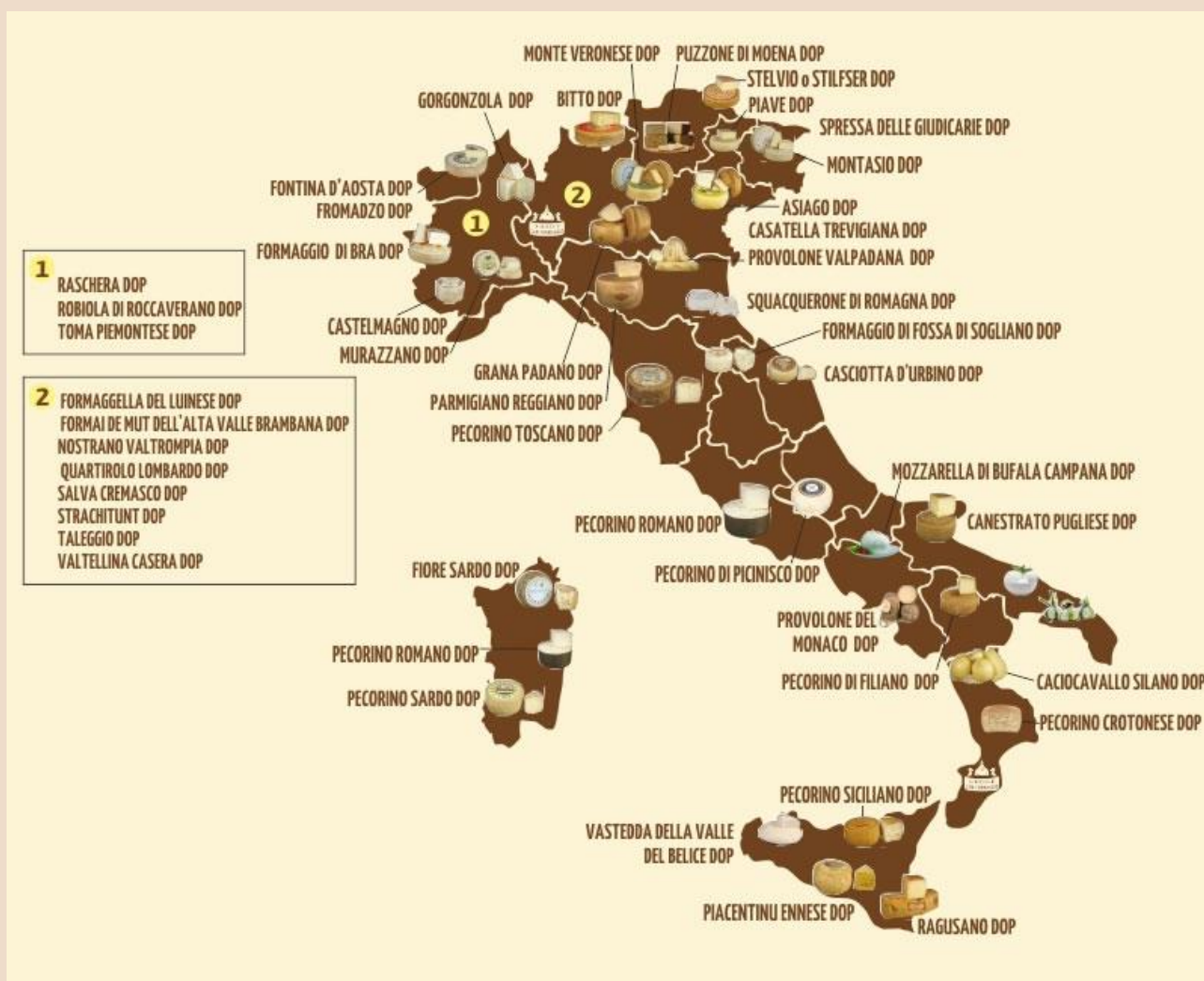


I FORMAGGI



RISCALDAMENTO

- 1- Scrivi in chat il nome di tre ricette italiane a base di formaggio.
- 2- In questa mappa trovi l'elenco di tutti i formaggi italiani DOP. Quali di questi formaggi conosci? Quali hai già provato e quali vorresti provare? Quali ti sembra che abbiano i nomi più buffi? Puoi trovare la mappa anche nel Jamboard <https://jamboard.google.com/d/1PYlv0CGmYZQC4bok6siLOLHtWD9WTr-wxXZo9-ssEFA/viewer?f=2>



- 3- Leggete in classe l'articolo che si trova alla pagina seguente, con attenzione. Alla fine l'insegnante farà alcune domande, e risponderete con il chat. Poi controllerete chi ha ricordato il maggior numero di dettagli.

https://www.ansa.it/scienza/notizie/rubriche/biotech/2012/12/13/Prodotto-7-500-anni-fa-primo-formaggio-storia_7945853.html

ANSA > Scienza&Tecnica > Biotech > Prodotto 7.500 anni fa il primo formaggio della storia

Prodotto 7.500 anni fa il primo formaggio della storia

Le tracce su vasi di ceramica trovati in Polonia

13 dicembre, 09:52

 Tweet Consiglia 0

Il primo formaggio della storia è stato preparato 7.500 anni fa in Polonia. Lo dimostrano le tracce rinvenute su 34 vasi di ceramica perforati usati nel primo caseificio preistorico per separare il caglio dal siero di latte: sono le più antiche testimonianze dell'attività casearia mai scoperte finora.

