



MUSEO DELLA
BUFALA E DELLA
MOZZARELLA

TURISMO
SCOLASTICO







MUSEO DELLA BUFALA E DELLA MOZZARELLA

LA BUFALARA ALLESTITA ED ATTREZZATA COME NEL '700

L'AFFUMICATOIO

LA GALLERIA DI FOTO E DOCUMENTI

LA CANTINA DI CONSERVA, IL BURRO E LA STAGIONATURA DEI FORMAGGI

L'OFFICINA DEL BUTTERO

LA GRANDE STALLA APERTA AD EMICICLO

LA PELLE E LA CONCIA

I LABORATORI DIDATTICI



Il Museo della Bufala e della Mozzarella è il primo allestimento museale di carattere demo-etno-antropologico dedicato alla storia della coesistenza dell'uomo con la bufala nella Piana del Sele. La maggior parte dei documenti, foto e oggetti che in esso sono conservati sono il frutto dall'appassionata e paziente operazione di costruzione di relazioni e di raccolta che l'Associazione Feudo Ron Alfrè ha effettuato per oltre un decennio, con la più recente collaborazione di Masseria La Morella, un'antica Masseria del '700, che ospita l'iniziativa mettendo a disposizione la sua storia ed i suoi locali. Il visitatore verrà coinvolto in uno straordinario viaggio della memoria nella storia del nostro territorio, immergendosi tra attrezzi sorprendenti, ingegnosi strumenti di lavoro, documenti, foto e tanti oggetti della vita quotidiana dei bufalari, contadini, artigiani e massaie che popolavano le nostre terre.

10 anni

di ricerca negli archivi, biblioteche e tra i casari e allevatori

400 documenti

cartografie, contratti, inventari, protocolli notarili dal 1500 al 1950

150 foto

di bufale, bufalare, luoghi, ambienti, scene a partire dal 1890

600 attrezzi

arredi, strumenti, oggetti e attrezzi dal 1840 al 1990





LE DUE BUFALARE

Nella Piana del Sele esistono ancora 9 esemplari di bufalare, 2 delle quali fanno parte del complesso settecentesco della Masseria La Morella.

Le bufalare possono avere forma quadrata o circolare, quelle presenti qui sono entrambe di struttura circolare e dimensioni ragguardevoli.

Sono state recuperate dopo uno studio preliminare, teso a ripristinare il tetto e il torrino centrale.

LA BUFALARA "il museo"

Dedicata alla lavorazione dei formaggi con tutti gli attrezzi che anticamente servivano per la trasformazione del latte. Si è cercato di ricostruire fedelmente l'arredo, mostrando gli attrezzi allo stato grezzo, così come sono stati ritrovati.

Il percorso di visita segue il processo di produzione della mozzarella, mostrando gli attrezzi utili alle varie fasi: filtraggio del latte, coagulazione, lavorazione della cagliata, filatura, mozzatura e salatura.

Tutti tassativamente di legno: crivelli, tini, secchi, tavoli spersori, frangicagliata, menacaso, compecine, ruotoli, cuocci ecc. Al centro un fuoco che serviva, oltre alla lavorazione del latte, a tenere caldo l'ambiente durante l'inverno.





LA BUFALARA

Dedicata alla lavorazione dei formaggi con tutti gli attrezzi che anticamente servivano per la trasformazione del latte, dove gli oggetti sono senza il "disturbo" del tradizionale apparato museografico, per non "inquinare" l'atmosfera originaria del vecchio caseificio, che si è cercato di ricostruire fedelmente. Nella piana, nei primi anni del '30, numerosi erano i caseifici famosi per le mozzarelle e le famose provole affumicate: Di Lascio, Gammella, Paraggio, Sciorio, Giordano, Pietrafesa e Passarella, sono i nomi più noti di questi artigiani del latte che operavano nel settore. Nel dopoguerra ad essi si aggiungono: Pontecorvo, Di Vece, Panico, Villecco, e i "casertani" Raimondo e Cecaro.

