

Dr. Giuseppe Moccia

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Gruppo di formaggi a media cottura, detti anche pressati, con pasta semidura e consistente.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

SCHEMA TECNOLOGICO

- ✓ Uso di latte pastorizzato;
- ✓ innesto di fermenti lattici mesofili, usualmente omofermentanti a volte con aggiunte ceppi eterofermentanti (questo gruppo di formaggi è quello la cui tecnologia meglio si presta all'uso di fermenti per inoculo diretto in caldaia);
- ✓ coagulazione presamica del latte, con uso abbondante di caglio o altri coagulanti;
- ✓ lavaggio cagliata in caldaia con acqua per frenare l'incremento di acidità;
- ✓ rapida espulsione del siero dalla cagliata per azioni fisiche (cottura) e/o meccaniche (pressatura) e/o chimiche (salatura della cagliata in caldaia) semplici o combinate;
- ✓ salatura in salmoia concentrata e fredda;
- ✓ stagionatura ed invecchiamento medi (ca. 60 o più gg) in magazzini o direttamente confezionati.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- Formaggi generalmente a gusto dolce, delicato, con aroma burroso e sapori vellutati che variano da quello delle noci a gusti molto fruttati.
- La pasta è sempre consistente, di tessitura gommosa, spesso dotata di occhiature piccole e sparse che si rompe nettamente sottoponendola a torsione tra le dita, com'è caratteristica tipica delle cagliate pressate;
- Non vi è sviluppo di microflora superficiale, anche se tutti i tipi sottostanno ad un periodo di invecchiamento più o meno lungo (da 30 gg ad oltre 4 mesi);
- Spesso questi formaggi vengono anche conditi con spezie ed erbe;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- L'acidità della pasta è bassa (ph dei vari tipi compresi tra 5.1 e 5.4);
- Umidità non superiore al 45%;
- Grasso sul secco varia con i tipi e secondo i Paesi di produzione (minimo 40 % fino al 50%);
- In questa famiglia di formaggi, a tecnologia simile, si può dire che, oltre alla microflora lattica e non della pasta, sia la composizione finale del formaggio più che la sua tecnologia a determinare le sue proprietà;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- Trattandosi di formaggi a bassa acidità è necessario che il latte sia particolarmente sano, bassa microflora anticasearia;
- Il trattamento termico della cagliata anch'esso è basso, pertanto, è indispensabile utilizzare latte pastorizzato;
- La pastorizzazione praticata (72 °C per 15 secondi) distrugge i germi patogeni contenuti nel latte e riduce drasticamente la flora anticasearia;
- La pastorizzazione agisce anche sui microrganismi sporigeni responsabili dei gonfiori tardivi.
- Pastorizzazione del latte a temperature più alte raramente viene usata in quanto la precipitazione delle sieroproteine superiore al 5% provoca facilmente difetti di umidità e di amaro.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- La pastorizzazione però provoca però in questi formaggi una leggera alterazione delle proteine rendendole meno sensibili all'azione del caglio, indispensabile per una buona coagulazione presamica;
- A questi inconvenienti si sopperisce con l'aggiunta di additivi specifici (cloruro di calcio aggiunto al latte in caldaia prima della coagulazione in misura dello 0.02% del peso del latte) migliorando quindi resa e stabilità del coagulo;
- Aggiunta spesso di nitrato di potassio o salnitro, per contrastare lo sviluppo di batteri sporigeni (dose 50-200 ppm;
- Abbastanza comune per i latti destinati alla produzione di questi formaggi è la termizzazione del latte con successivo raffreddamento per limitare lo sviluppo di batteri psicrofili particolarmente deleteri;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- I batteri lattici utilizzati per questa tipologia di formaggi sono: miscela di ceppi di streptococchi lattici, prevalentemente *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis* e *Leuconostoc citrovorum*;
- I ceppi lattici hanno la funzione di produrre acido lattico, mentre i ceppi aromatici (*diacetylactis* e *Leuconostoc*) debbono produrre composti aromatici utili allo sviluppo dell'aroma dei formaggi (diacetile) e piccole quantità di CO_2 per la formazione delle occhiature;
- La produzione di diacetile è massima a T° basse (19-20 $^\circ\text{C}$) ed a pH piuttosto acido (< 5.0);
- I microrganismi per produrre diacetile hanno necessità di acido citrico, normalmente presente nel latte (circa 0.18%), oltre alla concomitante presenza di sali di manganese (scarsi nel latte).

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- Nel fermento da utilizzare in caldaia le proporzioni tra acidificanti e aromatizzanti sono (90%-10%);
- L'occhiatura regolare e minuta è caratteristica di questi formaggi e non sempre è facile da realizzare;
- Affinché si formino occhi visibili nella pasta è indispensabile che il gas si formi in fretta raggiungendo in fretta condizioni di supersaturazione (ca. 0.3 bar di pressione);



•Frenare l'occhiatura:

- Pastorizzare il latte a temperatura più alta;
- Aggiungere meno acqua al siero in caldaia;
- Aggiungere più sale in caldaia;
- Aumentare la salatura del formaggio;
- influire sul potenziale redox del formaggio con salnitro;
- Stagionare in magazzini più freddi;
- Indurire la crosta.

•Favorire l'occhiatura:

- Aggiungere acqua al siero in caldaia;
- Aggiungere meno sale in caldaia;
- Diminuire la salatura del formaggio;
- Non usare salnitro;
- Stagionare in magazzini meno freddi;
- Mantenere la crosta elastica.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Il taglio della cagliata dovrebbe realizzarsi in modo da ottenere cubetti più uniformi possibili.



Per le paste semicotte, con cagliata spiccatamente presamica e resistente, attenersi alla regola precedente è indispensabile.



La cagliata si taglia quando sollevata con le dita produce uno spacco netto, senza rotture.



Nelle polivalenti aventi organi di taglio(fili o lame), con due soli movimenti trasversali si riesce a tagliare la cagliata in cubetti perfetti.