Lo indica sulla rivista Nature lo studio condotto da un gruppo di ricerca internazionale coordinato dall'università britannica di Bristol.

Questi antichissimi vasi di terracotta hanno un aspetto del tutto simile a quello dei moderni cestelli forati usati per la produzione dei formaggi. Al loro interno hanno conservato fino ad oggi le tracce degli acidi grassi di quel primo prodotto caseario, preparato per conservare il latte e per renderlo ancora più digeribile, visto che l'intolleranza al lattosio a quell'epoca era molto diffusa.

"La presenza di residui di latte in questi colini costituisce la più antica prova diretta della produzione di formaggio", spiega la coordinatrice della ricerca Melanie Salque.

"Finora altre prove dell'attività casearia ci venivano solo dall'iconografia - aggiunge - cioè da dipinti murali raffiguranti la lavorazione del formaggio, che però risalgono a diversi millenni più tardi".

Altre antiche tracce di latte erano state trovate nel nord-ovest dell'Anatolia (risalenti a 8.000 anni fa) e in Libia (7.000 anni fa), ma in nessuno di questi casi è stato possibile dimostrare che il latte fosse stato lavorato.

QUIZ!¹

- 1) Quanti vasi perforati hanno rinvenuto?
- 2) Quale università ha coordinato lo studio?
- 3) Che tipo di acidi hanno trovato nei cestelli?
- 4) A quell' epoca era diffusa l'intolleranza al glutine (v/f)?

4- Conosci questo formaggio? Sai come si chiama? Scrivi nel chat tre aggettivi per definirlo



5- Guarda ora questa pubblicità degli anni Ottanta poi scrivi nella chat tre aggettivi per definire come vogliono far sembrare il gorgonzola. Secondo te gli autori della pubblicità che obiettivo hanno?

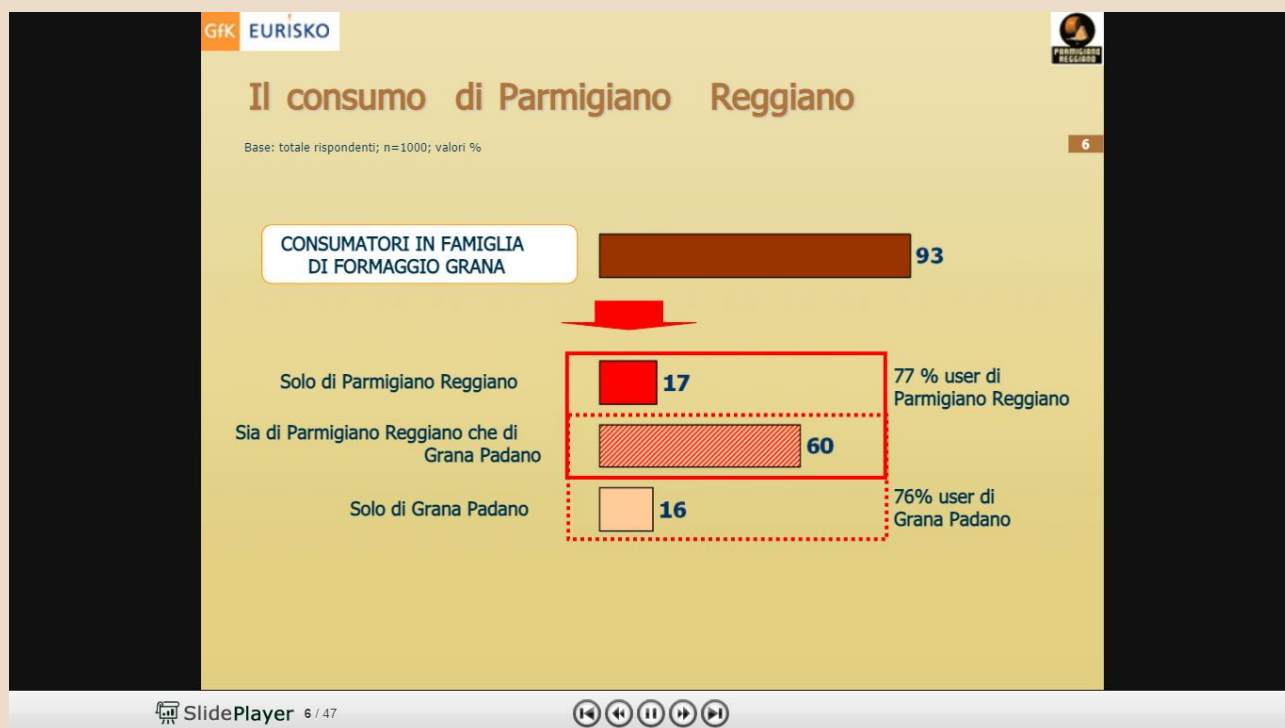
<https://www.gorgonzola.com/campagne-di-comunicazione/campagna-tv-1989-fatti-pizzicare-dalla-voglia/>

