

FORMAGGI
del
PIEMONTE



COS'È ONAF

L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani presso un pubblico sempre più ampio e preparato attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio. L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

La formazione degli Assaggiatori si svolge su due livelli: un corso di I livello che, attraverso 10 lezioni e il superamento di un esame finale, dà titolo per l'iscrizione nell'Albo degli Assaggiatori, e un corso di II livello che, previo il superamento di un esame, dà titolo all'iscrizione nell'Albo dei Maestri Assaggiatori attraverso momenti alternati di lezioni teoriche e assaggi guidati.

Dal 1998 è possibile accogliere nelle fila dell'Organizzazione coloro che, non avendo possibilità di frequentare un corso di I livello, vogliono iscriversi all'ONAF anche senza la qualifica di Assaggiatore o di Maestro Assaggiatore, attraverso l'apertura di un elenco di Soci Ordinari.

L'Associazione opera sul territorio nazionale tramite la sua rete di Delegazioni che coprono buona parte delle province italiane. Inoltre l'Organizzazione è impegnata nella collaborazione a livello europeo per lo studio delle tecniche di degustazione, la difesa delle produzioni di eccellenza e la realizzazione di manifestazioni leader del mondo caseario. È protagonista di giurie nazionali e internazionali e partecipa a mostre di settore ed eventi con il preciso scopo di valorizzare la conoscenza dei prodotti caseari italiani a Denominazione di Origine, insieme alle "piccole grandi" produzioni minori, attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio volto a ricercare le caratteristiche che esaltano la qualità e l'anima del formaggio.



**ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI**

Via Castello, 5
Grinzane Cavour (Cn)
Tel. 0173.231108
Fax 0173.230029
www.onaf.it
onaf@onaf.it

SOMMARIO

Cos'è ONAF.....	2
Prefazione di Pietro Carlo Adami	5
Introduzione	6
Piemonte.....	8
Formaggi blu del Piemonte	9
Burro di alpeggio	10
Caprino lattico	11
Caprino presamico.....	12
Crescenza	13
Grana Padano	14
Seirass di latte o ricotta piemontese.....	16
Toma di pecora.....	17
Toma piemontese	18
Torinese, Pinerolese e Val di Susa	20
Cevrin di Coazze.....	22
Formaggio a Crosta Rossa	23
Montegranero	24
Murianengo.....	25
Plaisentif.....	26
Seirass del Fen.....	27
Toma di Lanzo	28
Toma del Lait Brusc	29
Tomino di Talucco	30
Tomino di Saroncella	31
Cuneese e Langhe	32
Bra Duro.....	34
Bra Tenero	35
Bruss.....	36
Gioda.....	37
Castelmagno.....	38
Murazzano	40
Nostrale d'Alpe	42
Paglierina	43
Raschera.....	44
Robiola d'Alba	46
Sola.....	47
Testun.....	48
Toma del Bot.....	49
Toma d'Elva	50
Toma di pecora delle Langhe	51
Tomino delle valli saluzzesi	52

Toumin dal Mel.....	53
Alessandrino e Astigiano	54
Mollana della Val Borbera	56
Montèbore.....	57
Robiola del Bec.....	58
Robiola di Cocconato	59
Robiola di Roccaverano	60
Novarese, Val Sesia e Verbanese-Ossola.....	62
Bettelmatt.....	64
Caprino Valsesiano	65
Frachet	66
Motta.....	67
Gorgonzola.....	68
Ossolano.....	70
Salagnun.....	71
Spres.....	72
Toma Ajgra.....	73
Taleggio.....	74
Toma della Val Sesia.....	76
Vaciarin	77
Biellese e Canavese	78
Beddo	80
Maccagno.....	81
Murtarat.....	82
Mörtrett.....	83
Salgnun	84
Toma Biellese	85
Tomino Canavesano.....	86
Tomino di Sordevolo	87
Tuma 'd Trausela.....	88
I formaggi PAT piemontesi.....	89
Bibliografia	91
Piccolo Glossario.....	92
Ringraziamenti.....	93
Gli autori.....	94

LEGENDA DELLE SCHEDE FORMAGGI

-  Latte vaccino
-  Latte ovino
-  Peso delle forme, bilancia
-  dimensioni
-  scalzo