La in Italia è ancora in uso il taglio della cagliata più morbida: con un primo taglio a croce con taglierine manuali o iun breve riposo con un taglio a velocità più elevata.

Il lavaggio della cagliata in caldaia con acqua per questa tipologia di formaggi è anch'esso importante.



Obiettivo:

- Ridurre il lattosio disponibile per la fermentazione lattica;
- Diluire il siero, incrementando gli scambi osmotici con i grani di cagliata.



Il risultato principale dell'operazione consiste in una minore acidificazione del siero e della pasta (teso a produrre formaggi dolci) e in uno spurgo più accentuato.



Il lavaggio si attua con l'asportazione di circa un terzo del siero e l'aggiunta di acqua in eguale o minor misura.



L'acqua di lavaggio inserita può la stessa temperatura del siero prelevato, quindi la cottura viene fatta dopo, oppure a temperatura più elevata fino al raggiungimento della T° di cottura (sistema Olandese)

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- I formaggi a pasta semicotta dopo la rottura e la cottura della cagliata vengono formatti attraverso fasciere regolabili, che in una fase successiva sono sottoposte a pressione meccanica o idraulica;
- La pressione della cagliata deve essere proporzionata al tipo di struttura ed al livello di umidità finale che si desidera nel formaggio;
- Per i formaggi a struttura aperta, pressione modesta o nulla;
- Per i formaggi a struttura chiusa e compatta, pressione consistente e prolungata;
- La pressatura deve iniziare precocemente al fine di evitare la formazione della crosta che limita la perdita di umidità.

• Nelle lavorazioni tradizionali di un tempo (ed anche oggi in alcune lavorazioni) questi formaggi venivano pressati in modo tale da ottenere lo sviluppo di una crosta solida, tale da difendere il formaggio dall'attacco di muffe (che venivano combattute con ripetuti lavaggi e con oliatura della superficie).

• Oggi la possibilità di trattare i formaggi in maturazione con emulsioni plastiche (contenenti natamicina e/o sorbato), o addirittura di avvolgerli in film plastici semipermeabili, ha reso meno imperativa la formazione di una buona crosta e quindi la pressatura e tutte le operazioni tecnologiche mirano ad ottenere formaggi più umidi e con meno crosta (rese più alte).

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- La salatura di questi formaggi avviene attraverso un bagno di salamoia a temperatura bassa (10-14 °C);
- La concentrazione della salamoia è 18-20 °Bé;
- Il ph medio della pasta del formaggio nello stadio di salatura (4.8-5.1);
- Le salamoie vanno tenute a valori acidimetrici non superiori a 9-10 °SH/50;
- La durata della salagione varia a seconda del peso del formaggio;
- durante la salatura questi formaggi perdono una notevole quantità d'acqua, calcolabile in circa 2-3 volte il peso del sale acquisito.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- La maturazione avviene in due tempi;
- Prima fase circa una settimana in locali a 4-6 °C ben ventilati e a bassa U.R.;
- Seconda fase di durata variabile a seconda del formaggio (30-60 gg), a temperatura più elevata (8-12 °C) con circa l'83-85% di U.R.;
- Se i formaggi sono trattati con polimeri plastici, le temperature arrivano a 12-15 °C e l'U.R. all'85-90%;
- La maturazione di questi formaggi è caratterizzata da una lipolisi limitata generata da lipasi batterica e da una proteolisi anch'essa limitata.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

- La salatura di questi formaggi avviene attraverso un bagno di salamoia a temperatura bassa (10-14 °C);
- La concentrazione della salamoia è 18-20 °Bé;
- Il ph medio della pasta del formaggio nello stadio di salatura (4.8-5.1);
- Le salamoie vanno tenute a valori acidimetrici non superiori a 9-10 °SH/50;
- La durata della salagione varia a seconda del peso del formaggio;
- Durante la salatura questi formaggi perdono una notevole quantità d'acqua, calcolabile in circa 2-3 volte il peso del sale acquisito.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

I principali formaggi a pasta semidura sono:

1. FONTINA
2. FONTAL
3. ASIAGO
4. MONTASIO
5. BRA
6. BITTO
7. BRANZI
8. FORMAI DE MUT
9. CHEDDAR

FORMAGGI A PASTA DURA

Gruppo di formaggi a pasta cotta, con T° di cottura che ne condiziona la consistenza, la quale è sempre rigida.

FORMAGGI A PASTA DURA

- ❑ I formaggi duri sono caratterizzati dalla cottura a temperature elevate della cagliata (fino a 53-55 °C);
- ❑ Hanno tempi di stagionatura e invecchiamento lunghi dell'ordine di alcuni mesi fino a più anni;
- ❑ L'invecchiamento in alcuni casi è ancora praticato in cantine e grotte umide e fredde;
- ❑ Con le tecniche più moderne le cantine sono state sostituite da magazzini dotati di impianti di aria condizionata;
- ❑ Dato il loro lungo invecchiamento possono subire processi di sviluppo batterico con conseguenti difetti più o meno evidenti;

FORMAGGI A PASTA DURA

- ❑ La maggior parte di questi formaggi viene prodotta in Italia, partendo da latte crudo;
- ❑ La coagulazione avviene facendo uso di caglio in polvere, in pasta e liquido;
- ❑ Le temperature di coagulazione non sono molte elevate (32-36 °C);
- ❑ Coaguli non estremamente consistenti, tali da poterli rompere finemente;
- ❑ La coagulazione avviene nelle tradizionali caldaie a campana rovesciata (oggi dotate di intercapedine);
- ❑ La rottura della cagliata nella maggior parte dei casi è fatta a mano;

