

in.. "FORMA"

strumenti tradizionali della caseificazione con il bronzo medialetale:

callaru

caldaio di rame stagnato, usato per portare alla temperatura necessaria il latte per la sua trasformazione in formaggio e ricotta.



Piccarellu

bastone di legno scortecciato di ginepro o acero, con più diramazioni, usato per rompere e cagliare.



circhie premitora

cerchio in legno, rigorosamente di faggio scortecciato, con un cordicella alle estremità che, stretta intorno alla massa del formaggio, fa uscire il siero, **tavola inclinata e bordata** - un tempo di legno - oggi in acciaio, con il lato ad un'estremità più stretto per consentire lo scolo del siero, fuori uscita dalla spremitura del formaggio.



Ramina

palettabucherellata utilizzata per tirare fuori la ricotta dalla caldaia, la tecnica è quella di prenderla "a fette".



Fuscella

cestinobucherellato di forma cilindrica, attualmente in plastica, dove viene posta la ricotta appena tolta dal caldaio; la plastica ha definitivamente soppiantato le *fuscelle* di giunco, molto più difficili da pulire.



caciara

assi in legno, di faggio a Castelluccio di Norcia, collocate in un apposito locale fresco, dove vengono poste le forme del formaggio per la stagionatura.