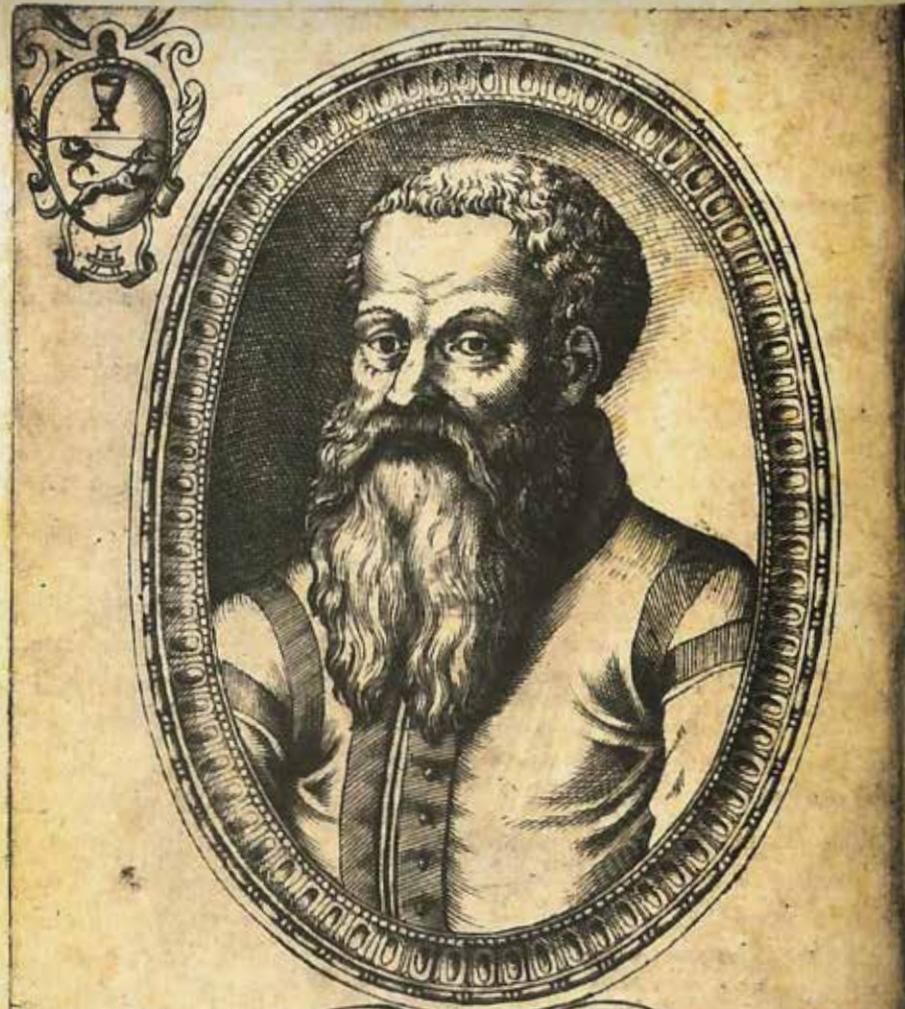




FRANGICAGLIATA

Il caseificio turnario della “Morella” era usato da numerosi piccoli allevatori della zona, che usufruivano di tutte le attrezzature, compresa la cantina di stagionatura, per caseificare il proprio latte. Nel corso di tale processo, avvenuta la coagulazione, si effettuava la cosiddetta rottura della cagliata, rompendo la pasta fino ad ottenere grumi caseosi delle dimensioni di una nocciola. Questa operazione poteva essere effettuata manualmente, con un “ruotolo” di legno o con uno spino, oppure, seguendo un approccio più moderno, utilizzando la macchina mostrata in foto, detta “frangicagliata”. Questo ingegnoso strumento di fine ‘800, progettato e costruito interamente in legno, era idoneo a velocizzare la sbriciolatura del latte coagulato, riducendolo in scaglie più o meno grossolane. La pasta sminuzzata veniva posta poi nelle “compecine”, grossi tini di legno, dove la si preparava per la filatura aggiungendo acqua calda.





M. BARTOLOMEO SCAPPI

DI M. BARTOLOMEO SCAPPI. 275

Secchi in piatti con acqua rosa	nu. 20 piatti 4
Conditi, et confettioni di piu sorte	lib. 8 piatti 4 per sor.
Cotognate in scatoline	nu. 20 piatti 4
Mazzetti di fiori profumati.	nu. 20 piatti 4