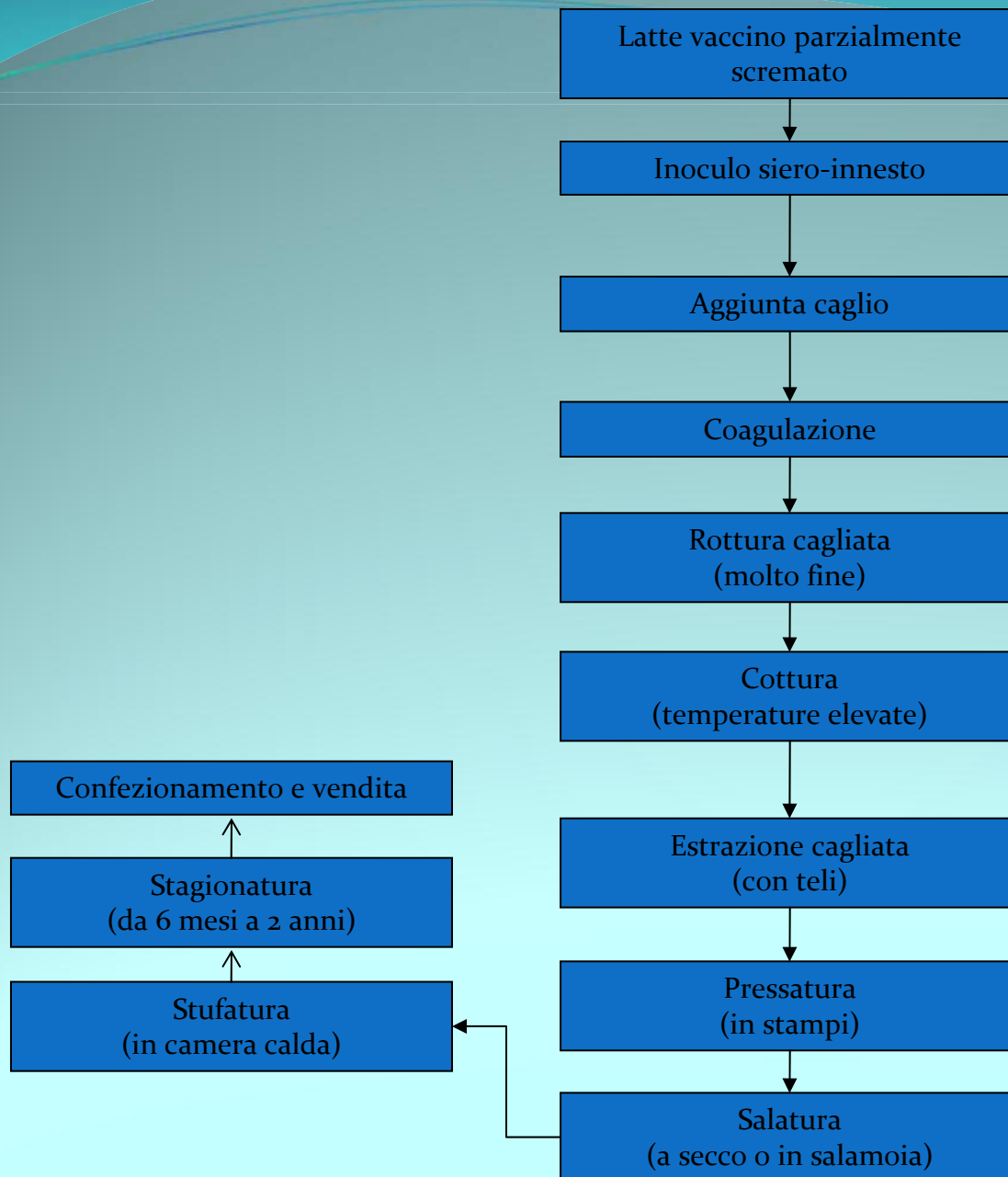
FORMAGGI A PASTA DURA

- I batteri lattici utilizzati per questa tipologia di formaggi sono di tipo termofili composti da cocchi e bastoncini;
- Le specie più adatte e comuni sono: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *helveticus*, *lactis* e *fermentum*;
- In molti tipi di formaggi a pasta dura, entrano nella composizione della microflora casearia i batteri propionici (*Propionobacterium shermanii* o *freudenrichii*), gasogeni, causa di occhiature caratteristiche di alcuni tipi di questi formaggi (Emmental);
- In molti caseifici i microrganismi vengono aggiunti al latte sotto forma di sieroinnesto naturale, ottenuto dall'acidificazione naturale del siero residuo della lavorazione del giorno prima raffreddato fino alle temperature di incubazione tipiche dei termofili (42-45 °C) lasciato a fermentare per 12 o più ore.

FORMAGGI A PASTA DURA

- ❑ Nella fabbricazione dei formaggi duri, oltre alla cottura a elevate temperature della cagliata in caldaia, è importante la pressatura della pasta, in stampi, effettuata dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia;
- ❑ La pressatura ha lo scopo di esaltare lo spurgo e di compattare la pasta per conferire consistenza dura;
- ❑ La pressatura di norma viene praticata ponendo dei pesi su coperchi applicati alla parte superiore degli stampi, ma può essere praticata usufruendo di moderne presse meccaniche o idrauliche;