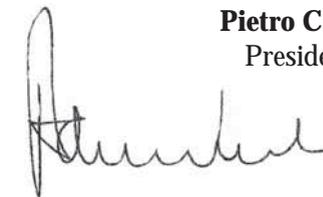
PREFAZIONE PIEMONTE, TERRA DI FORMAGGI

Da anni dedico parte del mio tempo ai formaggi. Non mi sono mai annoiato, anzi ho avuto la conferma di trovarmi ogni volta di fronte a un mondo straordinario. Ho sempre incontrato protagonisti che hanno fatto la storia gastronomica dei nostri territori e non solo.

Legate al mondo del formaggio, ogni volta che ce ne occupiamo e approfondiamo le nostre ricerche, appaiono storie di vita eccezionali, territori unici e tradizioni che hanno lasciato impronte importanti nella nostra cultura. Sono le storie di uomini e donne impegnati con amore a percorrere tutto il cammino del formaggio, atto finale che sancisce il profondo radicamento sul territorio e in molti casi l'ultimo presidio attivo prima di perdere per sempre una parte della nostra memoria di vita. Il formaggio, alimento povero e al contempo ricchissimo di tradizioni millenarie, profondamente legato alla cultura, al costume e all'economia di un popolo, merita tutta la nostra attenzione. In questo contesto si inserisce il volume "Formaggi del Piemonte", frutto di una ricerca ricca e minuziosa condotta con l'entusiasmo di sempre da Elio Ragazzoni ed Enrico Surra e realizzata da un giovane gruppo editoriale capace ed entusiasta. I testi e le illustrazioni presentate in questo volume sono una preziosa testimonianza letteraria e fotografica della millenaria cultura del formaggio e di chi lo produce. Sono un'esaltazione delle tradizioni e dei ritmi di lavoro che ancora oggi accompagnano le gesta dei nostri casari.

Ci piace immaginare che questo prezioso lavoro possa contribuire a migliorare l'immagine e le conoscenze di queste produzioni a supporto di quella "scelta di vita" intrapresa da generazioni precedenti e portata avanti con tanta tenacia. Anche questa umanità traspare dalla pubblicazione, che offre, assieme a nozioni tecniche e gastronomiche, un panorama quasi poetico della natura e del territorio di provenienza. Che i due autori appartengano all'Onaf, l'Associazione che ho l'onore di presiedere, non è un dettaglio: certe passioni offrono il meglio di sé quando si vivono insieme.

Pietro Carlo Adami
Presidente ONAF




INTRODUZIONE

IL FORMAGGIO, UN BUON MODO PER SCOPRIRE IL PIEMONTE



Gazula

Le passioni devono divertire, oppure diventano ossessioni. Anche quelle del gusto, e a maggior ragione quella per il formaggio. Averne una buona conoscenza tecnica può essere di aiuto, capire come si fa è utile, sapere dove trovarlo è necessario. Bisognerebbe poi dire altre cose ancora più importanti, parlare della gente che il formaggio lo fa, raccontare le storie di giovani e vecchi che ci lavorano, descrivere territori, guardare le tradizioni come specchio di quello che siamo. Parlando di Piemonte si dovrebbe stupire il lettore con la pura bellezza delle nostre valli, fotografare le emozioni diverse che del formaggio sono la cornice. Si dovrebbe riuscire a descriverne tutti i profumi e la diversità dei sapori. Ci vorrebbero centinaia di pagine in più, e poi bisognerebbe averne la capacità. Visto che ci mancano entrambe le cose abbiamo scelto di seguire un'altra strada, quella di parlarne con semplicità e leggerezza anche se non in modo distaccato, perché con il formaggio non riusciamo a farlo. Al di là delle Dop piemontesi da tutti conosciute, si è parlato delle Pat, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, in questo caso caseari, che la Regione con certissima pazienza ha riunito in un registro a salvaguardia di antichi saperi e memorie di vita produttiva. Non sarà così facile andarseli a cercare, molte volte sono il formaggio "dell'isola che non c'è", nel senso che i produttori sono pochissimi e la distribuzione spesso è ristretta. Può capitare che il formaggio sia stato un po' stravolto dalle esigenze dei tempi attuali: quando citiamo per esempio letti di paglia di segale per affinarlo non pensate che capiti ancora.

