

# LA VIA MIGLIORE



ORGANO DELLE CASSE DI RISPARMIO ITALIA NE  
PER LA PROPAGANDA DEL RISPARMIO SCOLASTICO

Anno XXIX - N. 10 (7E) - Maggio 1975

SCUOLE ELEMENTARI

Sped. in abb. post. gr. III (70)



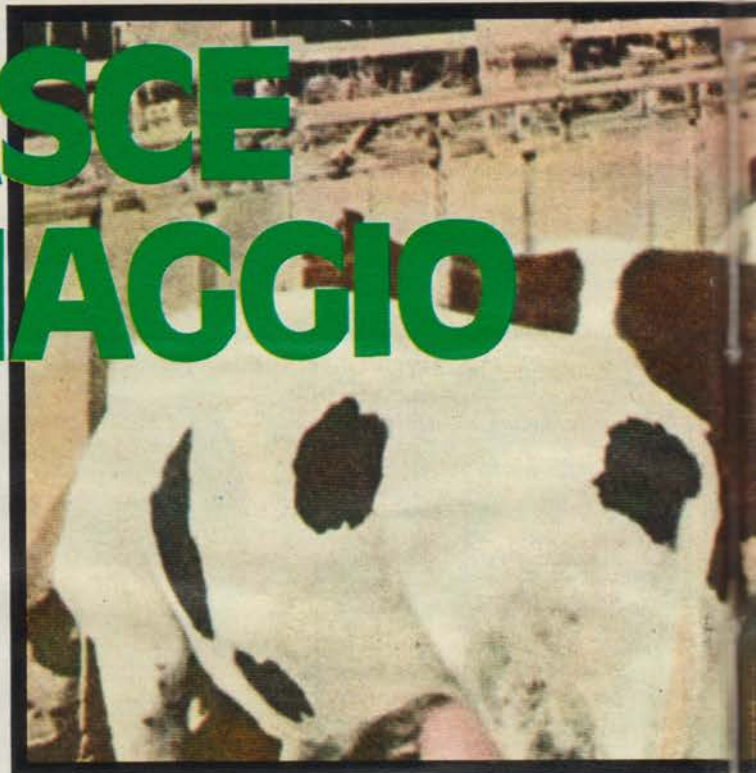
## IL VECCHIO LEONE

OMAGGIO DELLA CASSA DI RISPARMIO



# COME NASCE UN FORMAGGIO

**L**o sapete che su cento prodotti alimentari, circa 95 sono trattati chimicamente, e per conservarli, e per colorarli o, addirittura, per «farli»? Lo sapete che queste sostanze sono spesso dannose all'organismo umano? Se sapete tutte queste cose, se ogni volta che comprate o mangiate un prodotto vi informate, leggendo sull'involucro, la composizione del prodotto stesso (come è fatto, come viene conservato, come è colorato), allora questo articolo non è per voi. Girate subito la pagina. Però... Però, se non fate tutte queste cose, allora ascoltatevi un momento. Questa volta affronto un argomento inconsueto: scoprire quel che si mangia per non avvelenare il nostro corpo.



