



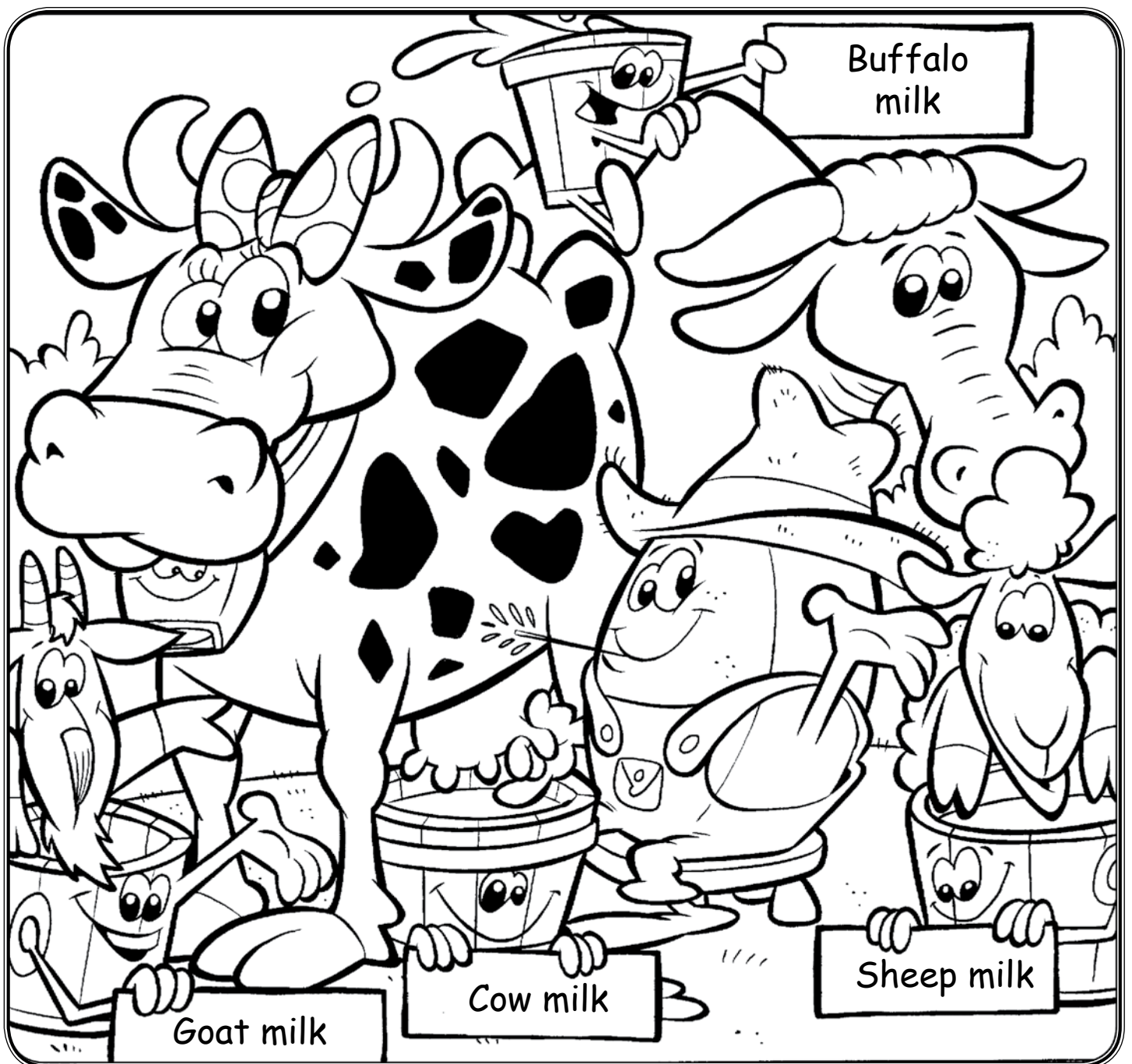
LA MATERIA PRIMA, IL LATTE

Quattro simpatici animali sempre pronti a farci gustare un buon bicchiere di latte o una bella e nutriente fetta di formaggio. E' grazie a loro che si ottiene il latte di vacca, di pecora, di capra e di bufala. Il primo é da secoli il più utilizzato in Europa non solo per la produzione di formaggio ma anche come semplice bevanda. Il latte di pecora ha un sapore molto intenso e viene utilizzato solo per la produzione di formaggi così come quello di bufala. Il latte di capra si consuma anche come bevanda.



