
Subject: l'ultimo volo

Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 15:21:37 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

dello *Shuttle*

< <http://punto-informatico.it/3074315/PI/News/nasa-ultima-volta-atlantis.aspx>>

Finisce un po' un'epoca, quella nella quale, da piccoli, si sognava di diventare astronauti. :(

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~

~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~

Ã§ Oggi Ã il primo giorno del resto della tua vita. Ã§

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 15:33:25 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.21.37 nel post su it.test ha scritto:

> dello *Shuttle*

> < <http://punto-informatico.it/3074315/PI/News/nasa-ultima-volta-atlantis.aspx>>

> Finisce un po' un'epoca, quella nella quale, da piccoli, si sognava di diventare astronauti. :(

ma sarÃ in programma una nuova navicella...

mica se finisce questa finisce tutto

deve andare sull'Aluna pure Hawking!

http://www.thetechherald.com/media/images/200817/Steven_Hawking._Credit_NASA_1.jpg

--

Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 15:38:23 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

DiGei, in data 21/01/2011 16:33, ha scritto:

> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.21.37 nel post su it.test ha scritto:

>> dello *Shuttle*

>> < <http://punto-informatico.it/3074315/PI/News/nasa-ultima-volta-atlantis.aspx>>

>>
>
>> Finisce un po' un'epoca, quella nella quale, da piccoli, si sognava di
>> diventare astronauti. :(
>
> ma sarÃ in programma una nuova navicella...
> mica se finisce questa finisce tutto
> deve andare sull'Aluna pure Hawking!
> http://www.thetechherald.com/media/images/200817/Steven_Hawking_Credit_NASA_1.jpg
>
Eh, ce lo so ma cmq :(

--
~ <http://macchia.altervista.org/> ~
~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~
Â§ Oggi Ã il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:03:12 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

> Eh, ce lo so ma cmq :(

a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del parmigiano reggiano meno stagionato, dato che alcuni avventati avventori lo decantavano l'ho assaggiato... veramente buono non da grattare, ma per mangiare non perde nulla anzi, quasi meglio, mica celosapevo [e costa notevolmente meno]

--
Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:06:12 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

DiGei, in data 21/01/2011 17:03, ha scritto:

> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:
>

>> Eh, ce lo so ma cmq :(
>
> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del
> parmigiano reggiano meno stagionato,
> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano
> l'ho assaggiato... veramente buono
> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla
> anzi, quasi meglio, mica celosapevo
> [e costa notevolmente meno]
>
Noncelosapista che non sei altro. :-P

Il parmigiano superstagionato a me non piace, prendo sempre quello di max 12 mesi (che Ã" cmq tanto per me) e me lo mangio a scaglie.
Poi a stare lÃ¬ invecchia e finisce grattugiato.

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~
~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~
Â§ Oggi Ã" il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:10:36 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 17.06.12 nel post su it.test ha scritto:

> *DiGei*, in data 21/01/2011 17:03, ha scritto:

>> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>>> Eh, ce lo so ma cmq :(
>>
>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del
>> parmigiano reggiano meno stagionato,
>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano
>> l'ho assaggiato... veramente buono
>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla
>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo
>> [e costa notevolmente meno]
>>
> Noncelosapista che non sei altro. :-P

> Il parmigiano superstagionato a me non piace, prendo sempre quello di max 12
> mesi (che Ã" cmq tanto per me) e me lo mangio a scaglie.
> Poi a stare lÃ¬ invecchia e finisce grattugiato.

ho un funzionamento cognitivo uso tedesco/diesel
ci metto a capire le cose, ma quando le capisco
le capisco veramente, e rimangono indelibili
tutte scritte IÃ¬, nel mio culo!

Buona cosa, un'altra volta faccio come te,
ne compro di piÃ¹ e lo lascio anche invecchiare...
nella stanza gelida che uso anche per vivande
va bene?

--

Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Il Russo](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:12:14 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

"DiGei" <a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio
news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...

> Macchia venerdì 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>

>> Eh, ce lo so ma cmq :(

>

> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del

> parmigiano reggiano meno stagionato,

> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano

> l'ho assaggiato... veramente buono

> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla

> anzi, quasi meglio, mica celosapevo

> [e costa notevolmente meno]

>

"si può chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12°
mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.

I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due
estati, deve cioè subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che
cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,
sono più intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai
batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della
catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in
tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei
mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano è
più digeribile di altri formaggi.

Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi più
facilmente assorbibili dall'organismo."