piatti 83

Conosco, Reuerendo Sig. Don Francesco, che volendo fare gli antedetti conuiti, è necessario che la Credenza, (appresso alle touaglie, mantili, saluiette, saline, coltelli, forcine, et cacchiari d'oro, et d'argento, et candellieri di piu sorte, piatti, bacini, et boccali d'argento, et oro, con piatti, scotelle, et tazze di porcellana, et di maiolica, et d'altra terra, per insalate, frutta, et altre robbe fredde) sia prouista delle sottoscritte robbe, cioè d'ogni sorte condite, asciutte, et sciroppate di geli, di uisciole, di marasche, et di cotogne, et cotognate di piu sorte. di mazzetti Napoletani, et Romaneschi, di lauorieri di marzapane in piu forme, pizzoccati, pizzacchea, coppete, et d'altri lauorieri di zucchero, di biscotti Pisani, et Romaneschi, et d'altra sorte, et d'ogni tempo di cialdoni, et ciambellette di dattoli, pizzacchi, pignoli, et d'amandole ambrosine crude, di fichi secchi di varie sorte, di confettioni bianche, d'olue, et capparini di piu sorte, di finocchio in composta, et d'altre frutta composte, et due secche, cioè una passa, una Schiava, passarina, di Corinto, zibibbo, et due fresche conservate, di melegranate, di cotogne, di melangole dolci, et di mezzo sapore, et forti, di cedri, di limoncelli Napoletani piccoli, et limoncelli da far sugo. Di pere carauelle, papali, d'acciole, riccarde, ruspe, Bergamotte, et Fiorentine, et d'altra sorte, di mel' appie, mele rose, mele ruggini, et d'altra sorte, di cascì marzolini, et rauiggioi Fiorentini, cascio Remagnolo, Romanesco, di Riuiera, Maiorichino, et cascio cauallo fresco et secco, prouature marzoline, et d'altre sorti cascì. La Primavera, l'Estate, et l'Autunno, di giuncate, capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche, et neue di latte. Per i giorni grassi, di salami freddi, cioè falciccioni, mortatelle, presciutto, sommata, lingue di boue, di bufalo, et di porco salato, di carne di vaccina misalata, carne di manzo salata, giambudelli, uentre sca, et gola di porco salata. Tutti i detti salami hanno da esser cotti, benche alle uolte i falciccioni, e presciutto grasso, si seruono crudi tagliati in fette sottili, et le mortatelle, et giambudelli si seruono caldi, et freddi a beneplacito. Pasticcì grossi freddi, di caprio, cignale, rusalotto, et uitella, et d'ogn'altra sorte di quadrupedi domestici, et saluatici usati. Et il simile di pasticcì grossi, freddi di pavoni nostrali, galli d'India, grue, fagiani, flarne, cotorne di montagna, pollanche nostrali, et d'India, di capponi, et d'altri uccellami. Et pasticcì di salami freddi grossi, di presciutto di sommata, di falciccioni, di mortatelle, et di barbaglia, cioè gola di porco; Et per i giorni magri sia prouista di tarantello, sorra, pesce salmone salato, aringhe assumate, et bianche, d'alici, sardoni,

LA MOZZARELLA

Bartolomeo Scappi è stato un cuoco italiano. Al culmine della carriera, nel 1570 pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo che includeva oltre mille ricette e trattava degli strumenti di cucina e di tutto ciò che doveva conoscere un cuoco rinascimentale di alto livello. In quest'opera troviamo la prima volta scritta la parola "mozzarella".

Nella fase di lavorazione il latte arriva nel caseificio la mattina presto, a temperatura di stagione. Il tempo che intercorre tra la fine della mungitura e l'inizio della lavorazione non deve superare le due ore. Il latte munto la sera prima viene conservato e refrigerato con temperatura + di 4° C circa. Si effettua un preriscaldamento basso 50° C prima della refrigerazione per evitare odori sgradevoli. Il latte viene riscaldato 35/40° C, vengono aggiunti i fermenti in quantità da 10-15cc ogni 100 kg di latte. Il tempo è tra i 15 e i 20 minuti. La rottura a croce. Tale operazione viene effettuato con un bastone di legno detto "ruotolo". Rottura totale, quando la cagliata si è rassodata viene sminuzzata con lo spino. Si attende fino a due ore finché la pasta matura. La filatura viene fatta passando la cagliata sminuzzata nei tini detti compecine dove si aggiunge acqua bollente 90°C e roteando con un bastone di legno menacaso prima in senso orario e poi il contrario. Man mano che la pasta fila viene tolta l'acqua con una tazza scodella detta jorlo. Mozzatura e poi salatura in acqua fredda. Da un quintale di latte di bufala si ottengono oltre 24 Kg di mozzarella. Tra i documenti antichi abbiamo trovato questo nell' Archivio di Stato Salerno: [...] oggi 5 febbraio 1891 Relazione del Prefetto: è stato disposto che, che per distinguere il prodotto bufalino da quello vaccino, la mozzarella di bufala dovrà essere posta in vendita con involucri e piombi speciali, senza i quali sarà ritenuta proveniente da latte di vaccino e, pertanto, venduta come tale.