TECNOLOGIA FORMAGGI A PASTA DURA



PARMIGIANO REGGIANO



CASEIFICIO. PRODUZIONE PARMIGGIANO-REGGIANO.
Foto PAOLO RIGHI - MERIDIANA IMMAGINI



CASEIFICIO. PRODUZIONE PARMIGGIANO-REGGIANO.
Foto PAOLO RIGHI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI

PARMIGIANO REGGIANO



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI

PARMIGIANO REGGIANO



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI

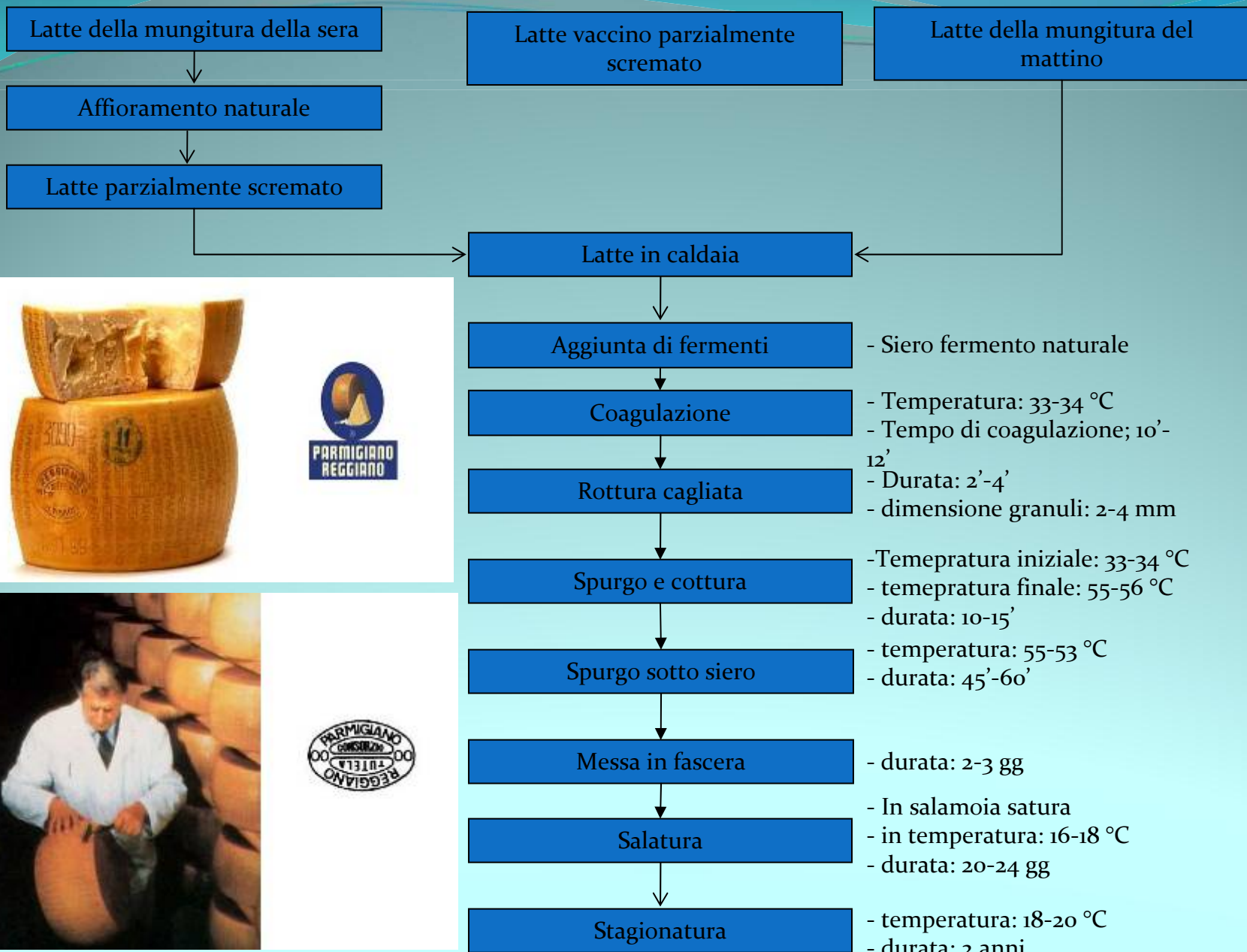


REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI



REGGIO EMILIA, CASEIFICIO "VILLA CURTA"
Foto ANDREA SAMARITANI - MERIDIANA IMMAGINI

TECNOLOGIA PARMIGIANO REGGIANO

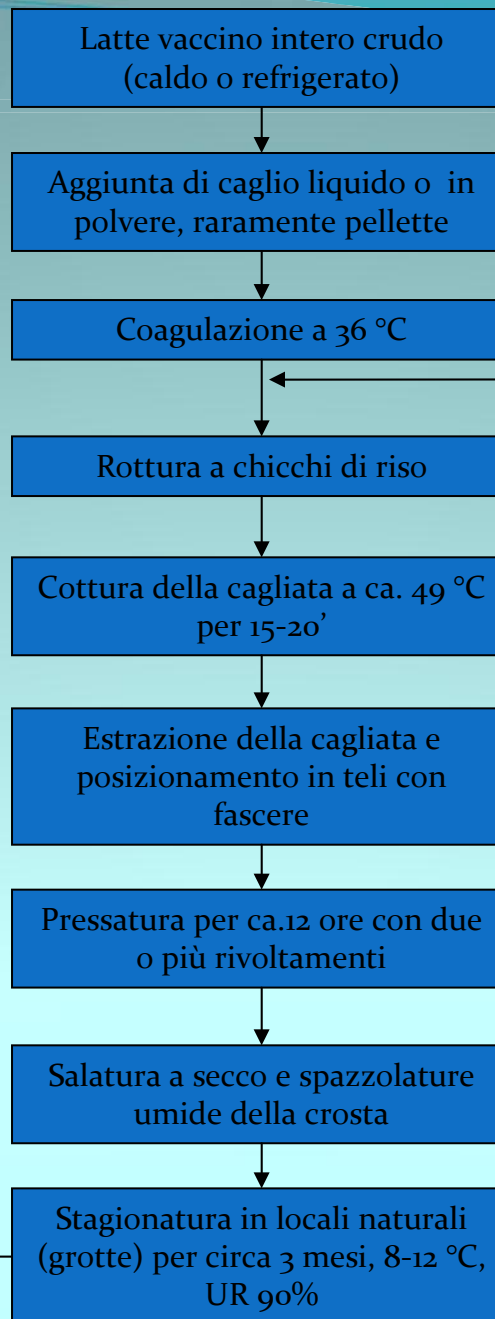


FONTINA

- Sull'etimologia della parola ci sono diverse versioni:
 - Il nome deriva dall'alpeggio Fontin, nel comune Quart;
 - Oppure c'è chi lo fa risalire al nome della famiglia di produttori di formaggio
- E' il famoso formaggio valdostano per antonomasia, viene prodotto in alpeggio, effettuando due caseificazioni giornaliere di latte prodotto da vacche di razza valdostana.



