bene, allora...



Si comincia con il guardare la **FORMA**



### LA VISTA



Poi si osserva lo **SCALZO**, cioè la parte laterale della forma di formaggio, che può essere diritto, concavo o convesso.

Si continua analizzando le **FACCE**, quelle su cui si appoggia la forma. Alcune sono piane, altre concave, altre ancora convesse.

LE MIE FACCE SONO LEGGERMENTE CONCAVE

C'è poi un esame che si chiama qualitativo e che consiste nell'individuare la gamma di sensazioni percepibili nel formaggio. Si tratta delle sette grandi categorie rappresentate nel ventaglio.



Cerca, nel VENTAGLIO a quale **SENSAZIONE** CORRISPONDONO le IMMAGINI...

Scrivi il nome al POSTO GIUSTO



CERTO per **IMPARARE** a SENTIRE BENE ci VOOLE TEMPO...

#cibobuonopulitoegiusto #km0 #slowfood #saperconsumare #prodottidelterritorio #sostenibilità