L’AFFUMICATOIO

A fianco alla Bufalara abbiamo ripristinato un vecchio manufatto a forma di pozzo, costruzione che era utilizzata per l’affumicatura. Questa tecnica di conservazione del cibo era una delle più diffuse prima dell’avvento della refrigerazione. Di fatto, è precisamente “provola affumicata” il formaggio a pasta filata più antico realizzato nella zona. Scriveva nei primi anni del ‘800 Antonio Cattaneo nel suo libro “il latte e i suoi prodotti”: [...] le provature affumicate, si spiega la parola italiana essere derivazione della latina “Manu Pressum”, di figura rotonda del peso di un rotolo (circa 900 gr. di oggi) volendole serbare, a coppia legate con giunchi, e appesa a lunga verga si fanno affumicare dal legname corrotto, che abbruciando, tutto si risolve in fumo, senza dare vampa, servendosi anche talvolta de’ muschi degli alberi. La legna e la paglia furono successivamente sostituiti dai torsi delle spighe (tutoli di granoturco), che lasciano un buon odore e che bruciano a rilento.





LA ZANGOLA E IL BUTIRRO

Il burro di bufala era ottenuto utilizzando la zangola, un attrezzo costituito da un recipiente di legno di forma quasi cilindrica costruito a doghe. Per meglio conservarne la freschezza, se ne ricopriva la superficie con uno strato, spesso alcuni centimetri, di quella stessa pasta di formaggio utilizzata per fare i caciocavalli. Questa tecnica mitigava, soprattutto nel periodo estivo, il rischio di irrancidimento dei grassi. Le famiglie che operavano alla Morella utilizzavano per la lavorazione del burro la Cantina di Conserva, mantenuta fresca ed umida tutto l'anno dal diretto contatto termico con la falda acquifera sottostante, grazie al pozzo appositamente scavato nel pavimento.





CANTINA DI STAGIONATURA

Parte integrante dell'antico fabbricato e protetta dai raggi del sole da due ambienti sovrastanti (primo piano e sottotetto), la cantina aveva una funzione che andava oltre la conservazione del vino prodotto dai vigneti dell'azienda. Le particolari condizioni di temperatura, umidità e luce, la rendevano infatti adatta alla stagionatura di alcuni formaggi ed alla lavorazione del burro, (quest'ultima descritta in seguito). Nella cantina il visitatore troverà stampi, forme ed utensili per la lavorazione dei prodotti caseari e armadi in legno coperti da una retina per il processo di stagionatura, che variava da qualche settimana a un paio di anni. Tale processo, oggi utilizzato soprattutto per affinare le qualità organolettiche dei formaggi, rispondeva un tempo, prima di ogni altra cosa, alla necessità di garantire la disponibilità di questo alimento in ogni periodo dell'anno.





LA CONCIA E LA PELLE DELLA BUFALA

Il processo lavorativo veniva in apposite vasche in muratura seminterrate (cantari) in cui la pelle di bufala, a volte appena scuoiata e più spesso conservata per salatura ed essiccata, veniva sottoposta ad una serie di processi successivi. I principali erano la calcinazione, con successiva decalcinazione, la scarnatura e la concia. La concia vegetale, che proteggeva definitivamente la pelle dai processi di putrefazione, avveniva in altre vasche nelle quali la pelle veniva messa ripetutamente in contatto con soluzioni sempre più ricche di tannini. Nella concia vegetale i tannini provenivano dai rami e dalle foglie delle essenze utilizzate, in particolare il mirto, o mortella. Questa serie di operazioni trasformava la pelle in "coiro" (cuoio).

In alcuni contratti notarili del '700 si confermava che le acque di scarico, dette "acque lorde", venivano utilizzate per l'agricoltura: "l'acqua, che esce dai tenatori e va per i campi, non puzza, ma odora di mortella". Intorno alla bufala si sviluppò un fiorente artigianato. Dalle pelli si realizzavano cinghioni per carrozze, finimenti per cavalli, scarpe e cuoiami per soldati, guinzagli e collari. Dalle corna invece manici per coltelli, oggetti di arredo di lusso, ventagli pregiati. Il cuoio di bufala, tutt'ora utilizzato in pelletteria, è più spesso e resistente di quello di vacca. Con esso si realizzano borse a mano professionali per uomo, borse da viaggio, zaini ed anche borse da donna. È utilizzato anche per realizzare soles in cuoio per scarpe particolarmente resistenti all'usura, come quelle da ballo.