MILK - THE STARTING POINT!

Four friendly animals: the cow, sheep, goat and even the buffalo, are always ready to supply us with a delicious glass of milk, or a tasty nutritious slice of cheese. Cow's milk has been used for centuries not just for making cheese, but also as a simple drink - the same for goat's milk! Sheep and buffalo milk both have a very strong flavour, and are used only for making cheese.



CAGLIARE IL LATTE

Il latte viene versato in un grande pentolone, o caldaia, e viene scaldato ad una temperatura che varia fra i 28° e i 50°. Il nostro amico casaro é impaziente e incomincia a mescolare con un grande cucchiaino di legno. Inizia così il vero lavoro per ottenere il formaggio. Mescola e rimescola, che fatica e che caldo. Alla fine di questo procedimento si otterrà la cagliata ovvero una pasta che verrà rotta in pezzi e successivamente lavorata.



CURDLING THE MILK

The milk is placed in a big pot, or boiler, and is heated to a temperature between 28 -50°C. Our friend the cheese-maker is impatient and starts stirring with his big wooden spoon. This is how the real work of cheese-making begins. Stirring and more stirring - it's so tiring, and so hot! At the end of this step we have the curds, which are broken up into pieces and then re-worked.



LA MESSA IN FORMA

Una volta che il formaggio viene tolto dalla caldaia, o pentolone, si presenta con una forma irregolare. Avvolto in un panno viene quindi posto per un periodo di 24 ore nella fascera che é una specie di stampo in legno o di metallo che darà appunto la forma al nostro formaggio. E' un operazione che il nostro casaro compie con molta cura e attenzione per ottenere delle buone forme. Le fascere hanno chiaramente varie dimensioni e forme diverse.



TAKING SHAPE

After the cheese is removed from the boiler or big pot, it has a very irregular shape. It is wrapped in a cloth. The cheese then spends the next 24 hours in a mould which is made of wood or metal and sets its final form. As you can see, the moulds come in different shapes and sizes. Our cheese-maker is very careful with this step!



