

ICCD_MODI_Applicazione alle entità immateriali versione 4.00
Corso di laurea magistrale in Discipline etnoantropologiche
Esercitazione didattica per il modulo DEA-M II – Beni culturali e musei DEA, aa. 2019-2020

Scheda di Mara Berardini



Acronimo		Definizione	Compilazione
CD		IDENTIFICAZIONE	
	TSK	Tipo modulo	MODI
	CDR	Codice Regione	16
	ESC	Ente schedatore	uniroma1
	ACC	ALTRA IDENTIFICAZIONE	
		ACCE Ente/soggetto responsabile	uniroma1
		ACCC Codice identificativo	Moz14
		ACCP Progetto di riferimento	esercitazione modulo DEA-M I a.a. 2019/2020
	OGM	Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

Acronimo		Definizione	Compilazione
OG		ENTITÀ	
	AMB	Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
	AMA	Ambito di applicazione	entità immateriali
	CTG	Categoria	tecniche
	OGD	Definizione	Lavorazione di mozzarelle

Acronimo		Definizione	Compilazione
LC		LOCALIZZAZIONE	
	LCS	Stato	Italia
	LCR	Regione	Puglia
	LCP	Provincia	BA
	LCC	Comune	Gioia del Colle
	LCV	Altri percorsi/specifiche	Laboratorio di caseificazione, via Cirillo 15

Acronimo		Definizione	Compilazione
DT		CRONOLOGIA	
	DTR	Riferimento cronologico	XXI

Acronimo		Definizione	Compilazione
CM		CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
	CMR	Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta
	CMR	Responsabile dei contenuti	Ricci, Antonello
	CMC	Responsabile ricerca e redazione	Bernardini, Mara
	CMA	Anno di redazione	2019
	CMM	Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/uniroma1 : esercitazione per il modulo DEA-M I a.a. 2019/2020
	ADP	Profilo di accesso	1

Acronimo		Definizione	Compilazione
DA		DATI ANALITICI	

	DES	Descrizione	<p>Con una pala da filatura in legno, il casaro gira la pasta filata all'interno di una grossa pentola di acciaio. Con movimenti dell'indice dall'alto verso il basso, stende la pasta sulla pala di legno. Questi movimenti vengono ripetuti diverse volte.</p> <p>Dopodichè, bagnandosi le mani in un grosso catino bianco vicino alla pentola, con la pasta filata forma delle palline che stacca dalla massa di pasta filata grazie al movimento di pollice e indice della mano destra. La pallina (mozzarella) ottenuta viene allora posta all'interno del catino. Allungando e annodando la pasta filata realizza anche i nodini di mozzarella, che immerge nello stesso catino. Dopo aver nuovamente allungato la pasta filata sulla pala di legno, sposta l'intera massa di pasta filata all'interno di un macchinario. Quest'ultimo, lavorando meccanicamente la pasta filata, produce due filari di pasta filata. Due casari, in piedi vicino al macchinario, provvedono a lavorare immediatamente il prodotto semilavorato della macchina dandogli la forma di nodini.</p>
--	-----	-------------	---

	NSC	Notizie storico critiche	<p>Sia che la produzione del formaggio venga effettuata sistematicamente, come nelle malghe alpine, nei grandi caseifici svizzeri e italiani o dai pastori dell'Italia centrale e meridionale, oppure a livello domestico, il compito di fare il formaggio spetta rispettivamente agli uomini o alle donne. In generale, comunque, piuttosto che trasformare il latte nelle piccole casere domestiche, lo si porta nei grandi caseifici o direttamente ai consumatori nelle città (è più redditizio). Senza indugiare sui particolari della produzione, si può dire che dal latte intero si ricava il formaggio grasso, da quello scremato il formaggio magro. Si può far cagliare il latte aggiungendo del presame o lasciando che il processo avvenga da solo. La qualità del formaggio dipende dal modo e dal grado di riscaldamento del latte e della cagliata e anche da come la massa di formaggio viene rotta e lavorata. Nelle zone con una temperatura esterna abbastanza elevata, il latte per la produzione di certi formaggi teneri e casalinghi viene fatto cagliare in modo naturale (a temperatura ambiente). Generalmente, il latte da caseificare viene scaldato sul fuoco. Appena munto o scaldato, il latte viene fatto coagulare, da solo o con l'aggiunta del caglio (che può essere naturale – ricavato dallo stomaco di capretti, agnelli e vitelli – o artificiale). Per farlo coagulare occorre toglierlo dal fuoco. Una volta coagulato, viene sminuzzato e di nuovo riscaldato e rimescolato finché le particelle di formaggio che si separano non abbiano raggiunto la dimensione desiderata. La massa del formaggio fresco viene tolta dal siero con le mani, oppure con una tela o una bacinella. Viene poi messa in forma manualmente (quando il formaggio viene modellato con le mani su uno sgocciolatoio) o servendosi di appositi contenitori (canestri o ciotole). Per ottenere il formaggio a grana dura e a lunga conservazione, bisogna spurgare tutto il siero; il formaggio tenero si produce mettendo in forma – senza comprimerla – la massa di formaggio o il latte già coagulato. Molto dipende anche da come il formaggio viene salato e stagionato.</p>
--	-----	--------------------------	--

Acronimo	Definizione	Compilazione
RI	RILEVAMENTO ENTITÀ IMMATERIALI	
	RIM	Rilevamento/contesto
	DRV	DATI DI RILEVAMENTO
	DRVL	Rilevatore
	DRVD	Data del rilevamento

	CAO		OCCASIONE	
		CAOD	Denominazione	caseificazione
	ATI		ATTORE INDIVIDUALE	
		ATIR	Ruolo	casaro
		ATID	Nome	Pellicoro, Giuseppe
		ATIA	Note	sito web del casaro: https://peppepellicoro.blogspot.com/

Acronimo		Definizione	Compilazione
DO		DOCUMENTAZIONE	
	VDC	DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
		VDCN	Codice identificativo
		VDCX	Genere
		VDCP	Tipo/formato
		VDCA	Denominazione/titolo
		VDCS	Specifiche
		VDCR	Autore
		VDCD	Riferimento cronologico
		VDCW	Indirizzo web (URL)
		VDCT	Note
	BIB	BIBLIOGRAFIA	
		BIBR	Abbreviazione
		BIBX	Genere
		BIBF	Tipo

https://www.youtube.com/watch?v=D8yBM4HAErA&list=LLmDpBIUIVI3VjlmO2_XNQPg&index=4&t=108s

Il video è stato pubblicato su YouTube dal canale Giuseppe Pellicoro in data 8 giugno 2015 con il titolo "produzione mozzarella (casaro giuseppe pellicoro)". Il video è accompagnato dalla seguente nota "casaro esperto produzione mozzarelle vaccine-bufala e formaggi vari disponibile per consulte e avviamenti caseifici in Italia e estero info peppepellicoro@yahoo.it pagina Facebook arte e latte casaro Giuseppe Pellicoro".

		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Scheuermeier Paul, Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retroromanza, Milano 1980.
--	--	------	------------------------------------	---