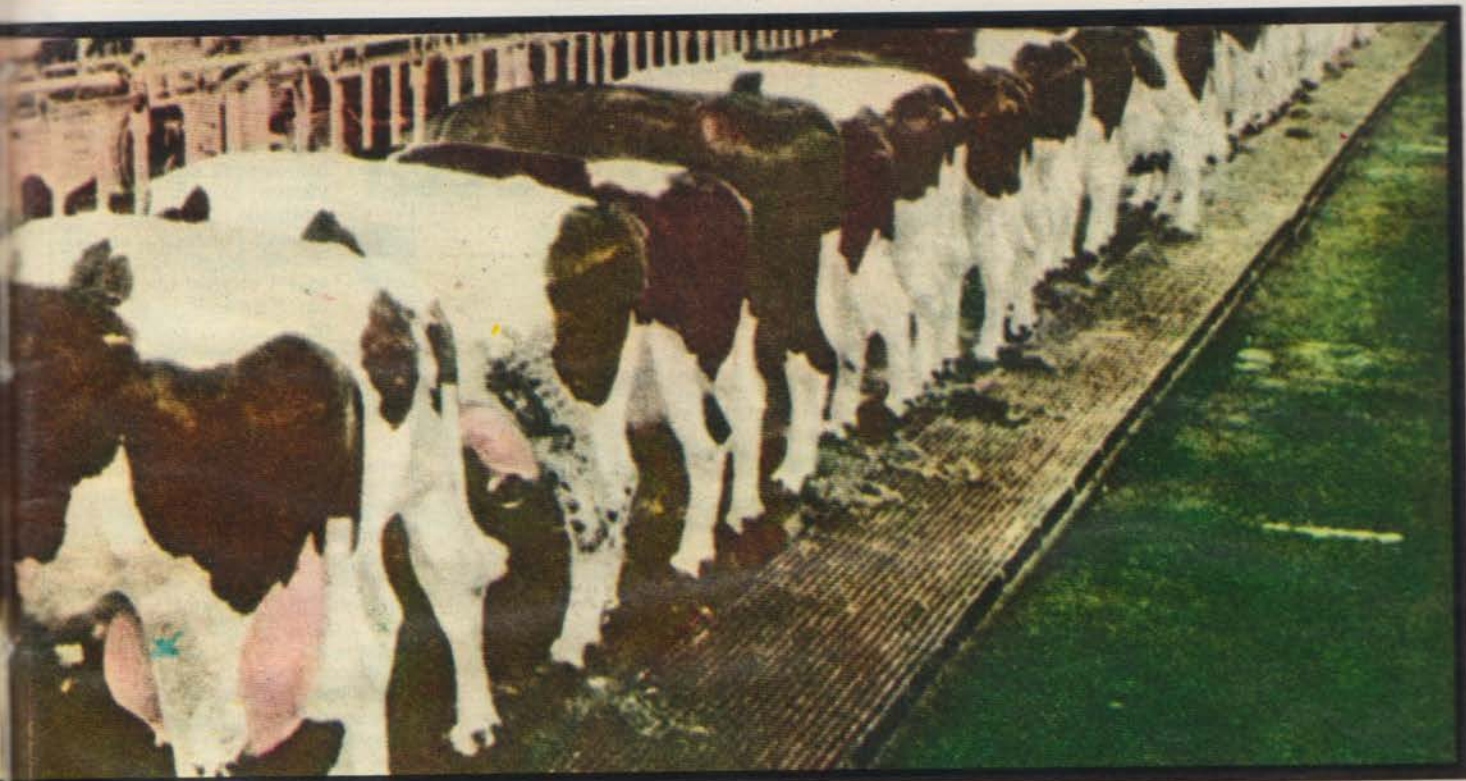
□ Prendi ad esempio il formaggio. Moltissimi pensano che il formaggio sia uno di quegli alimenti «puri» che si possono mangiare con estrema tranquillità. Invece alcuni formaggi sono trattati con sostanze chimiche; altri sono addirittura composti con sostanze di scarto. E questo capita nella famiglia dei formaggi, alimenti tra i più puri. Infatti... vediamo insieme come nasce uno dei formaggi tipici italiani: il parmigiano-reggiano, formaggio dall'origine antichissima, risale ad oltre 700 anni fa, uno di quei formaggi conosciuti in tutto il mondo ed altamente apprezzato.

Per fare il parmigiano-reggiano viene usato il latte raccolto durante la primavera, l'estate e l'autunno, periodo in cui il formaggio è più abbondante e migliore. I contadini mungono le mucche due volte al giorno (mattina e sera) e portano il latte al «casello», il luogo dove viene fatto il parmigiano-reggiano. Nel casello il latte viene versato in grandi vasche dove rimane tutta la notte. Al mattino questo latte, dopo essere stato parzialmente scremato, viene versato in grosse pentole di rame e riscaldato; così facendo, la parte più buona diventa densa e il casaro (la persona addetta alla preparazione del formaggio), mescolando con



□ Il parmigiano-reggiano viene prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, una parte della provincia di Mantova e di Bologna.





un attrezzo chiamato spino, la riduce in piccolissimi grani. I granelli si depositano in fondo al recipiente e il casaro li versa poi in uno stampo, la « forma ». Ogni forma, che pesa più di 30 chili, viene posta in una grande vasca piena di acqua e sale, viene posta, cioè, in salamoia. Dopodiché, potrebbe essere già portato a tavola, ma affinché il parmigiano-reggiano acquisti quel suo particolare profumo e quell'inconfondibile sapore, viene messo a « riposare » in ampi locali. Il riposo, ossia la « stagionatura », dura come minimo un anno e mezzo e durante questo periodo le forme vengono continuamente controllate da personale specializzato.

Così il parmigiano-reggiano non ha bisogno di nessun additivo chi-



mico, di nessuna manipolazione che altera il prodotto. Esso nasce da due elementi: il latte purissimo e il fuoco. Per fare un chilogrammo di formaggio, occorrono 16 litri di latte. Pertanto il parmigiano-reggiano è veramente un concentrato di latte. Un alimento sano, nutriente, ricco di proteine. Con lui, non si ingerisce nessun veleno.

Difendiamo il nostro organismo mangiando cibi genuini. Impariamo a controllare con che cosa è fatto ogni alimento!

La marchiatura a fuoco garantisce la qualità del parmigiano-reggiano. Viene impressa soltanto alle forme « perfette ». Inoltre costituisce una specie di carta di identità: infatti il marchio riporta un numero che corrisponde all'anno in cui la forma è stata fabbricata.