LA PRESSATURA

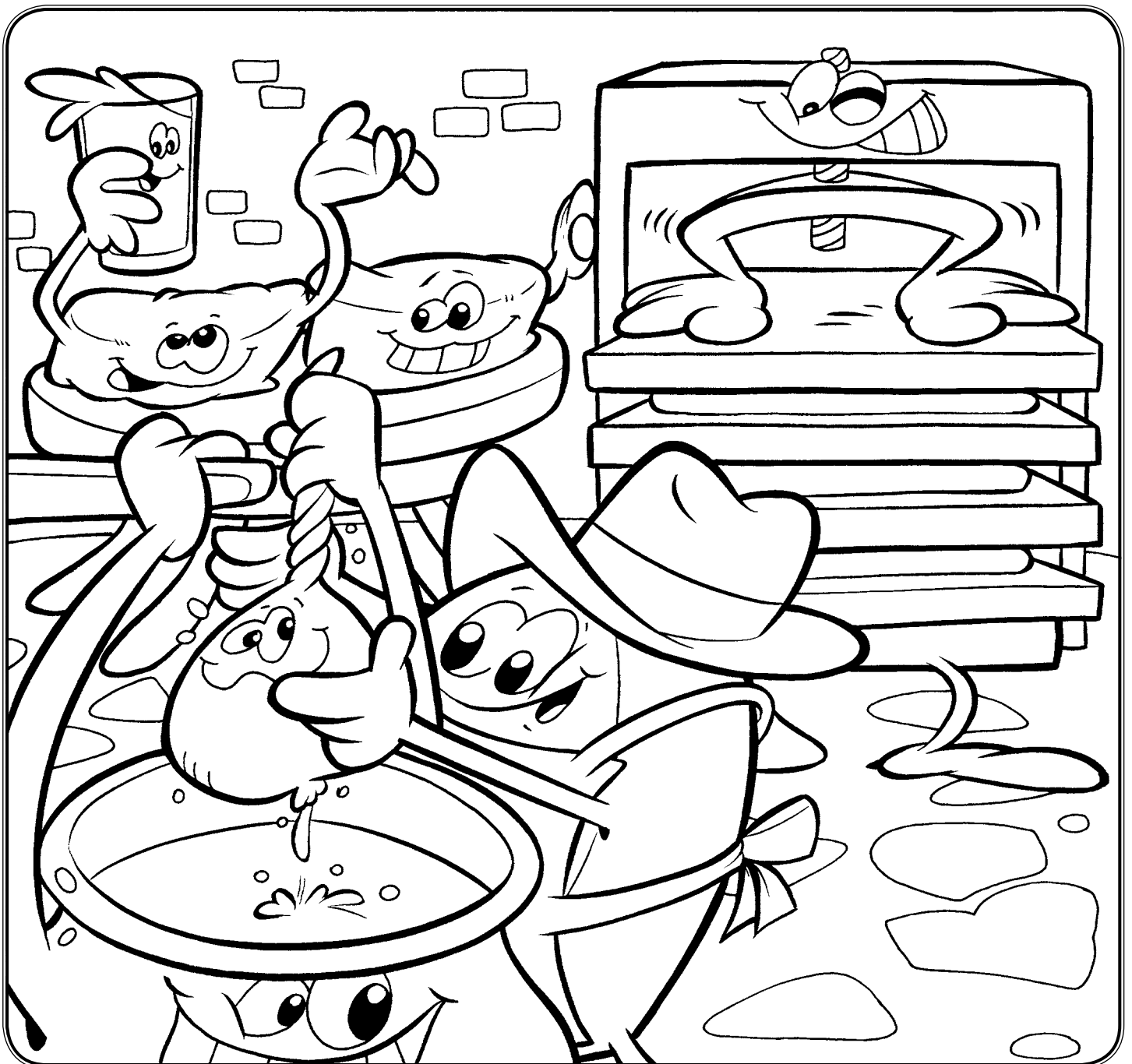
A questo punto il formaggio é pronto per fare un bel sonnellino e al Suo risveglio avrà acquistato la forma.

Viene posizionato con cura fra due tavole di legno e quindi pressato; l'operazione dura 1 o 2 giorni al massimo. La pressatura é importante per togliere completamente il siero che si trova all'interno del formaggio. Nei casi più artigianali la pressatura può essere fatta dalle mani esperte ed abili del casaro.