FONTINA



Tempo di rassodamento
ca. 30'

Oggi in salmoia per un
giorno a secco per 30-40
giorni

Durante i primi 30 giorni le
forme vengono strofinate in
superficie con sale e acqua,
per favorire la formazione del
rosso

FONTINA

- **Caglio:** di vitello, liquido o in polvere, molto raramente pellette;
- **Crosta:** compatta, sottile, di colore giallo scuro o bruno rossastro;
- **Pasta:** morbida, fondente, con una leggera occhiatura (occhio di pernice) e colore che varia dal paglierino al giallo intenso;
- **Facce:** piane, con un diametro di 30-45 cm;
- **Territorio:** intero territorio regionale;
- **DOP:** del 12/06/1996 regolamento n. 1107

FONTINA

- Difetti:

- Sfoglia: fessure longitudinali, parallele, dovuta a latte troppo acido, o troppo grasso;
- Occhiatura: assente o irregolare può derivare da uno sviluppo insufficiente dei ceppi lattici produttori di gas;
- Gonfiori: propionici dovuti a inquinamenti occasionali di batteri, che trovano in questo formaggio pH elevato e quindi danno origine a occhiature eccessive o troppo grandi;
- Crosta insufficiente: essiccazione troppo rapida degli strati superficiali del formaggio;
- Pasta sabbiosa e granulosa: sviluppo inadeguato dell'acidità, o lavaggio eccessivo o combinazione dei due fattori. Cotture e lavorazioni eccessive possono intensificare il difetto;
- Sapore amaro: inquinamento da streptococchi mesofili eccessivamente proteolitici;
- Sapore acido, o piatto, o fruttosi e fermentati: causati da eccessivo lavaggio della cagliata accompagnato da pasta troppo fragile e gommosa.

FONTINA

- Difetti:
 - Odori solforosi o putridi: sviluppo superficiale di microflora riducente lo zolfo. Causa primaria eccessiva umidità dei locali di stagionatura;
 - Gonfiore precoce: inquinamento da coliformi che si evidenzia dopo poche ore;
 - Gonfiore tardivo: dovuto a presenza di spore batteriche (bacilli, clostridi) che si sviluppano in condizioni di anaerobiosi all'interno della pasta, producendo gas nel giro di due o tre settimane, creando sacche tipiche all'interno del formaggio;
 - Muffe superficiali e batteri: possono provocare marciumi, vaiolature putride degli strati superficiali e della crosta;

ROBIOLA DI ROCCAVERANO



Robiola di Roccaverano DOP - Origini e area di produzione

Questo formaggio conosciuto già nel Medioevo è originario della cittadina di Roccaverano in provincia di Asti.

Per la produzione della Robiola di Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, di pecora di razza Pecora delle Langhe e di vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, con le seguenti percentuali: latte crudo intero di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50 % con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50%, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Robiola di Roccaverano DOP - Caratteristiche e fasi di produzione

La DOP “Robiola di Roccaverano” si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 13 cm., con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi.

Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione.

La Robiola di Roccaverano si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, affinatura o stagionatura.

Le caratteristiche sensoriali del formaggio “Robiola di Roccaverano”, in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

Prodotto fresco

- Crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente
- Aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.
- Pasta: di colore bianco latte;
- Struttura: cremosa, morbida
- Sapore e Aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.
- Prodotto affinato o stagionato
- Crosta: presenta una fioritura naturale di muffe
- Aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia
- Pasta: di colore bianco latte
- Struttura: morbida e leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta
- Sapore e Aroma: saporito.

Prodotto secco

- Aspetto esteriore: paglierino o rossiccia
- Pasta: di colore crema e/o giallo
- Struttura: compatta
- Sapore e Aroma: fortemente saporito.

Nella Robiola di Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della stagionatura.

I parametri di riferimento per la Robiola di Roccaverano relativi al grasso, alle sostanze proteiche e alle ceneri sono:

- Grasso: minimo 40% sul secco
- Sostanze proteiche minimo 34% sul secco
- Ceneri minimo 3% sulla materia secca

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Fasi di produzione

Durante tutte le fasi di lavorazione non è consentito l'uso di pigmenti, coloranti e di aromi particolari. Il latte, eventualmente inoculato con culture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnesti e/o sieroinnesti), è addizionato con caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e ad una temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C e viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. Si procede quindi delicatamente al trasferimento della cagliata acida in appositi stampi forati muniti di fondo. Prima della formatura può essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto fresco in appositi locali per almeno tre giorni dal momento della messa negli stampi. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori (stagionatori). A partire dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentito l'uso di vegetali aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano è considerata stagionata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi. La Robiola di Roccaverano è considerata secca quando ha raggiunto una maturazione di almeno trenta giorni dalla messa negli stampi.

All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, a sigillo della confezione, il logo comunitario adesivo.

BAGOSS

"Bagoss" significa nel dialetto locale "di Bagolino", un antico comune della montagna bresciana, capoluogo della Valle del Caffaro, dove ogni anno si svolge uno dei più tradizionali carnevali italiani. Ma la tradizione designa con lo stesso termine "bagoss" il più famoso e diffuso prodotto della zona: un formaggio stagionato dal gusto robusto che si è meritato l'appellativo di grana bresciano.