Le produzioni di cui parliamo però esistono, ci sono, ed è un piccolo miracolo caseario. Con un briciolo di interesse in più, con una più precisa e informata richiesta da parte del consumatore, anche le realtà più nascoste avranno speranza



Stravej

di crescere e contribuire, oltre alla memoria, alla crescita economica dei nostri territori. Il resto è puro piacere, la speranza di incontrare il formaggio "giusto" che si farà ricordare e segnerà la nostra vita gastronomica. Proprio per questo abbiamo pensato a cinque cartine che suggeriscano qualche divertente tragitto di scoperta. Piccole segnalazioni per un viaggio alla ricerca del formaggio, minore solo perché sconosciuto. Sarà poi quello che vi arriverà nel piatto a decidere se il cammino sarà stato felice. Infelice non lo sarà mai: la nostra gente, le nostre culture di valli, pascoli, territori e montagne giustificheranno sempre la piccola avventura turistico-casearia. Un consiglio: non seguite le indicazioni alla lettera, lasciatevi andare, cercate anche voi perché troverete di certo sorprese meravigliose. E, cosa che più conta, scoprirete ciò che non abbiamo detto e che non sapevamo.

Il formaggio può essere una splendida guida. Speriamo che le immagini che troverete su queste pagine vi stupiscano. La simpatica follia dell'editore ha fatto sì che

quasi tutte le fotografie siano state eseguite dalla medesima mano con perizia professionale, entusiasmo di chi ci crede e una faticaccia inconsueta. Noi ne siamo orgogliosi: sono il segno del rispetto verso il formaggio, protagonista del volume, oltre che un divertimento per gli occhi. Non pensiamo che chi sfoglierà il libro lo farà per caso: sarà più facile che lo guardino persone già interessate all'argomento. Quindi sostanzialmente amici che sapranno cogliere i nostri limiti e, forse, anche perdonarli. La cosa ci conforta.

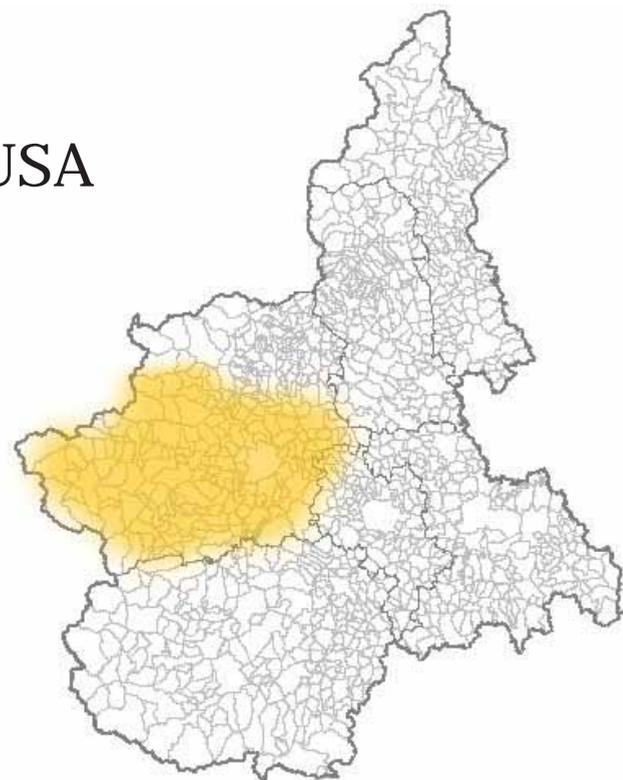
Enrico Surra
Elio Ragazzoni
Enrico Surra

TORINESE, PINEROLESE E VAL DI SUSÀ

Parlando di formaggi, resta fuori dagli ipotetici percorsi di viaggio la città. Le grandi realtà si giocano in valle, tra pascoli e montagne. Qui si sono fatte le Olimpiadi invernali: sono zone che ormai il mondo conosce e apprezza. Ma la semplice bellezza dei luoghi supera in ogni momento l'impatto degli eventi sportivi planetari. Sono valli a misura d'uomo, mai esagerate e neppure arroganti nella loro grandezza. Ti accolgono semplicemente come in un amichevole abbraccio, ricche di sorprese da scoprire. Per fartele piacere, basta andarci.