LA MORTELLA E LA FUSCELLA

Fino agli anni '50, in assenza di buste e contenitori di plastica in grado di trasportarla col suo liquido, la mozzarella veniva conservata e trasportata, in cesti di giunco e vimini, avvolta in foglie di mortella (mirto). Nicola Onorati, noto anche con lo pseudonimo di Columella dal suo trattato del 1805 "Delle Cose Rustiche della Pastorizia" scrive: "[...] le mozzarelle grandi quando un ovo si chiudono dentro al mirto, arbusto noto, o pure qualche volta entro lunghe paglie da coprire sedie". Un attrezzo utilissimo, che si usa ancora oggi ma realizzato di plastica, è la fuscella. La denominazione deriva dalla parola napoletana fiscella, che indica il cestello forato di forma tronco conica. Si versava la ricotta nella fuscella per lasciare colare il siero e per farla asciugare, per il formaggio l'asciugatura, cioè la stagionatura, durava più a lungo. Tradizionalmente fatto di ramoscelli di mirto, giunco. Il contenitore conferiva aromi, gusti e profumi al formaggio. Le pareti variavano in seguito all'utilizzo; quelli destinati alla ricotta gentile e salata avevano le pareti svasate verso l'esterno, mentre quelli a parete rettilinea e a tessitura fitta erano destinate alle paste più dure quale quella dei formaggi.