Nelle valli bresciane ricche di pascoli. La produzione del bagoss è legata alla zona ricca di pascoli compresa fra le tre principali valli bresciane: la Val Camonica, la Val Trompia e la Val Sabbia, ed è tuttora molto viva, nonostante il processo di industrializzazione e urbanizzazione abbia anche in questo caso modificato lo stile di vita una volta esclusivamente agropastorale e le caratteristiche ambientali di queste zone. In inverno il bestiame, tutto di razza Bruna Alpina, viene tenuto nei caratteristici fienili nei dintorni di Bagolino ed il latte viene lavorato nelle aziende di fondo valle o nel caseificio sociale. Nei mesi estivi l'allevamento si trasferisce sui pascoli delle montagne circostanti e la trasformazione del latte in bagoss avviene nelle malghe, secondo il metodo tradizionale e utilizzando gli antichi strumenti artigianali in legno e rame. Formaggio per raffinati buongustai. La crosta liscia leggermente dura viene unta durante la stagionatura con olio di lino crudo, per mantenerla elastica e limitare la formazione di muffe sgradite. La pasta è di color giallo paglierino, a tessitura granulosa e leggermente occhiata. Il sapore è caratteristico, decisamente aromatico, ma non piccante. Il bagoss è un formaggio da buongustai e i suoi più raffinati estimatori sanno riconoscere, dal sapore e dall'aroma, il tipo di foraggio pascolato, l'epoca di produzione, la stagionatura. Come formaggio da tavola il bagoss viene servito a scaglie come il grana o arrostito sulla piastra, ma se ben stagionato è anche ottimo da grattugia.

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca, parzialmente scremato per affioramento; salatura a secco; maturazione 12-24 mesi; forma cilindrica (diametro 40 cm); scalzo diritto (12-14-cm); peso medio 15-16 kg..

BAGOSS





Bagòss di Bagolino - Caratteristiche e fasi di produzione

La materia prima è il latte crudo vaccino, parzialmente o totalmente scremato per affioramento naturale della panna. Le forme vengono salate a mano e, durante il periodo di stagionatura, vengono periodicamente rivoltate, raschiate da eventuali muffe e unte con olio crudo di lino. La stagionatura può durare da un minimo di 2 mesi ad un massimo di 2 anni. Il prodotto finito ha forma cilindrica, con diametro di 40 cm e altezza di 12-15 cm. Il peso è di circa 15 kg. La crosta è liscia, di colore bruno-aranciato; la pasta è compatta, giallo-paglierino che diventa più carico col procedere della stagionatura. Il sapore è caratteristico, decisamente aromatico, ma non piccante.

FORMAGGIO DI FOSSA

Formaggio di fossa - Origini e area di produzione

Una fossa scavata nel tufo solforoso per maturare è il luogo dove per tre mesi un'antica tradizione di Sogliano al Rubicone vuole che si conservi un formaggio misto. Un'analogia tradizione c'è nelle Marche, a Talamello, distante da Sogliano soltanto sei chilometri. L'usanza di depositare il formaggio nelle fosse per la stagionatura finale (da metà agosto al 25 novembre) è probabilmente dovuta alla necessità di nascondere i caci alle razzie dei soldati, durante la guerra tra Carlo VII di Francia e Ferdinando di Napoli.



Formaggio di fossa - Caratteristiche e fasi di produzione

Le fosse hanno forma di fiaschi e sono profonde circa tre metri, con una base di due metri di diametro e l'imboccatura di circa 80 cm. Prima di ospitare le forme le fosse vengono aperte e disinfettate con un falò, poi, dopo avervi introdotto una intelaiatura di canne, si ricoprono le pareti di paglia fresca, e infine alcune tavole di legno vengono appoggiate sul pavimento. A questo punto inizia il rito, che vuole le forme racchiuse in sacchi di tela bianca e questi aggiustati, l'uno sull'altro nella fossa. Raggiunta l'apertura, si poggiano sui sacchi delle tavole di legno su cui si sparge la sabbia. I sacchi vengono estratti dalle fosse il 25 novembre, giorno di Santa Caterina.

MAIORCHINO



TIPO: Formaggio a pasta compatta pressata. Prodotto con latte crudo misto: bovino, ovino, caprino ad acidità naturale di fermentazione;

INGREDIENTI: Latte bovino, ovino, caprino in percentuali di miscelazione variabili, caglio di agnello e/o capretto, sale;

MATERIA GRASSA: Circa 37% (sulla sostanza secca);

CLORURO DI SODIO: Circa 5% (sulla sostanza secca);

MICROFLORA: Naturale, tipica della zona;

FORMA: Cilindrica;

DIMENSIONI MEDIE: Piatto 35 cm, scalzo 20 cm (indicazioni di massima);

CROSTA: Liscia compatta di colore giallo poco marcato, può essere trattata con olio;

PASTA: Compatta di colore giallo pallido, di aspetto finemente granuloso;

OCCHIATURA: Assente o molto scarsa;

STAGIONATURA: Oltre i 60 giorni;

PERIODO DI PRODUZIONE: Tutto l'anno;

ASPETTI AROMATICI E GUSTATIVI: Sia l'aroma che il gusto sono influenzati dall'antica tecnologia che tende a conservare intatti i profumi e gli aromi dei pascoli dei monti Peloritani. La tecnologia è unica nel suo genere in Sicilia. La sensazione al gusto è particolare, indimenticabile.

Il Maiorchino è un pecorino molto apprezzato e ricercato in tutta Italia. Si ritiene, da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana, che esso abbia fatto la sua comparsa intorno al '600 in occasione della sagra della maiorchina.

Infatti ogni anno, durante il carnevale, nei comuni di Basicò e di Novara di Sicilia, in provincia di Messina, con le forme stagionate si effettua la tradizionale ruzzola: i pastori gareggiano facendole rotolare lungo il pendio della via principale del paese.

Si produce in quantità limitata sui monti Peloritani, in quell'angolo della Sicilia nord-orientale dove i pascoli sono abbondanti e ricchi di erbe odorose.