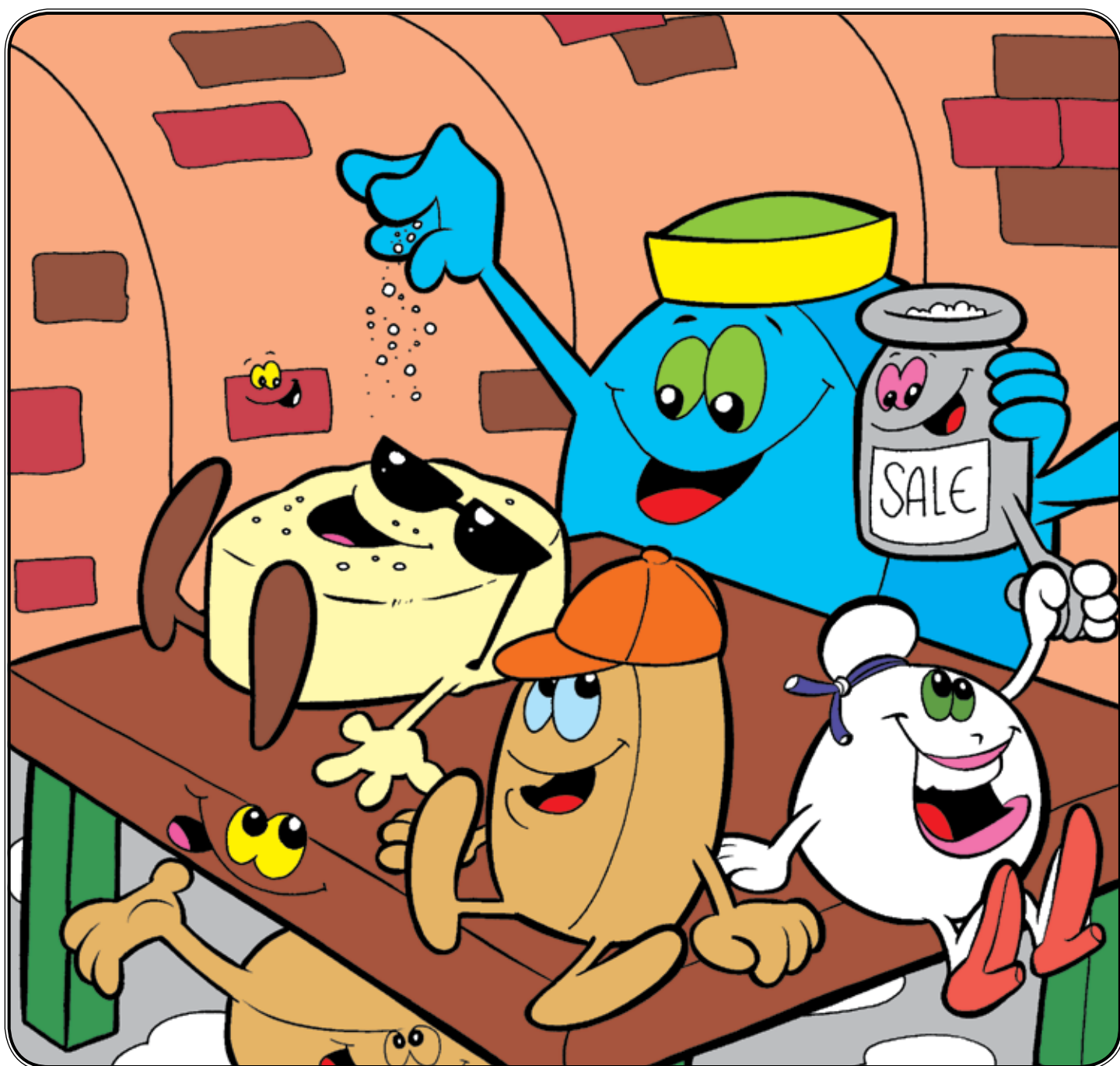
PRESSING

Now the cheese is ready for a little nap - and when it wakes up it will have taken on its final form! It is carefully placed between two pieces of wood, and pressed. This step lasts one or two days. The pressing is important because it removes the liquid, called whey, which is still inside the cheese curds. In artisan dairies expert cheese-makers do the pressing by hand.