Anche per i formaggi è così: nobili tome dai latticini si affiancano a tomini freschi ideali per merende sui prati. Qui anche le ricotte sono avvolte dal fieno, per non dimenticare le essenze di montagna, e c'è addirittura un formaggio che si produce dove le vacche pascolano in mezzo a campi di viole. Se si ha fortuna si troverà ancora dalle parti di Oulx qualche fetta di erborinato, frutto di tradizioni d'oltralpe e nostra cultura montanara. Tra un formaggio e l'altro ci si può avventurare tra vecchie miniere di talco, visitare santuari che paiono appesi in cielo, ammirare fortezze che proteggevano i confini con spalti e bastioni.

Ci si può raccogliere e riposare nei chiostri di abbazie silenziose e imbattersi in ricordi romani che guidano verso i castagneti. È dolcissimo andarci a spasso e i più avventurosi troveranno anche roccia buona per salirci su. Non sono più molte le trattorie, ma si trova ancora facilmente un tavolo e una bottiglia buona con cui compiere il rito della *marenda sinoira*, gustoso spuntino da consumarsi a pomeriggio inoltrato per le ultime chiacchiere da intessere con gli amici, prima di ripartire.



Miniera di Talco a Prali

Una piccola avventura guidata, sconosciuta ai più.



Torre Pellice e dintorni

Area di credenza valdese che ha conservato il culto delle antiche tradizioni.



Sacra di San Michele

Opera grandiosa, nata per ospitare i pellegrini sulla "via Francigena" e per garantire sicurezza alla Val di Susa.



Forte di Fenestrelle

Tre chilometri di fortificazioni che costituiscono la più grande fortezza settecentesca a serravalle esistente al mondo.



