

ALIMENTI DI OGNI GIORNO

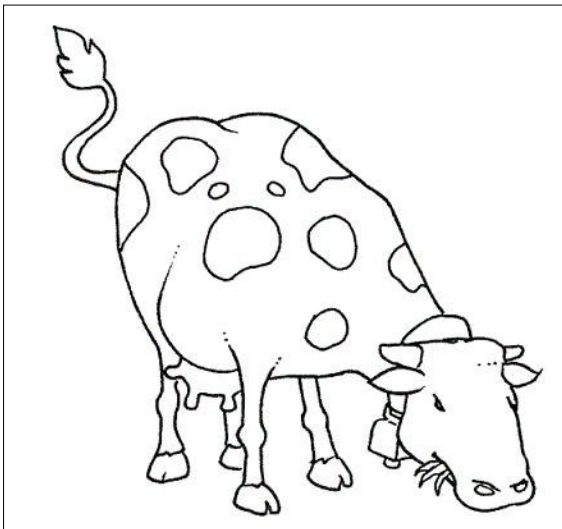
IL PERCORSO DEL LATTE

Molti di noi ogni mattina fanno colazione con il latte insieme ad altri alimenti.

Sappiamo che sono le mucche a donarci il latte, ma come si produce il latte?

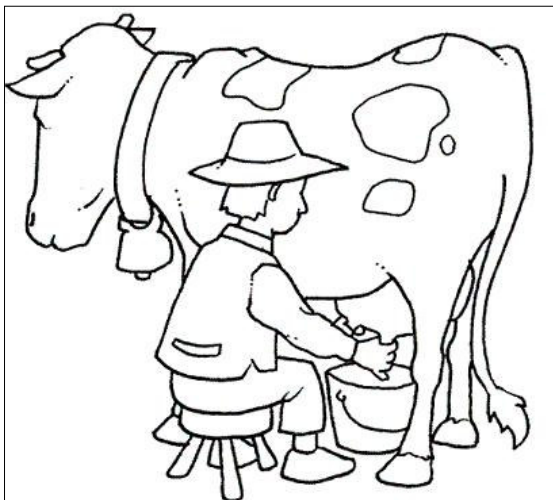
Qual è il suo ciclo?

Ci aiutiamo con delle simpatiche immagini che ci fanno comprendere il percorso del latte.



La produzione del latte comincia.... al pascolo!

Se le mucche mangiano tanta buona erba produrranno tanto latte gustoso.

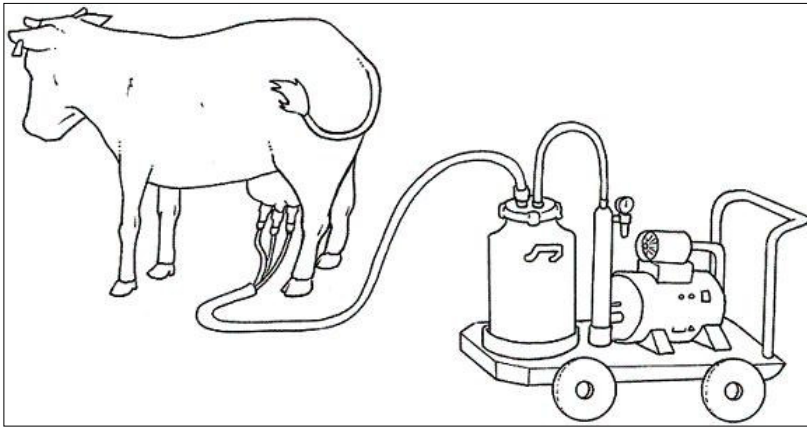


Al pascolo o nella stalla le mucche mangiano a sazietà e il latte gonfia le mammelle.

E' il momento della mungitura.

Un tempo veniva fatta a mano.

Nei pascoli in montagna si fa ancora così.



Nelle stalle moderne la mungitura viene fatta meccanicamente, cioè con macchine speciali.