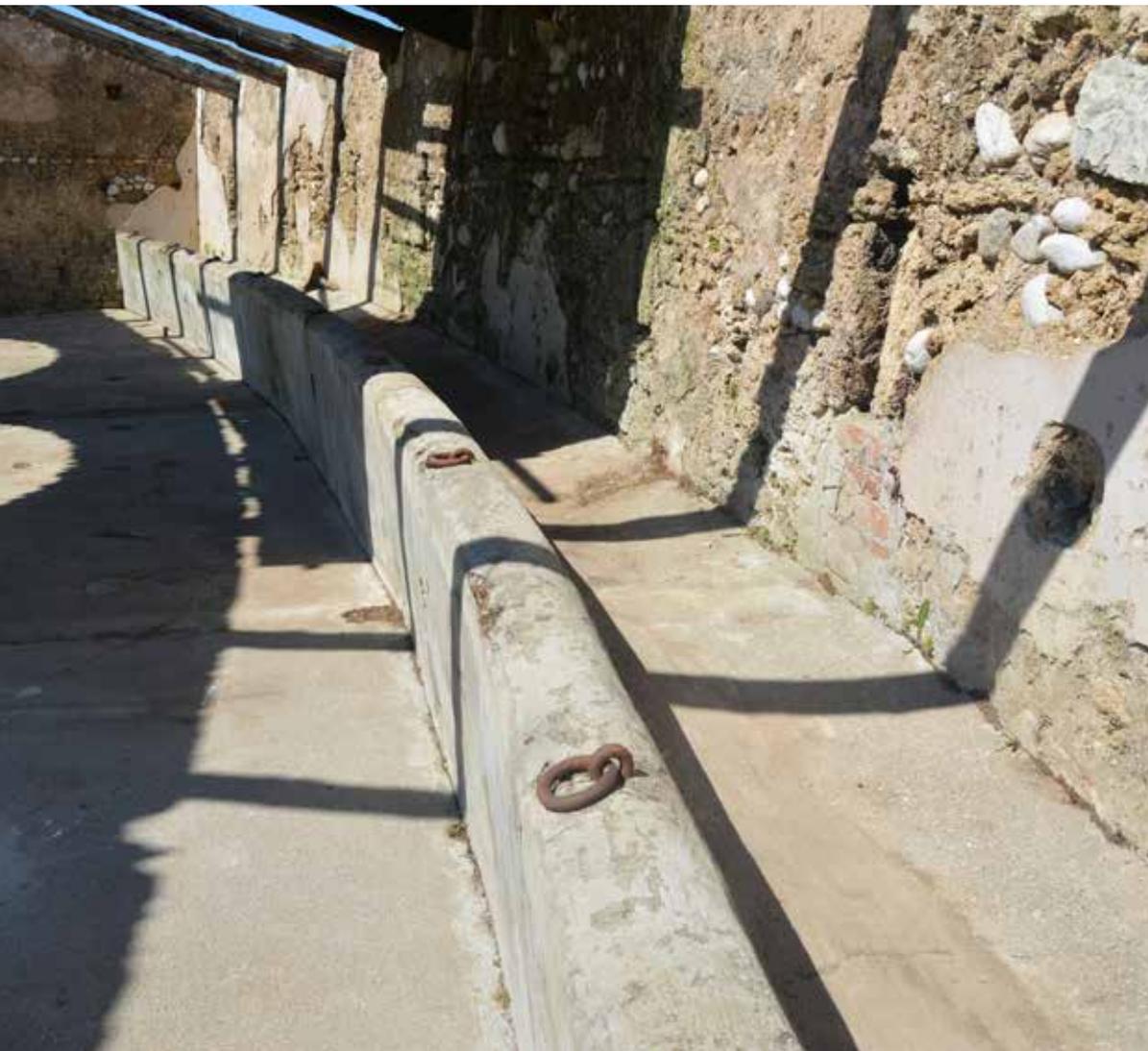
L'OFFICINA" DEL BUTTERO

Vocabolario degli Accademici della Crusca 1866:

"Il Buttero è guardiano per lo più a cavallo di mandrie di bufali e di cavalli. Capomandria vestito di una rozza pelliccia. I bufali stanno per lo più immersi nelle paludi, con tutto il corpo, e lasciano fuori il loro capo, e per farli uscire fuori bisogna che i Butteri, stanno a cavallo, gli rincorrono e pungano colle pertiche. Intimamente legati al bestiame, i butteri erano figure epiche che mantenevano vive le antiche tradizioni equestri della monta da lavoro. In sella dall'alba al tramonto, cavalcavano senza sosta, seguendo il ritmo delle stagioni, sfidando il freddo e la guazza, il sole cocente, la polvere e il sudore, dietro le mandrie. Erano gli unici oltre al padrone ad avere il diritto alla cavalcatura. Ci vivevano tutta la vita per seguire le operazioni di governo del bestiame: controllo, conta, spostamenti".

Nell'officina troviamo tutto quello che serviva al buttero: cappello a falde larghe, pastrano, cosciali in pelle, scarponi e, soprattutto, gli attrezzi tipici del ferracavallo e del sellaro.





LA MAESTOSA STALLA AD EMICICLO

Uno degli elementi più importanti del patrimonio edilizio della Morella era costituito da una stalla aperta semicircolare. Era costruita in forma di tettoia, chiusa sul lato esterno da un muro e sorretta sul lato interno da arcate che permettevano il passaggio degli animali. Come tutti gli edifici della Morella, le mura erano in tufo calcareo ed il tetto, in tegole romane, era sostenute da travi di castagno. Il perimetro si avvicinava ai cento metri lineari. Lungo il bordo superiore della mangiatoia troviamo i bloccamuso, anelli di ferro forgiato, abbastanza distanti fra loro per la particolare conformazione e dimensioni del collo, testa e corna dei bufali. Il bloccaggio era indispensabile per consentire un facile ed agevole controllo degli animali, garantendo le periodiche operazioni di controllo e trattamento e pronti per il lavoro nei campi. Infatti la stalla era destinata per i bufali maschi castrati, i così detti "maglioni", bufali ammaestrati utilizzati per il trasporto dei carri ed il traino degli aratri i quali erano più forti e resistenti dei buoi, ed erano molto più utili nei terreni fangosi per la loro particolare conformazione delle zampe. Una zanella che correva a filo delle arcate garantiva lo scolo delle deiezioni liquide. Gli attrezzi da lavoro che arredavano il locale erano sgabelli per la mungitura, mastelli per la raccolta del latte, forche per la gestione di paglia e fieno, pale e carrelli per la pulizia del letame.

Foto: Archivio Masseria La Morella





IL LABORATORIO DEL LATTE

Presso il Museo della Bufala e della Mozzarella offriamo attività laboratoriali progettate per rendere disponibile a turisti, docenti e studenti un'offerta culturale in linea con le loro esigenze sia ricreative che formative.

Tra le varie attività laboratoriali proponiamo il laboratorio del latte, che consente al partecipante di immergersi nel mondo del casaro, dove i profumi, la manualità, i colori e i sapori, di proiettarsi nel passato e di essere coinvolto, con l'aiuto dell'operatore, in tutte le fasi della lavorazione.

Ogni partecipante avrà la possibilità di realizzare con il proprio kit una formetta di ricotta oppure, partendo dalla pasta filata, la propria mozzarella.

LABORATORIO DEI CESTI E DELLE FUSCELLE

Il laboratorio offre ai partecipanti l'opportunità di conoscere le tecniche di lavorazione artigianale, inducendo a riflettere sull'importanza del recupero di quegli antichi mestieri che, in una società altamente tecnologica come quella attuale, sembrano destinati a scomparire. La preparazione dei cesti ha impegnato gli uomini di ogni civiltà e di qualsiasi continente, trattandosi di una tecnica semplice e basata su ciò che la natura metteva a disposizione. Intrecciando materiale vegetale furono venivano realizzati attrezzi e contenitori di vario tipo: con la canna si costruivano i capanni, per abitare, e le nasse, per pescare. Con la carice, il vimine e il giunco si impagliavano le sedie e le damigiane e si costruivano cesti, sporte, borse, cappelli, scope.





