



**CODICI**

Tipo scheda BDM

**CODICE UNIVOCO**

Numero catalogo generale 00000156

**LOCALIZZAZIONE**

**LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE**

Provincia PR

Comune Soragna

**COLLOCAZIONE SPECIFICA**

Tipologia museo

Denominazione del contenitore  
architettonico/ambientale Museo del Parmigiano Reggiano

Denominazione spazio viabilistico C/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Ingresso attraverso  
percorso pedonale di viale dei Mille

Specifiche Magazzino

**UBICAZIONE**

**INVENTARIO**

Numero 54

**OGGETTO**

## OGGETTO

Definizione oggetto damigiana da sieroinnesto

Definizione della categoria generale strumenti e accessori

## AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

## AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione Cooperativa Vetraria di Pescia

## CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione sec. XX metà

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA

Materia vetro

Tecnica soffiatura a stampo

### MISURE

Unità cm

Altezza 60

Diametro 50

### MISURE

Unità l

Capacità 50

## USO

Funzione contenere e sviluppare il siero innesto

Modalità d'uso una parte del siero residuo della lavorazione del formaggio era conservato per tutta la notte per permettere ai fermenti lattici di svilupparsi. Al mattino successivo esso era aggiunto al latte di caldaia durante la fase di trasformazione, che si trovava così, di colpo, ad avere giusta acidità e giusta carica fermentativa

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto Si tratta di una normale damigiana in vetro a bocca larga, normalmente tenuta stabile mediante una impagliatura, non presente

## ISCRIZIONI

Classe di appartenenza pubblicitaria

Tecnica di scrittura a stampo

Tipo di caratteri stampatello

Posizione sul bordo della bocca

## ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

L'acidificazione del latte ad opera dei fermenti lattici è una fase essenziale della trasformazione del formaggio grana, se non vi è acidificazione o se prevalgono altri fermenti non lattici il formaggio non viene. Fino alla fine del XIX secolo, senza che se ne conoscesse il motivo, si adottavano delle lavorazioni lunghissime, anche di due ore o più per permettere al latte, una volta riscaldato, di acidificarsi spontaneamente. Il latte doveva arrivare in caldaia già ben ricco di fermenti lattici e questi provenivano in parte dalla stalla e in parte dall'arricchimento dato dalle mastelle in legno la cui porosità tratteneva residui lattei i cui batteri lattici facevano acidificare il latte che vi veniva poi versato. A fine ottocento tuttavia il numero di scarti era così elevato da imporre un miglioramento tecnologico. Partendo da esperienze empiriche dei casari, un tecnico dell'Istituto Zanelli di Reggio Emilia, il modenese Giuseppe Notari, dal 1882, mise a punto una tecnologia affidabile per l'impiego di un siero inacidito ricco di fermenti lattici da aggiungere al latte al momento della trasformazione. Questo prodotto, detto 'siero innesto' si diffuse in tutti i caseifici del comprensorio del parmigiano reggiano a partire dal 1905 e contribuì al miglioramento della qualità mercantile del prodotto. I recipienti da siero erano inizialmente delle sorte di fiasche da 25-30 litri in rame stagnato, a volte conservate dentro una scatola di legno per migliorare l'isolamento termico del prodotto. Dopo la seconda guerra mondiale si diffusero le più semplici damigiane di vetro.

## FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



## BIBLIOGRAFIA

Genere

bibliografia specifica

Autore

Zannoni M.

Anno di edizione	2003
Sigla per citazione	00057028

#### BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia specifica
Anno di edizione	2008
Sigla per citazione	00039288

#### BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia specifica
Autore	Zannoni M.
Anno di edizione	1999
Sigla per citazione	00039289

#### COMPILAZIONE

#### COMPILAZIONE

Data	2009
Nome	Benassi A.