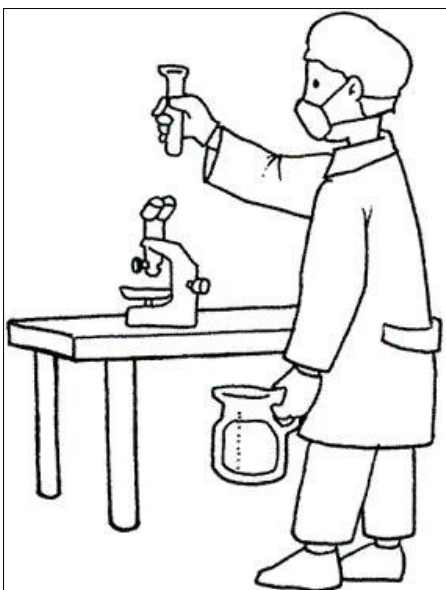
L'immagine ti aiuta a capire come è fatta. La mungitrice funziona elettricamente.



Il latte munto viene subito refrigerato.

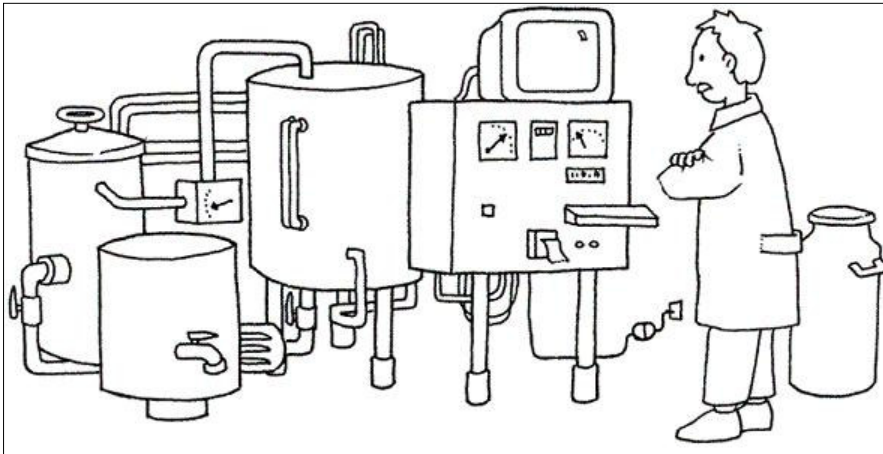
Questo garantisce la sua buona conservazione fino al momento di arrivare nei luoghi dove viene lavorato.

A Genova abbiamo una Centrale del latte che si occupa di darci un latte sano e sicuro per la nostra salute.



Il latte prodotto negli allevamenti arriva alla Centrale del latte per la sua lavorazione. La prima cosa che viene fatta è l'analisi per verificare che il latte non contenga germi dannosi per la salute e che non sia stato adulterato.

Questo significa che non deve contenere amido, che deve avere la giusta percentuale di grasso eccetera.



Dopo l'analisi il latte viene convogliato in grandi silos e da questi inviato alle macchine per la pastorizzazione.

La pastorizzazione è un procedimento che elimina dal latte tutti

quei germi che possono danneggiare la nostra salute.

Oggi il latte viene anche "microfiltrato" per renderlo ancora più sicuro e dura a lungo fresco.

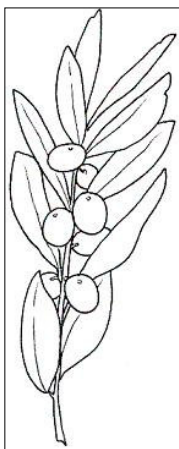
Con la pastorizzazione e la microfiltratura il latte mantiene tutte le sue proprietà intatte a cominciare dalle vitamine, alle proteine e ai sali minerali preziosi, come il calcio.