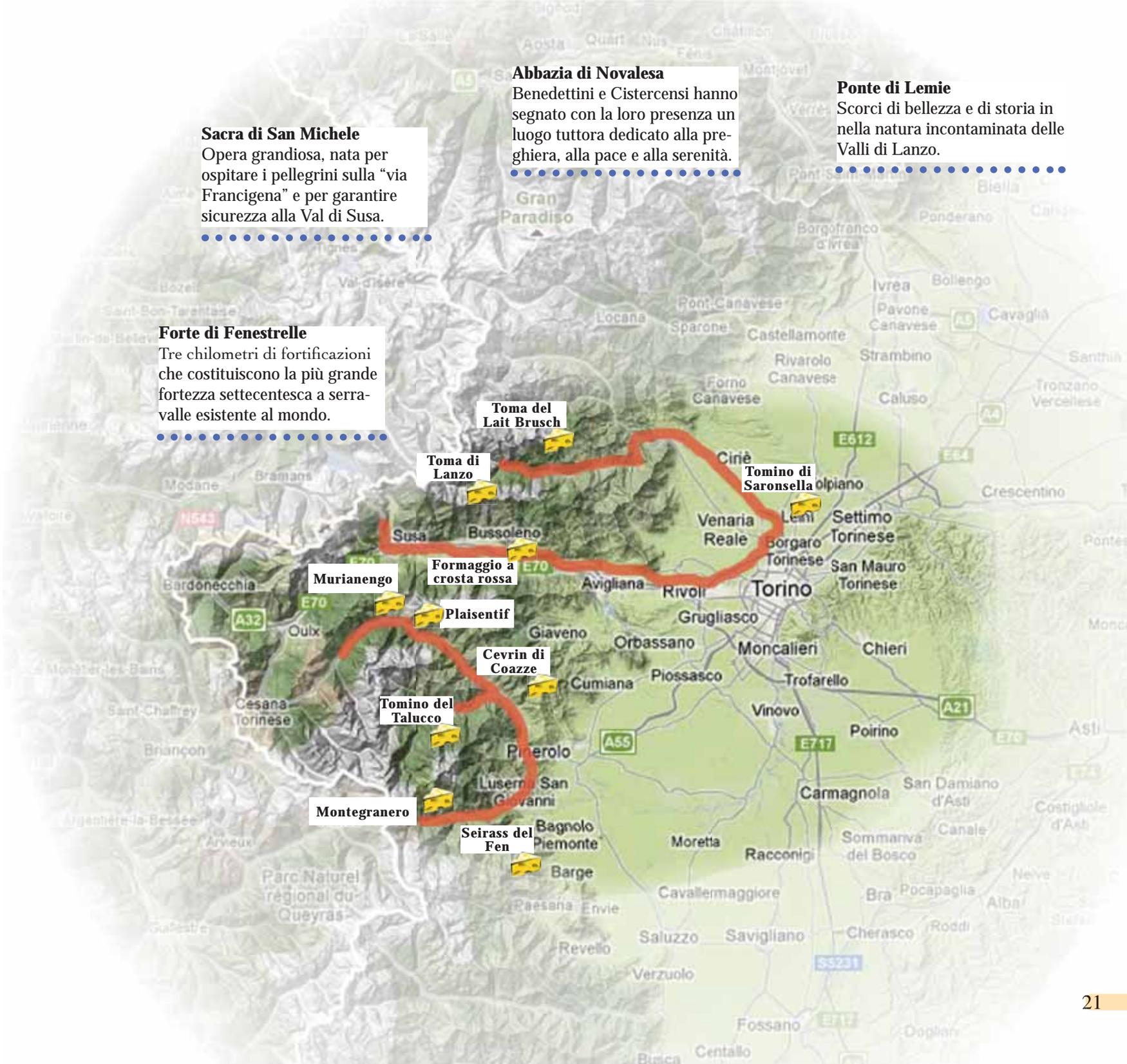
Abbazia di Novalesa

Benedettini e Cistercensi hanno segnato con la loro presenza un luogo tuttora dedicato alla preghiera, alla pace e alla serenità.



Ponte di Lemie

Scorci di bellezza e di storia in nella natura incontaminata delle Valli di Lanzo.



CEVRIN DI COAZZE

- Zona di produzione: comuni di Giaveno e Coazze (To)
- Latte caprino e vaccino
- 0,8-1,5 kg
- Ø 15-20 cm
- 6-10 cm
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte



Il Cevrin vuole un abbinamento con un rosso, in quanto la pasta è untuosa e adesiva. Si potrebbe provare con il tannino nobile di un Carema, a base Nebbiolo.

La pasta, di colore avorio, presenta occhiature di medie dimensioni. Al naso profumi vegetali e animali molto intensi, dovuti alla crosta lavata. In bocca le sensazioni burrose e di frutta secca sono molto equilibrate.

Volendo impiegarlo in cucina si può pensare alla preparazione di qualche fonduta per accompagnare un flan di verdure. Nel carrello va come ultimo dei formaggi molli, prima di consumare le tome importanti.

Si potrebbe quasi definire la Val Sangone come una sorta di zona prealpina, di mezza montagna, così poco diffusa in Piemonte. Questo territorio è talmente vicino a Torino che può essere considerato di villeggiatura, ma ha anche legami con le attività di allevamento montano grazie ai suoi pascoli più alti, ai confini con le valli Susa e Chisone. I comuni di Giaveno e Coazze sono il centro pulsante della valle. Qui allevatori lungimiranti hanno riscoperto la produzione del Cevrin, che nel patois locale significa “caprino”. In questa zona è tradizione allevare vacche e capre. Il formaggio che ne deriva, il Cevrin, è prodotto con latte misto caprino e vaccino, ed è caratterizzato da una lenta coagulazione acido presamica. La forma è di media dimensione, molto interessante per i lavaggi quotidiani della crosta, che così diventa rossiccia e umida. La crosta, anche leggermente ammuffita, è ideale per l’affinamento di una pasta che poi si scoglie in bocca. La maturazione non dura meno di tre mesi.

FORMAGGIO A CROSTA ROSSA

- Zona di produzione: Valle di Susa (To)
- Latte vaccino
- 500 g
- Ø 12-16 cm
- 3-5 cm
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte



La pasta è morbida, adesiva, fondente e abbastanza solubile. Dal punto di vista aromatico prevalgono note di latte, di crema e di lievito. Se maturo oltre i 50 giorni, le sensazioni si concentrano.