¹ L'obiettivo del Quiz é lúdico, per questo non si concentra sulle informazioni piu' importanti del testo, ma sulle minuzie. Ha senso solamente se viene fatto "a tempo", e in forma di gara. L'obiettivo generale dell' esercizio é che gli studenti, sapendo che ci sarà un quiz, prestino attenzione particolare ad ogni dettaglio del testo

- 6- Storia del Grana Padano. Guarda il video (i primi due minuti) e scrivi nel chat un breve riassunto di quello che hai visto. Il riassunto deve essere di una frase.

<https://www.youtube.com/watch?v=1OTtpEmhLwM>

- 7- Nel grafico successivo è riportata una pagina di una ricerca di Eurisko GfK sui consumatori di Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Sai interpretarla? Prepara una breve presentazione (la ricerca completa si può trovare qui: <https://slideplayer.it/slide/187716/> Non è rilevante per lo svolgimento dell'esercizio)



- 8- Conosci le differenze e le affinità tra Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Pecorino? Rispondi al questionario della pagina successiva. Se non conosci le risposte, puoi trovare un riferimento in questo articolo ma attenzione, non leggerlo tutto. Scorilo velocemente e cerca esattamente le informazioni di cui hai bisogno. <https://qualitaadomicilio.it/parmigiano-grana-pecorino-differenze/> Prima di iniziare l'esercizio, inserisci le parole mancanti nel questionario.

DELLA - DEL - CHE - CHE - COME - MENTRE - IL PIÙ - SIA

- a. La zona di produzione del Grana Padano è meno estesa ____ zona di produzione del Parmigiano Reggiano (V/F)
- b. Il Grana Padano, ____ il Parmigiano Reggiano, è prodotto con latte di vacca ____ il Pecorino è prodotto con latte di pecora (V/F)
- c. Il Parmigiano prevede meno lavorazioni al giorno ____ il Grana Padano (V/F)
- d. Il Grana Padano è più caro ____ Parmigiano Reggiano (V/F)
- e. ____ il Grana Padano ____ il Parmigiano Reggiano sono indicati per l'alimentazione dei bambini (V/F)
- f. Il Pecorino è ____ antico tra i tre formaggi (V/F)

9- Secondo te, da dove deriva il nome “mozzarella”? Quanti tipi di mozzarella conosci? Guarda questo splendido video completo e sintetico su come si fa la mozzarella e poi svolgi gli esercizi proposti.

<https://www.youtube.com/watch?v=DeZ59boNcgk>



Tagadà COME NASCE LA MOZZARELLA DI BUFALA

DIRETTA LA 7

Come nasce la mozzarella di bufala

36,823 vistas • 23 jun. 2017

234 32 COMPARTIR GUARDAR

10- Riordina le fasi principali della lavorazione della mozzarella. Puoi scrivere l'ordine corretto nel chat.

- A. La pasta viene mozzata
- B. La pasta viene modellata
- C. Il latte unito al caglio forma una pasta
- D. La pasta di latte e caglio viene tritata
- E. Mungitura

11- Rispondi alle seguenti domande (l'insegnante può copiare le domande e il link nel chat, e si può svolgere questo esercizio nelle breakout room)

- 1) Perché chiamavano le bufale per nome?
- 2) Quanto deve durare la lavorazione per mantenere la qualità?
- 3) Quanti litri di latte di bufala per ogni kg di mozzarella?
- 4) Da dove viene il nome mozzarella?
- 5) Di che colore deve essere la mozzarella di bufala campana DOP?
- 6) Di che consistenza deve essere una mozzarella di bufala campana DOP?
- 7) Che sapore deve avere una mozzarella di bufala campana DOP?
- 8) Come si conserva una mozzarella?
- 9) Perché è importante non mangiarla fredda?
- 10) Con quali altri alimenti la nutrizionista consiglia di abbinare la mozzarella?

12- Guarda il video senza audio, e spiegalo ai tuoi compagni come se fossi il presentatore