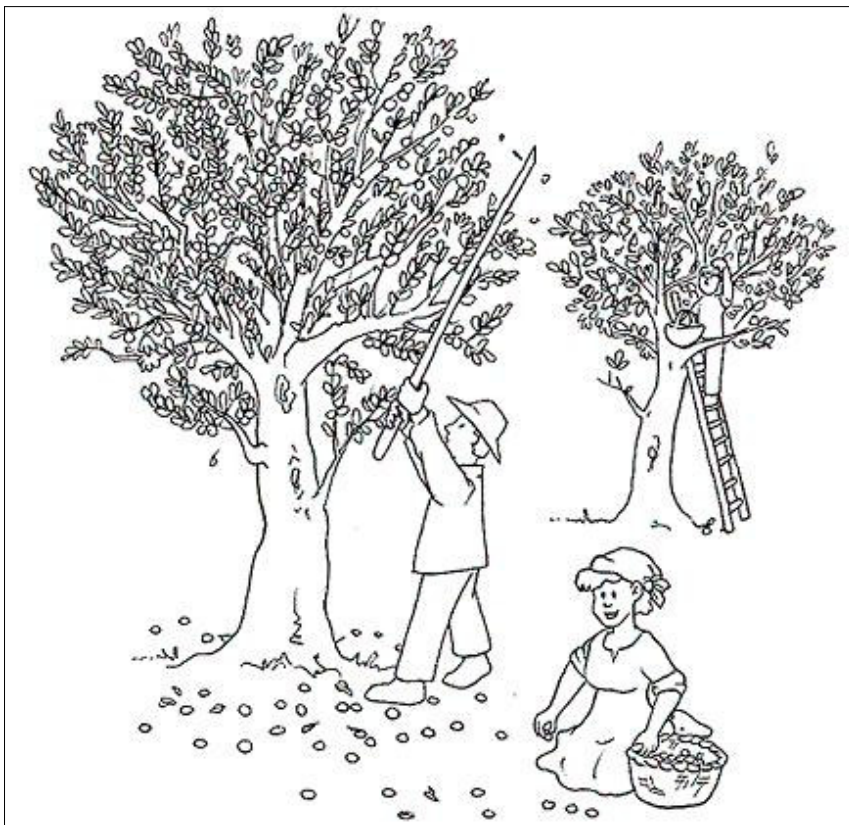
Il latte viene confezionato in bottiglie o in altri contenitori, messo in un enorme frigorifero ed è pronto per essere portato nei punti di vendita: latterie e supermercati.

ALIMENTI DI OGNI GIORNO

IL PERCORSO DELL'OLIO



Sui rami degli olivi le belle olive sono ormai mature: si capisce dal loro colore che non è più quel particolare verde, ma un viola molto scuro.



Un tempo le olive venivano fatte cadere con la “bacchiatura” e la figura ti fa capire come si faceva.

Le olive cadute a terra venivano raccolte a mano dalle donne.

Era un procedimento lungo e col tempo era diventato molto costoso.

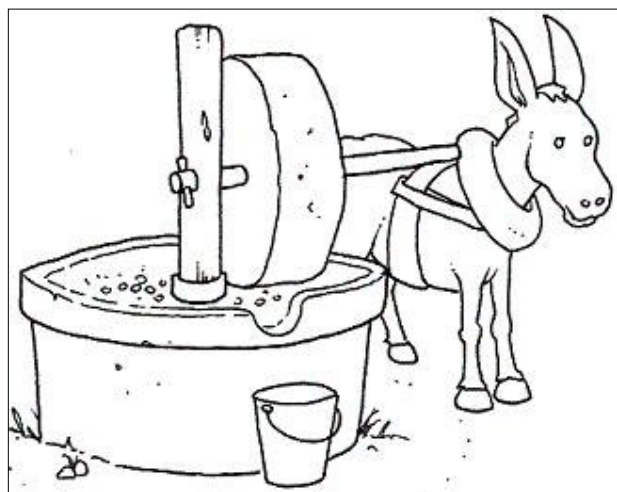
Adesso lo si fa con speciali macchine agricole che scuotono

l'albero senza danneggiarlo.

Sotto all'albero vengono sistemate delle fitte reti sulle quali le olive cadono e vengono raccolte velocemente e con meno fatica.



Le olive vengono portate al frantoio dove, per prima cosa, vengono lavate e separate dalle foglie.



