

INSOLITA SCIENZA: batteri in forma

con **Stefano Bertacchi** e **Angelo Stroppa**

in collaborazione con
CONSORZIO TUTELA
GRANA PADANO



APPROFONDIMENTI

Le fasi della lavorazione del Grana Padano

Sul sito ufficiale di Grana Padano troverete, oltre a dettagli e curiosità sulla sua storia e le sue proprietà, un approfondimento sulle fasi di produzione (con anche un supporto video).

Qui di seguito il link alla sezione con i vari passaggi.

<https://www.granapadano.it/it-it/come-si-produce-il-formaggio-grana-padano.aspx>

Parole chiave: grana padano, produzione

Quale caglio?

La coagulazione del latte è il primo passaggio per la produzione di formaggio e può essere ottenuta con diversi tipi di caglio o con altri agenti coagulanti. A questo link trovi la descrizione dei diversi metodi che possono essere usati.

<https://www.ruminantia.it/la-coagulazione-del-latte-e-le-tipologie-di-caglio/>

Parole chiave: caglio, coagulazione

Il padre della microbiologia

Louis Pasteur è considerato uno dei padri della microbiologia e il suo lavoro è stato fondamentale sotto molti aspetti anche per la produzione di alimenti che richiedano l'utilizzo dei microrganismi, come il vino e il formaggio. Potrete scoprirne la storia e qualche curiosità ascoltando i diversi episodi che parlano del suo lavoro nel podcast "C'è Fermento, Storie di Uomini e Microbi" di Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa.

<https://www.iheart.com/podcast/966-ce-fermento-storie-di-uo->

[mi-80001442/#:~:text=%E2%80%9CC'%C3%A8%20Fermento%2C%20Storie,%2C%20uomini%2C%20lieviti%20e%20batteri](https://www.iheart.com/podcast/966-ce-fermento-storie-di-uo-mi-80001442/#:~:text=%E2%80%9CC'%C3%A8%20Fermento%2C%20Storie,%2C%20uomini%2C%20lieviti%20e%20batteri)

Parole chiave: microbiologia, pastorizzazione, Pasteur

ESPERIENZE (attività, laboratori, riflessioni o altro)

Plastica dal latte

Se è vero che produrre il formaggio in casa non è operazione alla portata di tutti, possiamo però esplorare diverse caratteristiche del latte con l'aiuto di questo video prodotto dal Consiglio Nazionale delle Ricerche che contiene le indicazioni per approfondire alcune caratteristiche del latte e l'estrazione della caseina per la produzione di un materiale plastico derivato da questa proteina.

<https://www.youtube.com/watch?v=rYY0Ailrpt4>

Parole chiave: plastica, caseina, latte

LO SAPEVI CHE...

I nostri antenati non digerivano il latte ma avrebbero potuto apprezzare il formaggio Grana Padano

La capacità di digerire il lattosio, il principale zucchero contenuto nel latte, è una caratteristica che poche specie di mammiferi mantengono anche in età adulta. Inoltre questa capacità non è distribuita in modo uniforme tra le popolazioni umane che abitano diverse zone del pianeta. I seguenti link ti permetteranno di approfondire l'argomento: al primo trovate spiegato come il genoma umano sia mutato nel tempo, al secondo come l'intolleranza al lattosio abbia influenzato la cultura alimentare di una vastissima popolazione:

https://www.lescienze.it/news/2020/09/07/news/latte_tolleranza_lattosio_adulti_dna_europa-4791425/

<https://www.ilpost.it/2018/09/06/perche-cinesi-non-mangiano-formaggio/>

Parole chiave: lattasi, lattosio, intolleranza, evoluzione

Formaggi nel mondo

Molte sono le variabili nella produzione di un formaggio e praticamente ogni nazione al mondo ha le proprie prelibatezze casearie preferite. Questo sito raccoglie e ti permette di catalogare quasi 2000 tipi di formaggi raggruppandoli per provenienza, latte utilizzato, metodo di fermentazione:

<https://www.cheese.com/> (ENG)

Mentre qui puoi trovare una mappa interattiva di classificazione per aiutarti a navigare il mondo dei formaggi:

https://www.cheesescience.org/cheese_types/ (ENG)

Parole chiave: english, geography