La tecnica di produzione tradizionale è molto complessa - richiede tempo, esperienza e cura - e la stagionatura lunga e costosa. E' un formaggio a pasta dura cotta che si ottiene lavorando latte crudo di pecora (con un'aggiunta del 30% circa di latte di capra) e unendo caglio in pasta di capretto o agnello. Sicuramente questo formaggio acquisisce la sua caratteristica complessità soltanto dopo l'anno di stagionatura, quando è capace di esprimere una fantastica gamma di profumi: dal burro alle mele mature, dall'erba verde alle spezie.

MAIORCHINO



Il Maiorchino è un formaggio tipico della cittadina di Novara di Sicilia, che si trova nella provincia di Messina, ed è ottenuto dalla lavorazione del latte ovino e caprino.

Munte le pecore e le capre, il latte viene travasato nella pentola "a codà", si riscalda a temperatura media di 36° si aggiunge il "caglio" e si lascia riposare per circa $\frac{3}{4}$ d'ora sino a ché caglia.

Dopo la cagliatura, si prende la "brocca" e si mescola il latte cagliato sino a ridurlo molto finemente, contemporaneamente si rimette la pentola sul fuoco, continuando a girare si porta ad una temperatura di 50°.

Successivamente si toglie dal fuoco e si appoggia a terra in posizione obliqua e si fa riposare per circa $\frac{3}{4}$ d'ora.

Il contenuto della pentola quindi viene raccolto a forma di palla, con le mani si tira fuori e si mette nella "garbua", ed immediatamente incomincia la spremitura.

Bisogna bucherellare con un "pirciature" di ferro, alluminio o di legno la forma da un lato e spremere, poi dal lato opposto con lo stesso procedimento, si ripete l'operazione finché "l'acciata" non viene eliminata completamente.

Finita questa operazione di spremitura, il tutto rimane sul "mastrello" sino a ché non viene raccolta la ricotta.

Terminata questa operazione, la forma viene messa di "cozzo" nel siero e si lascia "cuocere" per 1 ora all'interno della pentola, che ha raggiunto gli 80° di calore.

Passata l'ora la forma si tira fuori dalla pentola e si posa sul "mastrello", si comprime da ambo i lati per accelerare la fuori uscita di "acciata" residua.

Dopo questa operazione si versa dell'acqua fresca per raffreddare e lavare il formaggio, poi per 24 ore si lascia riposare a "livello".

Passate le 24 ore, estratta la forma dalla "garbua" si lascia asciugare per 1 o 2 giorni e quando inizia a fermentare comincia la fase di "salatura", durante la quale il formaggio viene cosperso di sale per 15-20 giorni e, se compare un po' di muffa all'esterno, la forma viene strofinata con acqua e sale per altri 15-20 giorni, in modo da ottimizzare il processo di stagionatura. Dopo la stagionatura, ogni 2-3 giorni si passa l'olio, spostando spesso la forma, sino a che il formaggio non viene aperto e consumato. Il Maiorchino si fa prevalentemente in primavera nei mesi di Aprile, Maggio e nella prima quindicina di Giugno perché il latte ovino-caprino rende meglio e per ottenere 18 Kg di formaggio si utilizzano circa L. 200 di latte.

FORMAI DE MUT

Formai de Mut DOP - Origini e area di produzione

Nel dialetto della Val Brembana "Formai del mut" significa formaggio del monte o dell'alpeggio. Difficile è trovarlo all'esterno della zona di produzione a causa della limitata produzione (poche migliaia di quintali). Il segreto del sapore di questo formaggio sta nella ricchezza dei pascoli alpini dove vengono allevate da molti secoli le vacche di razza Bruna. Tutte le forme sono marchiate a cura del Consorzio di tutela.

Area di produzione: 21 Comuni dell'Alta Val Brembana (BG).

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 12 giugno 1996.



FORMAI DE MUT

Formai de Mut DOP - Caratteristiche e fasi di produzione

Il latte, ne servono circa 10 litri per produrre un chilo di formaggio, viene lavorato subito dopo la mungitura del mattino e della sera. Versato in grosse caldaie di rame (3-4.000 litri), viene portato, spesso ancora oggi su fuoco di legna, alla temperatura di 35-37° C e addizionato con il caglio. Seguono le tradizionali fasi di rottura della cagliata, cottura, spinatura, ecc. L'estrazione della cagliata avviene con particolari teli filtranti (le "pate") e ad essa segue la messa in forma nei tipici stampi circolari in legno detti localmente "fassere". Anche la pressatura è fatta in modo artigianale. Negli alpeggi la salatura è fatta tradizionalmente a secco distribuendo a giorni alterni sale marino sulle due facciate per otto giorni di seguito (si hanno così quattro salature per facciata). La maturazione dura almeno 40-45 giorni per il formaggio da consumarsi fresco, ma può superare abbondantemente anche i sei mesi.

I luoghi utilizzati sono, oltre alle tradizionali casere d'alpe, appositi locali di fondo valle anch'essi caratterizzati da precise condizioni di temperatura e umidità. Lievi differenze nella tecnica di lavorazione sono presenti nel Formai del mut prodotto durante l'inverno dai piccoli caseifici locali. In questo caso parte del latte viene infatti utilizzato dopo una parziale scrematura e la salatura avviene in salamoia.

Le forme di "Formai del mut" sono cilindriche (30-40 cm di diametro) e pesano da 8 a 12 kg. La crosta è sottile, giallo paglierino nei formaggi giovani e tendente al grigio in quelli stagionati. La pasta color avorio è compatta, elastica con una occhiatura diffusa "a occhio di pernice". Il sapore è delicato e conserva la fragranza delle erbe di montagna che gli conferiscono un caratteristico aroma.

Tipo di formaggio: a pasta giallo paglierino con occhiatura.

RAGUSANO

Caciocavallo Ragusano DOP - Origini e area di produzione

Il caciocavallo Ragusano DOP (chiamato in dialetto anche "scaluni" o "pruvuluni") ha una tipica forma rettangolare (altezza 13-15 cm e lunghezza 40-45 cm), pesa normalmente più di 10 chili. La zona di produzione è la provincia di Ragusa in Sicilia. Viene prodotto con latte vaccino intero ottenuto da mucche di razza Modicana allevate prevalentemente allo stato brado.