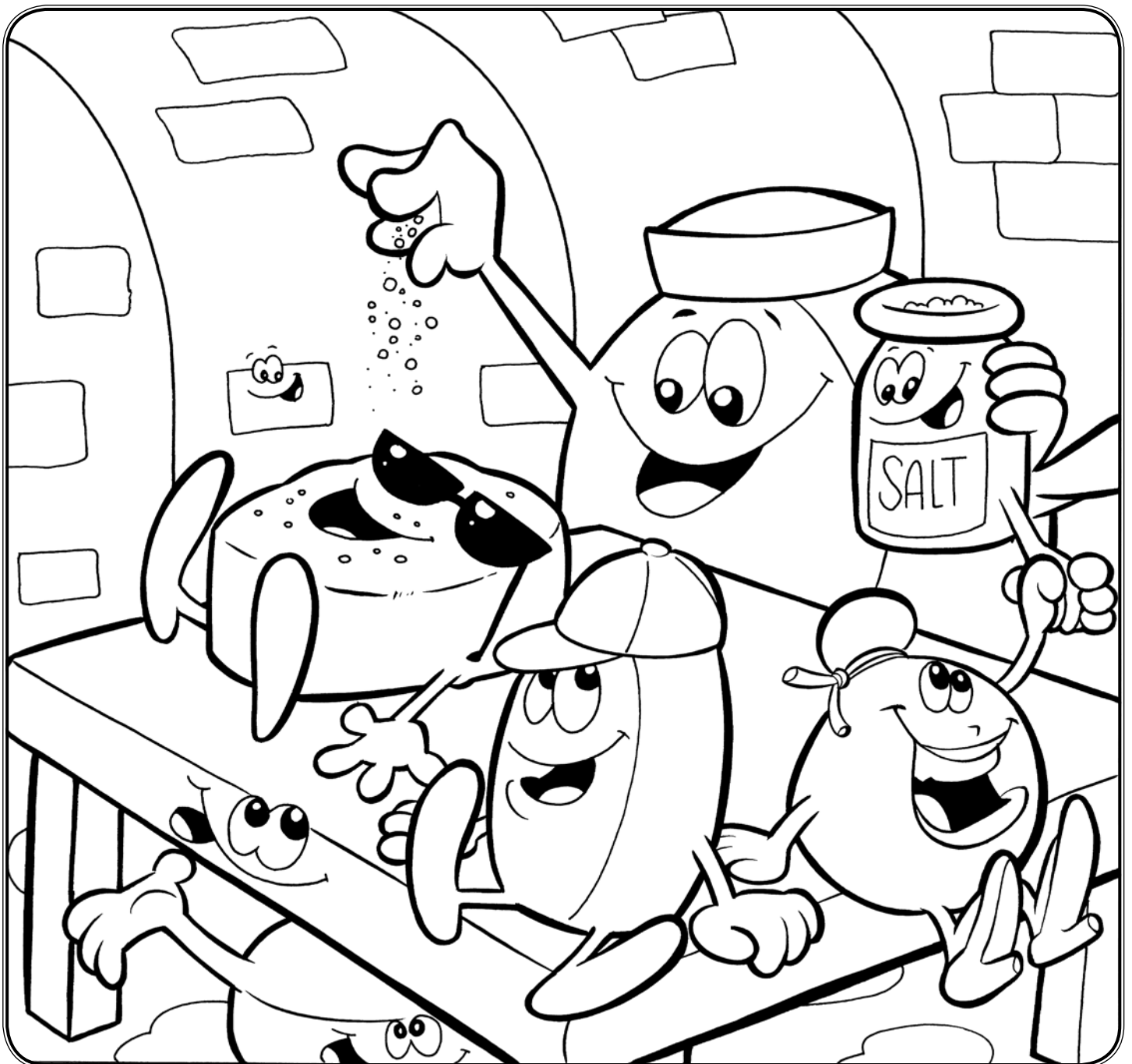
LA SALATURA

Che gran divertimento, adesso siamo pronti per la salatura. Il sale viene aggiunto al formaggio alla fine della sua lavorazione e il procedimento é molto semplice. E' come salare l'acqua per la pasta o come condire un buon piatto di insalata. Il procedimento più artigianale é infatti quello di cospargere il sale a mano e il risultato che si ottiene é una crosta morbida e un formaggio dal sapore più uniforme dato che la pasta assorbe il sale poco per volta.



SALTING

What fun! Now we're ready for the salting. Salt is added to the cheese at the end of the process - and it is very easy to do. It's like putting salt in the water for making pasta, or sprinkling it over your vegetables. In artisan dairies, the salt is hand-sprinkled, and the result is a soft crust and more even flavour in the cheese because the salt is absorbed a little bit at a time.



