



CALDAIA

CALDAIA A FUOCO DIRETTO



Numero catalogo: V0010-00028

Collocazione: sala "Il caseificio"

Provenienza:

Datazione:

Categoria generale: attività artigianali

Categoria specifica: attività lattiero- casearia

Tipologia: caldaia casearia a fuoco diretto per la produzione del grana

Materiale: rame

Misure: altezza cm 150



MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA CATALOGO SINTETICO (www.mulsa.it)

Funzione

Produzione del formaggio grana.

Descrizione

Grande caldaia di rame (500 litri ca.) a forma di campana rovesciata sospesa per un robusto manico ad una gru girevole, per la produzione di formaggio a pasta cotta (grana padano).

Modalità d'uso

Il latte spannato veniva portato nel locale cucina e versato, insieme al latte intero munto durante la notte, nell'apposita caldaia di rame. Sotto la caldaia si accendeva il fuoco con legna dolce o fascine (da qualche decennio si usa il riscaldamento a vapore) e intanto si mescolava con la rotella, un disco di legno fissato a un bastone. Raggiunta la temperatura di 35 °C, il casaro toglieva la caldaia dal fuoco, servendosi della gru girevole cui era sospesa, e metteva la giusta dose di caglio, diluito con un po' d'acqua, mescolandolo nel latte con la rotella. Avvenuta la coagulazione, rompeva la cagliata con la rotella, la lasciava riposare un po' e poi procedeva alla spinatura con lo spino, per frantumarla in grani. Rimescolava poi con la rotella e riportava la caldaia sul fuoco per la cottura. Cuoceva a 50-52 °C, lasciava depositare la cagliata sul fondo, poi tirava su la massa, aiutandosi con la pala, dopo avervi fatto passare sotto una tela con dei bastoncini muniti di occhielli.

Notizie storico-critiche

Note specifiche