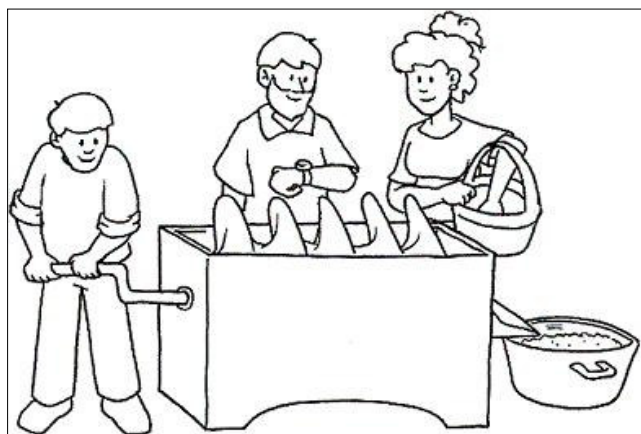
E' il momento della frangitura (o molitura).

Le olive vengono frantumate ottenendo così una pasta formata dalla polpa e dal nocciolo. La frantumazione è necessaria per rompere e spezzettare la polpa dalla quale si estrae l'olio.

Anticamente la molitura veniva fatta con grandi macine di pietra mosse dalla forza degli animali o dall'acqua:

due mole di granito girano su un grande piatto dove frantumano le olive per ottenere la pasta.

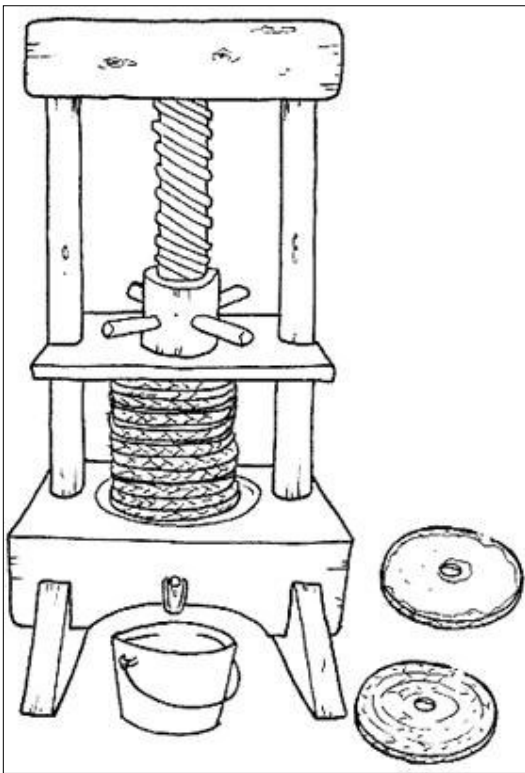
Oggi si usa il ciclo continuo: la pasta di oliva si ottiene spezzettando le olive grazie ad una serie di martelletti meccanici.



Una volta ottenuta la pasta di olive si passa alla gramolatura passa con apposite *gramolatrici*.

La gramolatura è un passaggio delicato, in quanto la pasta viene nuovamente lavorata, rimescolandola a temperatura controllata.

Così facendo si riduce il volume della pasta stessa, si rompono le emulsioni di acqua e olio che si sono formate durante la frangitura favorendo così la fase dell'estrazione dell'olio



Si passa all'Estrazione

È considerata l'operazione più importante di tutto la *lavorazione*.

Anche qui i metodi oggi disponibili e maggiormente usati sono tre:

tradizionale: la pasta gramolata viene spalmata su appositi *fiscoli*, ovvero dei pannelli circolari filtranti in fibra sintetica (un tempo fatti esclusivamente in fibre vegetali), forati sul centro in modo tale da poter essere sovrapposti (ogni tre *fiscoli* viene messo un disco rigido di acciaio formando le *teme*) e impilati in un'apposita colonna di acciaio adagiata su un carrello dotato di scanature.

Una volta formata la torre, composta da circa 20 *teme*, viene effettuata una premitura con il torchio, la macchina che vedi nella figura.

Nei moderni oleifici il torchio è stato sostituito da macchine che fanno un ciclo continuo di centrifuga (pensa alla lavatrice di casa tua...)



L'olio è pronto per la nostra tavola, con tutte le sue meravigliose proprietà.

I disegni sono tratti dal sito
Midisegni.it
e possono essere liberamente utilizzati a scopo didattico