SGRANATURA DEL MAIS E CORN DOLLS

Il granoturco (mais) si usava, fino agli anni '90 del Novecento, ogni parte della spiga. Le donne intrecciavano le bucce per corde e spago e le arrotolavano in contenitori e stuoie. Le bucce sminuzzate erano ottime per accendere e riempire cuscini e materassi. I tutoli servivano da tappi per bottiglie, spazzole per strofinare e combustibile per affumicare i formaggi. Un'altra tipica realizzazione è la bambolina, molto utilizzata come bomboniera. Le foglie di mais essiccate diventano morbide se immerse in acqua e producono bambole robuste per i giocattoli dei bambini. Le bambole giocattolo non erano solo per il gioco ma anche per l'istruzione. Ad esempio si possono riprodurre mestieri contadini o coppie di fidanzati/sposi.

LABORATORIO DEL CUOIO

Quando si parla di cuoio risulta impossibile non essere influenzati dalla lunga tradizione che questo materiale porta con se. Da sempre conosciuto come materiale primario per la realizzazione di accessori che hanno accompagnato l'uomo nei suoi spostamenti, nei nostri servizi didattici, il cuoio ha un ruolo di protagonista nei laboratori che offre i Museo, una lavorazione guidata ed un uso corretto di materiali e strumenti faranno infine scoprire la bellezza del costruire qualcosa con le proprie mani. Utilizzando cartamodelli, forbici, torchietti, ribattini, bottoni e stampini, realizzeranno borsette, portachiavi, braccialetti e piccoli oggetti. Non si utilizzano macchine tutto fatto a mano, per il resto del tempo si lavora in assoluta calma, silenzio, circondato dalla splendida natura tipica della Piana del Sele.

(Laboratorio consentito da 8 anni in su)





I GIOCHI DI UNA VOLTA

Quando la miseria non permetteva di comprare i giocattoli, considerati oggetti superflui rispetto alle cose più importanti, i bambini se li inventavano loro, li costruivano e, nel caso si rompessero, li riparavano. Ed ecco con materiali semplici e poche cose quali la carta, legno, latta, cartoni, terra, erba, acqua, si creavano giochi intelligenti sempre nuovi e diversi. Un vuoto che a noi piacerebbe colmare riprendendoli e riproponendoli ai bambini, in modo che facciano loro questi giochi antichi rendendoli sempre attuali e passandoli a loro volta ai loro figli. Tra i vari giochi, ricordiamo: Corsa col Pichiuchio, Tiro alla fune, Corsa nei sacchi, Infila col cerchio, Cova Cova Lena, Uno due tre stella!, Fazzoletto bandiera, La Settimana.

CURIAMO GLI ANIMALI

Visita agli animali della fattoria: possiamo accarezzarli, dare loro da mangiare e imparare. Il percorso didattico verrà effettuato lungo tutta la masseria, con le bufale Morellina e Nicolina. Si passerà per l'aia dove poter raccogliere le uova nel pollaio, passare poi per l'ovile con le caprette e gli agnelli, e per finire, incontrare il "nostro" Asinello Cìù Cìù, per scattare una foto. Insomma vedremo tutti gli animali della fattoria, verranno spiegati i vari animali e risponderemo a tutte le domande e curiosità dei bambini. Nelle scuole di tutta Italia i bambini vengono regolarmente portati al circo o allo zoo, entrambe esperienze che vengono spesso ritenute dagli insegnanti non solo ludiche, ma formative. Non a caso, entrambe si trovano elencate nel "portfolio delle competenze" che accompagnano l'entrata dei bambini nella scuola dell'infanzia.





MUSICA IN NATURA

Utilizzare gli attrezzi per emettere suoni, imitare e riprodurre. I bambini scoprono attraverso il tatto che tutto il mondo che li circonda produce suoni; sperimentano diversi strumenti musicali fatti di cose semplici, legni, conchiglie, pasta, semi, terra e accompagnare semplici ritmi con il battito di mani e piedi. La musica e il canto rappresentano da sempre e in qualsiasi tipo di cultura uno degli stimoli più forti alla socializzazione e alla comunicazione: attraverso la musica si entra in relazione con l'altro e si esprimono sensazioni e sentimenti. Tra gli attrezzi musicali, troviamo:

- Nacchere con conchiglie;
- Canne e bambù per arpe;
- Maracas con cucchiaini e semi;
- Flauto di Pan con cannuce;
- Claves con bastoncini di legno;
- Soffiare foglie e fili d'erba.