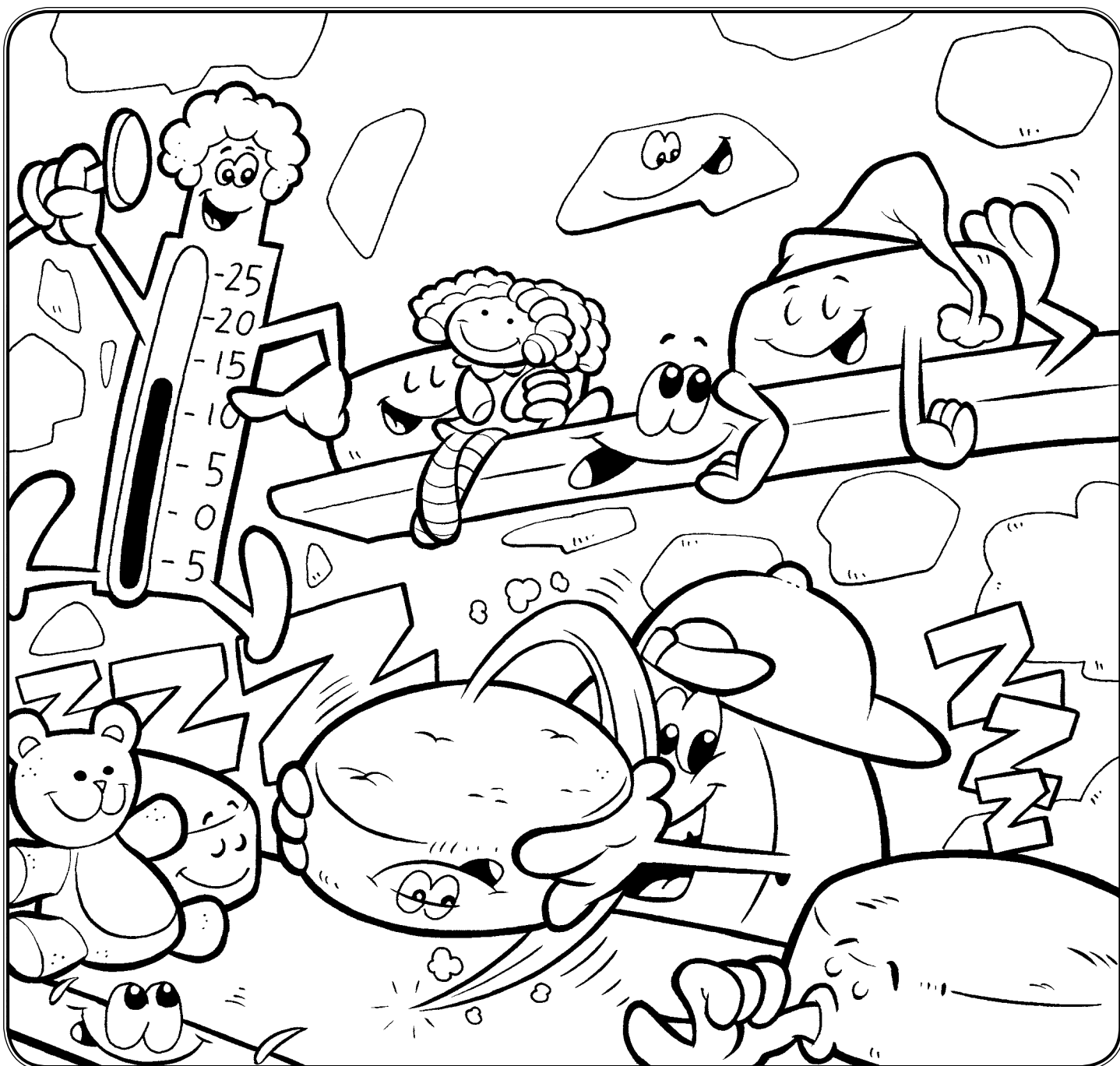
LA STAGIONATURA

I formaggi devono riposare, stagionare é il termine giusto, per un periodo che può variare da qualche settimana fino a qualche anno. Le grotte naturali o artificiali, ma anche le cantine, sono i luoghi migliori e le forme vengono messe sopra degli scaffali in legno. La stagionatura deve avvenire a una temperatura fresca, circa 10-15° e l'umidità deve essere costante. Una volta alla settimana le forme di formaggio vengono girate per evitare dei rigonfiamenti sulla crosta. Adesso facciamo silenzio i nostri amici riposano.



