

La lavorazione

Metti nell'ordine giusto il testo seguente:

1. Ogni giorno, il latte della mungitura serale viene lasciato riposare sino al mattino in ampie vasche, nelle quali affiora spontaneamente la parte grassa, destinata alla produzione di burro.
2. Insieme al latte intero della mungitura del mattino, appena giunto dagli allevamenti il latte scremato della sera viene poi versato nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata, con l'aggiunta di caglio di vitello e del siero innesto, ricco di fermenti lattici naturali ottenuti dalla lavorazione del giorno precedente.
3. Il latte coagula in una decina di minuti.
La cagliata che si presenta viene frammentata in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino.
4. E' a questo punto che entra in scena il fuoco, per una cottura che raggiunge i 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa.
5. Dopo circa cinquanta minuti, la massa caseosa viene estratta, con sapienti movimenti, dal casaro. Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela, il formaggio viene immesso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva.
6. Con l'applicazione di una [placca di caseina](#), ogni forma viene contrassegnata con un numero unico e progressivo che l'accompagnerà proprio come una carta d'identità.
7. Dopo poche ore, una speciale [fascia marchiante](#) incide sulla forma il mese e l'anno di produzione, il numero di matricola che contraddistingue il caseificio e l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza delle forme, che a distanza di pochi giorni vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale.
8. E' una salatura per assorbimento che in poco meno di un mese conclude il ciclo di produzione e apre quello non meno affascinante della stagionatura.