Area di produzione: province di Ragusa e Siracusa.

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 1 luglio 1996.



Caciocavallo Ragusano DOP - Caratteristiche e fasi di produzione

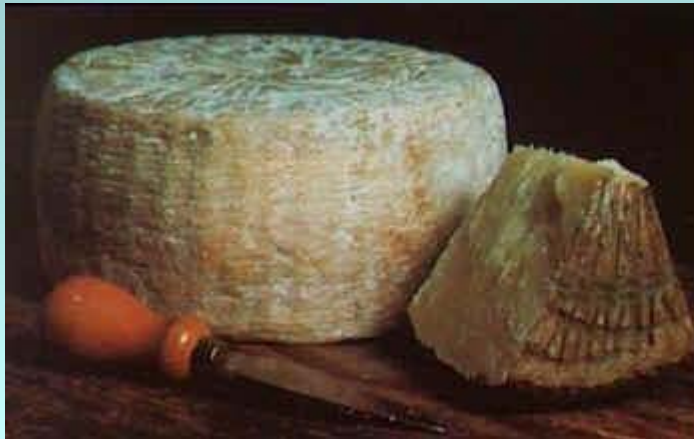
Tipo di formaggio: a pasta compatta morbida.

- Il latte viene filtrato in un grande recipiente di legno - spesso fasciato in rame - e viene aggiunta la pasta di caglio d'agnello o di capretto.
- La cagliata è pronta dopo più di un'ora: viene rotta in granuli della dimensione di una lenticchia con un'asta di legno che termina a forma di disco. Contemporaneamente, viene aggiunta acqua a 80°C, per una prima cottura; quindi, la cagliata viene depositata dentro dei canestri da cui viene fatto uscire il siero.
- Di seguito, viene eseguita una seconda cottura della cagliata, sempre a 80°C, che termina dopo un paio d'ore, utilizzando la scotta, residuo della ricotta.
- Infine, la cagliata viene riposta nei canestri per completare il filtraggio del siero e qui viene lasciata riposare per venti ore per far maturare il giusto grado di acidità e il sapore.
- Dopo questo tempo la pasta densa viene tagliata a fette e posta nello staccio, un altro recipiente in legno o in rame su cui viene versata acqua calda che serve a far filare la pasta.
- Le forme vengono immerse, poi, in piccole vasche di acqua e di sale per la prima salatura.
- Possono restare in questo stato di salamoia da due o otto giorni, a seconda del peso delle forme.
- Infine, vengono portati alla stagionatura (spesso in locali ricavati da grotte naturali). Nei centri di stagionatura avviene la seconda salatura, che dura circa trenta giorni. Al termine di questa fase le forme vengono a coppie a cavallo di travi di legno e controllate periodicamente. Il "Ragusano" viene lasciato maturare per un periodo che va da quattro mesi ad un anno, in base al tipo desiderato.

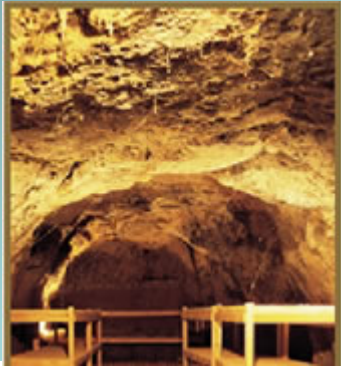
PECORINO DI FILIANO

Pecorino di Filiano - Origini e area di produzione

Pecorino è un termine generico e come tale può essere usato per indicare qualunque formaggio fatto con latte di pecora. E infatti, in Italia esiste una grande varietà di pecorini, tutti caratteristici di particolari aree o di determinate razze ovine. Quello di Filiano, prodotto nell'omonimo paese in provincia di Potenza, contende a quello di Moliterno il primato in Lucania.



PECORINO DI FILIANO



Il Pecorino di Filiano è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative alla tecnologia di trasformazione, in quanto rispondenti al seguente ciclo produttivo:

- A) Il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri (da lavare dopo ogni filtraggio con acqua calda e prodotti consentiti per assicurare una adeguata igiene al latte) in tela quando munto a mano, è riscaldato tradizionalmente in caldaie, fino alla temperatura massima di 40°C, col fuoco a legna o mediante altre forme di energia; quando la temperatura raggiunge valori compresi tra 36° e 40° C, viene aggiunto caglio in pasta di capretto o di agnello, prodotto ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del presente disciplinare;
- B) Il caglio artigianale deve essere preparato con la tecnica di cui all'allegato A del presente disciplinare;
- C) Formatasi la cagliata, deve essere rotta in modo energico, con l'ausilio di un mestolo di legno, detto "scuopolo" o "ruotolo" recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso;

D) Dopo pochi minuti di riposo sotto siero la cagliata viene estratta e inserita in forma nelle caratteristiche "fuscelle" di giunco dette "fuscedd" o in altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la caratteristica sagomatura tipo giunco;

E) La cagliata viene "frugata", cioè pressata a mano, per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme ottenute vengono immerse nella scotta a temperatura non superiore a 90°C fino ad un massimo di 15 minuti;

F) La salatura viene effettuata sia a secco che in salamoia. Nel primo caso si protrae per diversi giorni e non oltre il 10° giorno, variabili secondo le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nell'altro caso il formaggio permane immerso in salamoia satura per 10-12 ore per Kg della forma;

G) Il formaggio va messo a maturare nelle caratteristiche grotte in tufo o in idonei locali interrati per la stagionatura dei formaggi ad una temperatura di 12-14°C e un'umidità relativa del 70-85% per almeno 180 giorni.

A partire dal 20° giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino. Il formaggio "Pecorino di Filiano" si produce tutto l'anno.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE