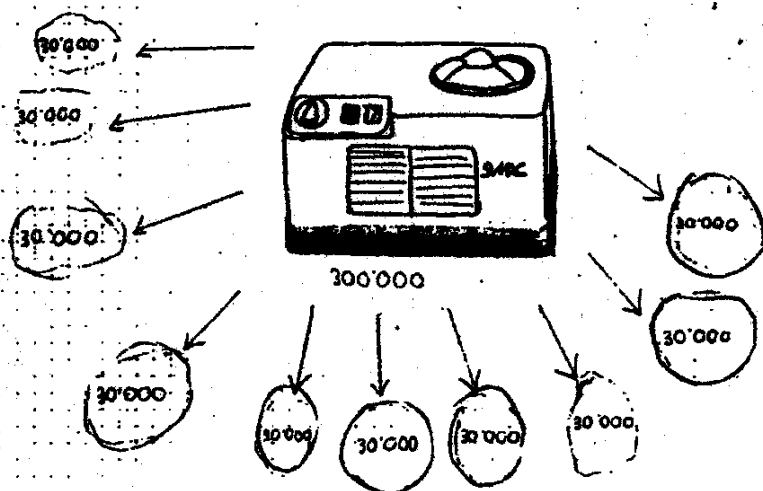


Se usiamo ~~100~~ volte la macchina, il suo costo viene diviso fra 10 gelati.

$$300000 : 10 = 30000$$



Quanto ci costa un gelato in questo caso?

$$22.75 + 30'000 = 32'275$$

In questo caso un gelato ci costa 32'275 lire.

Se usiamo ~~100~~ volte la macchina, il suo costo viene diviso sopra 100 gelati.

$$300000 : 100 = 3000$$

Quanto ci costa un gelato in questo caso?

$$22.75 + 3000 = 52.75$$

In questo caso un gelato ci costa 52.75 lire.

INSIEME

Se compri una macchina e la usi poche volte per fare gelato... spendi... soldi inutilmente, invece se la usi tante volte il suo costo si divide su tanti gelati. E ti viene a costare sempre di meno. Così puoi metterli a li dei soldi spesi per comprare la macchina.

III tappa: Il confronto con la fabbrica di gelato

I bambini, durante la visita alla fabbrica, hanno la possibilità di rendersi conto delle differenze nella produzione (spazi, macchinari, quantità di produzione).

Venezia, 22 maggio

La visita ad una fabbrica di gelato (R. ind.)

Mercoledì mattina siamo andati a visitare una fabbrica che produce il gelato.

La fabbrica si chiama Maia e si trova a Venezia.

Per prima cosa abbiamo visto come si fanno i ghiaccioni.

L'acqua pastorizzata viene messa in enormi lini e ad essa si aggiungono lo zucchero e l'essenza, che può essere di vari gusti.

La miscela, attraverso delle gomme trasparenti, finisce in stampi che passano in una salamoia e man mano che avanzano, la miscela comincia a ghiacciare.

A metà impianto, una macchina inserisce i bastoncini negli stie congelati all'esterno.

La catena con gli stampi dei ghiaccioni si muove lentamente e quando i ghiaccioni sono pronti incontra una serie di punte che sollevano gli stie e li fanno scivolare su un nastro trasportatore.

Dopo, i ghiaccioni vengono incartati automaticamente uno dietro l'altro e una specie di coltello a doppia lama che girando li separa.

Essi vengono poi messi in scatole di cartone che ne possono contenere cinquanta ciascuna. Le scatole vengono chiuse con del nastro adesivo e immagazzinate nella cella frigorifera,

dove la temperatura è 23°-25° gradi sottozero.

Per seconda cosa, abbiamo visto come si fa il gelato.

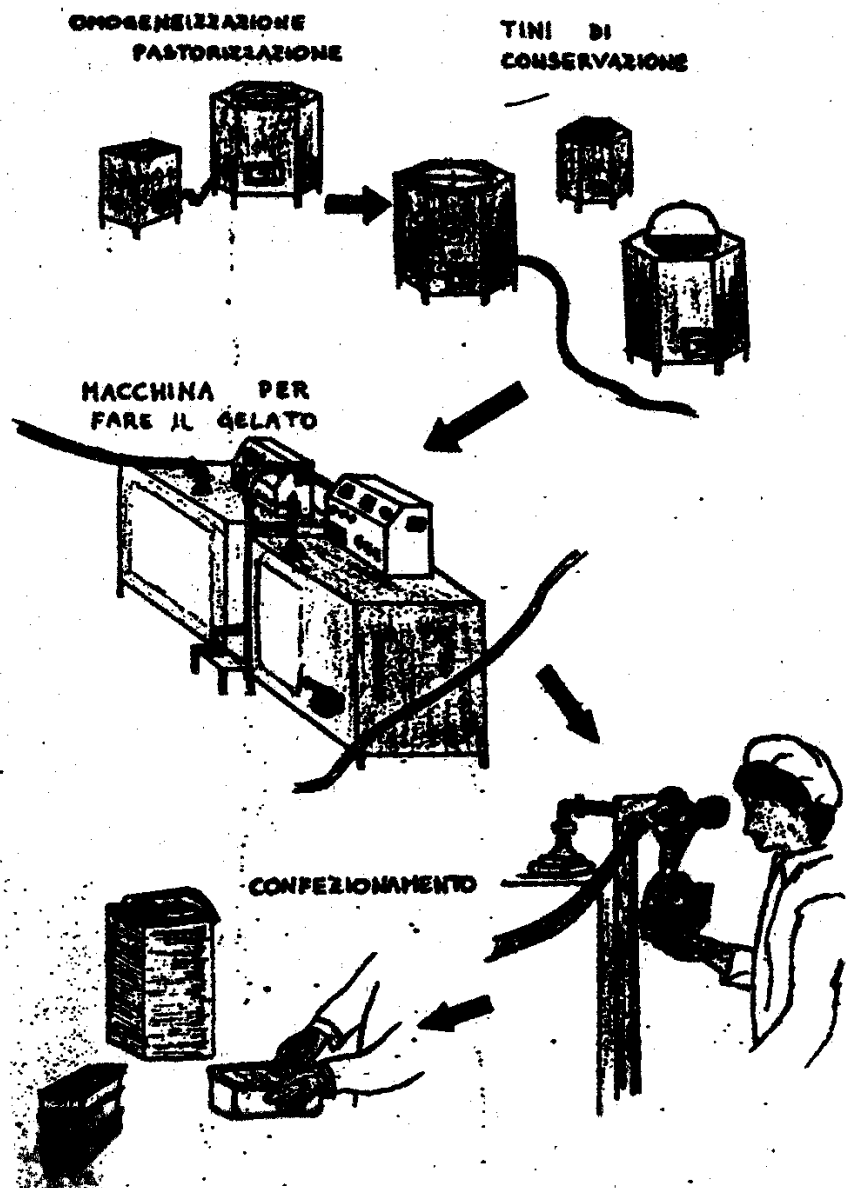
Si pastorizzano gli ingredienti a 80°-90° per far morire i batteri, poi si omogeneizza la miscela composta da zucchero,

latte, grassi, aromi naturali ecc. per rendere le particelle di grasso tutte uguali e piccolissime.

A questo punto abbiamo visto la miscela in fase di omogeneizzazione con doppia pasteurizzazione (un primo processo di omogeneizzazione che porta acqua fredda per far scendere la temperatura). Dai tini, che si trovano al piano superiore della fabbrica, per mezzo di tubi, il gelato ancora liquido passa in grandi freezer che funzionano come la gelatura usata da noi. Ci sono dei cottelli che girano e spingono il gelato verso l'alto, dove ci sono dei rubinetti per farlo uscire. Il gelato viene poi confezionato nelle vaschette. La ditta ci ha offerto il gelato: era dolce e cremoso.

PRODUZIONE del GELATO

Fabbrica Maja - Venaria



Piossasco, 31 maggio 1986

Fasi di produzione del gelato

La miscela, formata dai vari ingredienti, viene pastorizzata, cioè scaldata alla temperatura di 80°-90° per far morire i batteri

La miscela viene omogeneizzata, cioè le particelle di grasso vengono suddivise e ridotte tutte uguali

La miscela viene messa nei tini di conservazione, dove viene raffreddata e mescolata

La miscela liquida, attraverso dei tubi, passa nel freezer (macchina che funziona come la gelatiera Simac) e diventa gelato

Il gelato viene confezionato in contenitori di varie forme e capacità

I contenitori vengono sistemati dentro a scatole di cartone e portati nella cella frigorifera

Piossasco, 4 giugno 1986

Il prezzo del gelato

Il gelato viene venduto al pubblico a 3600 lire il chilo. Il proprietario della fabbrica ci ha spiegato che il prezzo del gelato comprende i costi di produzione, fissi e variabili, e una certa somma che è il suo guadagno, cioè i soldi che egli tiene per sè, per vivere e pagare il proprio lavoro.

Costi fissi

- Acquisto delle macchine
- Manutenzione delle macchine (ripararle quando sono rotte, pulirle, ecc)
- Costruzione della fabbrica
- Stipendio delle persone che lavorano nella fabbrica

Costi variabili

- Acquisto degli ingredienti
- Energia per il funzionamento delle macchine della cella frigorifera
- Acquisto dei contenitori e degli scatoloni