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:14:43 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

DiGei, in data 21/01/2011 17:10, ha scritto:

> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 17.06.12 nel post su it.test ha scritto:

>> *DiGei*, in data 21/01/2011 17:03, ha scritto:

>

>>> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>>>

>>>> Eh, ce lo so ma cmq :(

>>>

>>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del

>>> parmigiano reggiano meno stagionato,

>>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano

>>> l'ho assaggiato... veramente buono

>>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla

>>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo

>>> [e costa notevolmente meno]

>>>

>> Noncelosapista che non sei altro. :-P

>

>> Il parmigiano superstagionato a me non piace, prendo sempre quello di

>> max 12 mesi (che Ã cmq tanto per me) e me lo mangio a scaglie.

>> Poi a stare lÃ invecchia e finisce grattugiato.

>

> ho un funzionamento cognitivo uso tedesco/diesel

> ci metto a capire le cose, ma quando le capisco

> le capisco veramente, e rimangono indelibili

> tutte scritte lÃ, nel mio culo!

>

> Buona cosa, un'altra volta faccio come te,

> ne compro di piÃ¹ e lo lascio anche invecchiare...

> nella stanza gelida che uso anche per vivande

> va bene?

>

Direi di sÃ.

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~

~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~

Â§ Oggi Ã il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:16:52 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Il Russo venerdì 21/01/2011 alle 17.12.14 nel post su it.test ha scritto:

> "DiGei" <a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio

> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...

>> Macchia venerdì 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>>

>>> Eh, ce lo so ma cmq :(

>>

>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del

>> parmigiano reggiano meno stagionato,

>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano

>> l'ho assaggiato... veramente buono

>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla

>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo

>> [e costa notevolmente meno]

>>

> "si può chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12°

> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.

aveva il marchio del Parmigiano Reggiano, quindi almeno 12 mesi

> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due

> estati, deve cioè subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che

> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,

> sono più intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai

> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della

> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in

> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei

> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano

> è più digeribile di altri formaggi.

> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi più

> facilmente assorbibili dall'organismo."

non ho problemi di digestione!

--

Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:18:43 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Il Russo, in data 21/01/2011 17:12, ha scritto:

> "DiGei"<a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio

> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...

>> Macchia venerdì 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>>

>>> Eh, ce lo so ma cmq :(

>>

>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del

>> parmigiano reggiano meno stagionato,

>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano

>> l'ho assaggiato... veramente buono

>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla

>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo

>> [e costa notevolmente meno]

>>

> "si può chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12°
> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.

> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due

> estati, deve cioè subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che

> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,

> sono più intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai

> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della

> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in

> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei

> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano è

> più digeribile di altri formaggi.

> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi più

> facilmente assorbibili dall'organismo."

>

Qui c'è gente che va pazza per il "tosone" (non so il suo nome italiano)

che sono le rifilature che vengono tolte dal formaggio quando viene

messo nella forma.

Per me ha un sapore /lattoso/ che non mi piace ed ha una consistenza

spugnosa.

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~

~ Arrivossi col e sguainolli la mia spada ~

Â§ Oggi è il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:20:14 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Macchia venerdì 21/01/2011 alle 17.18.43 nel post su it.test ha scritto:

> *Il Russo*, in data 21/01/2011 17:12, ha scritto:

>> "DiGei"<a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio

>> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...
>>> Macchia venerdì 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:
>>>> Eh, ce lo so ma cmq :(
>>>>
>>>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del
>>>> parmigiano reggiano meno stagionato,
>>>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano
>>>> l'ho assaggiato... veramente buono
>>>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla
>>>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo
>>>> [e costa notevolmente meno]
>>>>
>> "si può chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del
>> 12°
>> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.
>> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due
>> estati, deve cioè subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che
>> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al
>> calore,
>> sono più intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai
>> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della
>> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in
>> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei
>> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano è
>> più digeribile di altri formaggi.
>> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi più
>> facilmente assorbibili dall'organismo."
>>
> Qui c'è gente che va pazza per il "tosone" (non so il suo nome italiano) che
> sono le rifilature che vengono tolte dal formaggio quando viene messo nella
> forma.
> Per me ha un sapore /lattoso/ che non mi piace ed ha una consistenza
> spugnosa.

Mai visto O__O

http://www.poggiocastro.com/shopping/product_details.php?product_id=123

--

Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:26:26 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

DiGei, in data 21/01/2011 17:20, ha scritto:

> Macchia venerdÃ- 21/01/2011 alle 17.18.43 nel post su it.test ha scritto:
>> *Il Russo*, in data 21/01/2011 17:12, ha scritto:
>
>>> "DiGei"<a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio
>>> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...
>>>> Macchia venerdÃ- 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha
>>>> scritto:
>>>>
>>>>> Eh, ce lo so ma cmq :(
>>>>
>>>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del
>>>> parmigiano reggiano meno stagionato,
>>>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano
>>>> l'ho assaggiato... veramente buono
>>>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla
>>>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo
>>>> [e costa notevolmente meno]
>>>>
>>> "si puÃ² chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento
>>> del 12Ã°
>>> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.
>>> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare
>>> due
>>> estati, deve cioÃ² subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che
>>> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al
>>> calore,
>>> sono piÃ¹ intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi
>>> liberati dai
>>> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione
>>> della
>>> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono
>>> frazionate in
>>> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione
>>> parziale dei
>>> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perchÃ© il
>>> Parmigiano-Reggiano Ã²
>>> piÃ¹ digeribile di altri formaggi.
>>> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi piÃ¹
>>> facilmente assorbibili dall'organismo."
>>>
>> Qui c'Ã² gente che va pazza per il "tosone" (non so il suo nome
>> italiano) che sono le rifilature che vengono tolte dal formaggio
>> quando viene messo nella forma.
>> Per me ha un sapore /lattoso/ che non mi piace ed ha una consistenza
>> spugnosa.
>
> Mai visto O__O
> http://www.poggiocastro.com/shopping/product_details.php?product_id=123

>
Ecco, bravo, pensavo che fosse il nome dialettale invece si chiama cosÃ¬
evidentemente.

Ottima anche la descrizione: formaggio dalle forti sensazioni lattiche,
privo di sapiditÃ e dalla caratteristica struttura compatta ed
particolarmente elastica.

Ecco, avevo scritto spugnoso ma elastico Ã meglio.
Ribadisco che a me fa schifo, l'ho assaggiato che era ancora caldo e
sono stato tre quarti d'ora a masticarlo -.-

--
~ <http://macchia.altervista.org/> ~
~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~
Â§ Oggi Ã il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [DiGei](#) on Fri, 21 Jan 2011 16:45:46 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Macchia venerdÃ¬ 21/01/2011 alle 17.26.26 nel post su it.test ha
scritto:

>> Mai visto O__O
>> http://www.poggiocastro.com/shopping/product_details.php?product_id=123
>>

> Ecco, bravo, pensavo che fosse il nome dialettale invece si chiama cosÃ¬
> evidentemente.
> Ottima anche la descrizione: formaggio dalle forti sensazioni lattiche, privo
> di sapiditÃ e dalla caratteristica struttura compatta ed particolarmente
> elastica.

> Ecco, avevo scritto spugnoso ma elastico Ã meglio.
> Ribadisco che a me fa schifo, l'ho assaggiato che era ancora caldo e sono
> stato tre quarti d'ora a masticarlo -.-

ho visto che dalle vostre parti alcune pizzerie
mettono addirittura il Tosone al posto della Mozzarella,
e che 'sto Tosone fa parte dei ricordi dell'infanzia

--
Lucis motus non est in momento, sed in tempore

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 17:11:57 GMT

DiGei, in data 21/01/2011 17:45, ha scritto:

> Macchia venerdÃ 21/01/2011 alle 17.26.26 nel post su it.test ha scritto:

>

>>> Mai visto O__O

>>> http://www.poggiocastro.com/shopping/product_details.php?product_id=123

>>>

>> Ecco, bravo, pensavo che fosse il nome dialettale invece si chiama

>> cosÃ evidentemente.

>> Ottima anche la descrizione: formaggio dalle forti sensazioni

>> lattiche, privo di sapiditÃ e dalla caratteristica struttura compatta

>> ed particolarmente elastica.

>

>> Ecco, avevo scritto spugnoso ma elastico Ã meglio.

>> Ribadisco che a me fa schifo, l'ho assaggiato che era ancora caldo e

>> sono stato tre quarti d'ora a masticarlo -.-

>

> ho visto che dalle vostre parti alcune pizzerie

> mettono addirittura il Tosone al posto della Mozzarella,

A chi lo chiede, io non l'ho mai chiesto. *eg*

> e che 'sto Tosone fa parte dei ricordi dell'infanzia

>

Per me era il 1990, mai piÃ mangiato da allora.

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~

~ Arrivossi colÃ e sguainolli la mia spada ~

Â§ Oggi Ã il primo giorno del resto della tua vita. Â§

Subject: Re: l'ultimo volo

Posted by [Alex M.](#) on Fri, 21 Jan 2011 17:17:53 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Il 21/01/2011 17.12, Il Russo ha scritto:

>

> "si puÃ chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12Ã mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.

> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due

> estati, deve cioÃ subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che

> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,

> sono piÃ intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai

> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della

- > catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in
- > tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei
- > mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano è
- > più digeribile di altri formaggi.
- > Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi più
- > facilmente assorbibili dall'organismo."
- >
- >

ma che rottura di coglioni mangia e non rompere le balle!

--
Alex M.

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [SiMcarD](#) on Fri, 21 Jan 2011 17:57:24 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Improvvisamente i 2 neuroni di Macchia si incontrarono
e si sviluppò un nuovo idioma:

> *Il Russo*, in data 21/01/2011 17:12, ha scritto:

>

>> "DiGei"<a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio

>> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...

>>> Macchia venerdì 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:

>>>

>>>> Eh, ce lo so ma cmq :(

>>>

>>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del

>>> parmigiano reggiano meno stagionato,

>>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano

>>> l'ho assaggiato... veramente buono

>>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla

>>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo

>>> [e costa notevolmente meno]

>>>

>> "si può chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12°

>> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.

>> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due

>> estati, deve cioè subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che

>> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,

>> sono più intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai

>> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della

>> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in

>> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei

>> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perché il Parmigiano-Reggiano è

>> più digeribile di altri formaggi.

>> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi piÃ¹
>> facilmente assorbibili dall'organismo."
>>
> Qui c'Ã¨ gente che va pazza per il "tosone" (non so il suo nome italiano)
> che sono le rifilature che vengono tolte dal formaggio quando viene
> messo nella forma.
> Per me ha un sapore /lattoso/ che non mi piace ed ha una consistenza
> spugnosa.

ma Ã¨ una roba orribile.

--

-=SiMcarD=- Ã©
"Longcat is loooooooooong!"

Subject: Re: l'ultimo volo
Posted by [Macchia](#) on Fri, 21 Jan 2011 20:30:30 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

SiMcarD, in data 21/01/2011 18:57, ha scritto:

> Improvvisamente i 2 neuroni di Macchia si incontrarono
> e si sviluppÃ² un nuovo idioma:
>> *Il Russo*, in data 21/01/2011 17:12, ha scritto:
>>
>>> "DiGei"<a@radio.xxx> ha scritto nel messaggio
>>> news:4d39ae53@extreme.x-privat.org...
>>>> Macchia venerdÃ¬ 21/01/2011 alle 16.38.23 nel post su it.test ha scritto:
>>>>
>>>>> Eh, ce lo so ma cmq :(
>>>>
>>>> a proposito Macchia, al Mercato ho trovato del
>>>> parmigiano reggiano meno stagionato,
>>>> dato che alcuni avventati avventori lo decantavano
>>>> l'ho assaggiato... veramente buono
>>>> non da grattare, ma per mangiare non perde nulla
>>>> anzi, quasi meglio, mica celosapevo
>>>> [e costa notevolmente meno]
>>>>
>>> "si puÃ² chiamare Parmigiano-Reggiano il formaggio solo al compimento del 12Â°
>>> mese, ma se lo si lascia maturare un altro anno cambia completamente.
>>> I casari e gli esperti battitori dicono che il formaggio deve passare due
>>> estati, deve cioÃ¨ subire per due anni le trasformazioni enzimatiche che
>>> cambiano la pasta del Parmigiano-Reggiano e che in estate, grazie al calore,
>>> sono piÃ¹ intense. Queste trasformazioni, ad opera degli enzimi liberati dai
>>> batteri lattici, consistono soprattutto in processi di scomposizione della
>>> catena delle proteine del formaggio (le caseine), che vengono frazionate in
>>> tanti piccoli pezzi di catena proteica, fino alla liberazione parziale dei

>>> mattoni fondamentali, gli aminoacidi. Ecco perch  il Parmigiano-Reggiano  
>>> pi  digeribile di altri formaggi.
>>> Simili modificazioni subiscono i grassi, che diventano anch'essi pi 
>>> facilmente assorbibili dall'organismo."
>>>
>> Qui c'  gente che va pazza per il "tosone" (non so il suo nome italiano)
>> che sono le rifilature che vengono tolte dal formaggio quando viene
>> messo nella forma.
>> Per me ha un sapore /lattoso/ che non mi piace ed ha una consistenza
>> spugnosa.
>
> ma   una roba orribile.

Infatti mi fa schifo. :-D

--

~ <http://macchia.altervista.org/> ~
~ Arrivossi col  e sguainolli la mia spada ~
Â§ Oggi   il primo giorno del resto della tua vita. Â§