“COME I BAMBINI DI UNA VOLTA VIVEVANO CON LE BUFALE”

Nell' Enciclopedia del Negoziante e del Commercio stampata a Venezia nel 1843 si parla del bufalo: “Corre leggero e molto celere, specialmente discendendo: non solo sta bene nell'acqua, ma vi si tuffa con tutto il corpo per più minuti, nuota benissimo ed attraversa arditamente i fiumi più rapidi e più profondi; teme però moltissimo il fuoco, non conosce pericolo di sorta . Nello stato di libertà si pretende che non tema il leone né la tigre. Danneggia più dando di cozzo che ferendo con la punta di corna. I bufali però lungi da essere, come molti pretendono, capricciosi e violenti, sono anzi dolcissimi. Non si spaventano altrimenti al menomo scoppio, poiché i cacciatori scaricano vicino ad essi i fucili senza che se ne risentano. Si dice che ancora non essere vero che il bufalo sia sempre sporco, e rifiuti di lasciarsi nettare, ma che anzi nessun animale domestico forse si presta più volentieri alla stregghiatura. Dacchè si incomincia a stregghiarlo, cessa tosto di mangiare o di camminare, e vi prende tanto piacere che finisce per coricarvi, e distendere le membra per meglio prestarsi a quella operazione. Un fanciullo da 10 o 12 anni basta per condurre e guidare una mandria di 20 bufali; talora vedonsi questi fanciulli montare sopra un giovane bufalo ogni qualvolta hanno a traversare un ruscello o un sito fangoso, senza che mai ne segua alcun accidente”.

Foto: Consorzio di Bonifica dell'Agro Pontino. Archivio fotografico Fondo Giovanni Bortolotti

QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE

9.00 - 12:30 • Visita al Museo + 2 laboratori **€ 8,00**

9.00 - 16:00 • Visita al Museo + 4 laboratori **€ 14,00** con pranzo a sacco a cura dei partecipanti*

9.00 - 16:00 • Visita al Museo + 4 laboratori **€ 19,50** con pranzo nel nostro ristorante*

E' possibile combinare questi laboratori con altre attività della Fattoria Didattica della Morella. Iscritta all'albo delle Fattorie Didattiche della Regione Campania. Tutti i percorsi didattici prevedono il coinvolgimento di personale qualificato ed è garantita una guida ogni 25 bambini.

***Pranzo a sacco:** se la scolaresca opta in loco per un pranzo a sacco, l'azienda metterà a disposizione una zona idonea con attrezzatura necessaria per pranzare all'aperto. In caso di brutto tempo ci si sposta in un luogo coperto.

***Il pranzo al ristorante:** Il menù completo prevede, penne al sugo, costolette oppure birbe di pollo con contorno di patatine, acqua e frutta di stagione. Tutto il cibo è preparato al momento senza uso di confezioni in plastica nel rispetto dell'ambiente. Eventuali variazioni saranno comunicate in fase di prenotazione. Si assicurano anche pranzi differenziati per intolleranze e allergie alimentari.

Note:

- Le visite si svolgeranno rispettando le regole anti Covid19 in vigore al momento della visita.
- I laboratori si svolgono per un n. minimo di 30 partecipanti, per un numero inferiore il costo va concordato.
- I diversamente abili pagano la metà del prezzo e solo dietro presentazione di idonea certificazione.
- Nei mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio sconto 20%
- Gli insegnanti e/o accompagnatori scolastici, sono esenti nella misura di 1 ogni 15 alunni.
- In caso di pioggia alcune attività possono subire modifiche.
- Il pagamento avverrà al momento della visita al Museo, in contanti, con carta di credito o bonifico bancario.
- Come vestirsi: consigliamo abbigliamento leggero e a strati, cappellino e scarpe comode.

COME RAGGIUNGERCI

Uscita autostrada Battipaglia, proseguire in direzione Bellizzi e seguire le indicazioni per La Morella. Usando Google maps cercare "Agriturismo La Morella"

INFO

E' possibile ricevere informazioni telefonando al **numero 333.1577320** oppure inviando una email a **info@museodellamozzarella.it**. L'accettazione delle prenotazioni è subordinata alla disponibilità di date e di posti.



www.museodellamozzarella.it