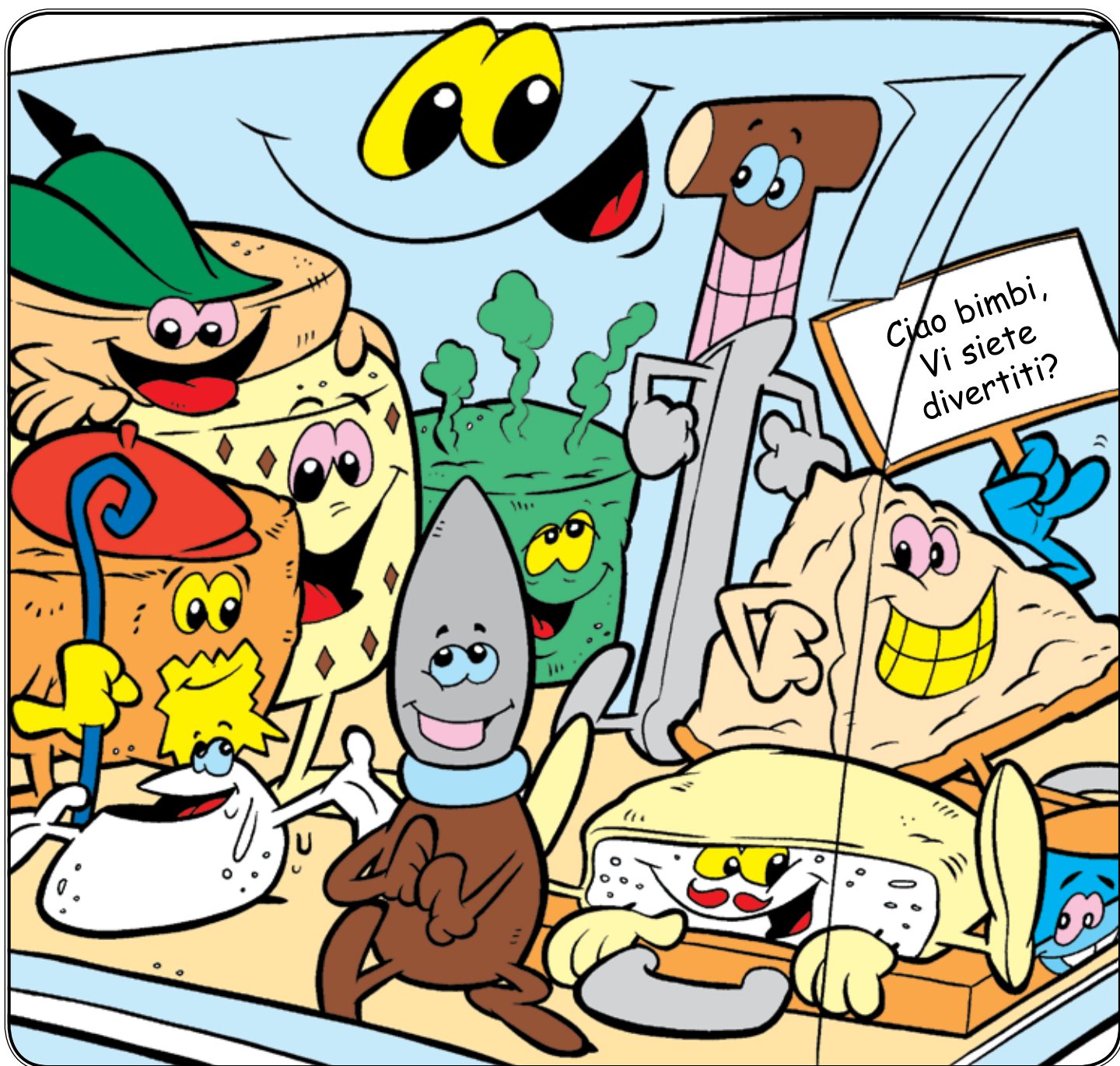
AGEING

The cheese has to rest, - ageing is the correct term - for as little as a few weeks or as long as a year. Natural or artificial caves, or cellars, are the best place for this. The cheese forms are placed on wooden shelves. The ageing takes place at a cool temperature, about 10-15°C, at a constant level of humidity. Once a week the forms of cheese are rotated so that the crust doesn't swell. Now.... Let's be quiet. ... Our friends are sleeping! Shhhhhhh.....



IL BANCO DEI FORMAGGI

Tutti allegri e sorridenti in bella mostra sul banco dei formaggi. Il gorgonzola, il grana padano, la mozzarella sono pronti per essere gustati. Il formaggio é un alimento davvero importante ed é un concentrato di proteine; in alcuni casi anche più della carne, del pesce e delle uova. Si tratta di proteine pregiate, quelle indispensabili allo sviluppo e alla crescita. E' ricco di vitamine A, D, E e K e abbonda anche di calcio e fosforo indispensabili per la buona salute delle nostre ossa.



THE CHEESE TABLE

Everyone is happy and smiling, excited to be on the cheese table! Gorgonzola, grana padano, and mozzarella are all ready to be tasted. Cheese is very important because it is full of protein - sometimes it has more than meat, fish or eggs. These are valuable proteins - ones your body needs for growing and developing. It is rich in vitamins A, D, E, and K - as well as calcium and phosphorus - essential for the good health of your bones!