Perché non preparare anche in Italia, con il Formaggio a Crosta Rossa, la tipica Tartiflette Savoiarda? Si tratta di un piatto unico cotto al forno, a base di patate, pancetta e formaggio.

Per un formaggio che mantiene ancora note lattiche e di crema, può essere interessante un abbinamento “di territorio” con un Valsusa Rosso Doc.

Il Piemonte ha da sempre stretti contatti con la Savoia, di tipo sia politico sia culturale. Dal punto di vista gastronomico invece i rapporti tra le due regioni sono un po’ meno intensi. Nell’alta Valle di Susa, si dice fin dal XV secolo, c’era l’usanza di produrre formaggi a pasta molle simili sia al di là sia al di qua delle Alpi. In Francia il formaggio ha assunto la denominazione di origine di Reblochon de Savoie, mentre in Italia la produzione è pian piano scemata. Il termine Reblochon indica la cosiddetta *rebleque*, ovvero la seconda mungitura, non ufficiale, in quanto nel Medioevo sulla quantità di latte prodotto venivano calcolate le gabelle. Alcuni produttori in Italia hanno continuato in queste zone a produrre il formaggio caratterizzato dalla crosta rossa, ovvero un prodotto simile all’ormai più noto Reblochon francese. Il latte viene lavorato in modo da ottenere una pasta già morbida. Il formaggio è poi sottoposto a lavaggi periodici della crosta che diventa rossa e favorisce il processo di proteolisi con conseguente ulteriore rammollimento della pasta.



CASTELMAGNO

DOP

La Valle Grana è come una culla accogliente: si presenta dapprima dolce, ricca di frutteti e di ortaggi nel fondovalle, poi diventa stretta e impervia con la sola strada provinciale e il torrente Grana, quasi a formare un canyon, e infine si apre in tutta la sua bellezza alpina, con il maestoso Santuario di Castelmagno situato in mezzo a splendidi alpeggi ricchi di erbe e di animali. Siamo nel centro della zona di produzione più piccola d'Italia di un formaggio Dop. È il Re dei formaggi piemontesi, Sua Maestà il Castelmagno. Il formaggio di montagna per eccellenza. La fabbricazione del Castelmagno avviene nei comuni di Monterosso Grana, di Pradleves e ovviamente di Castelmagno da tempo immemorabile. Già nel 1277 il formaggio era conosciuto e apprezzato, tanto che in una controversia il comune di Castelmagno ebbe la peggio e dovette pagare al marchese di Saluzzo un canone annuo da versarsi sotto forma di... forme di formaggio. Il Castelmagno è un formaggio che ancora oggi risente delle sue origini medioevali, montanare e povere. La sua tecnica di produzione particolare è frutto di una necessità degli abitanti della zona i quali, allevando pochi animali, non avevano mai latte sufficiente per fabbricare una "toma" che si potesse stagionare. Da qui l'esigenza di rimescolare le cagliate anche di più giorni e pressarle in una grande forma che, con lunghe stagionature, poteva conferire alla pasta venature blu, ovvero l'erborinatura. Il Castelmagno Dop è oggi prodotto da una quindicina di aziende che lavorano il latte crudo, anche di più mungiture, eventualmente aggiunto di latte ovicaprino. Per la coagulazione si usa caglio di vitello. La cagliata così ottenuta è frantumata, separata dal

- Zona di produzione: Valle Grana (Cn)
- Latte vaccino, pecorino e caprino
- 2-7 kg
- Ø 15-25 cm
- 12-20 cm
- Dop: Reg. CE n. 1263 del 01.07.96



siero e messa a scolare in una tela o "risola". Viene poi mantenuta sotto siero ad almeno 10 °C per 2-4 giorni e infine frantumata, salata in pasta e pressata in una grossa fascera. La stagionatura si protrae per almeno 60 giorni. Il Castelmagno è indiscusso protagonista a tavola e in cucina. Un consiglio: cercatelo erborinato e avrete l'impressione di assaggiare un pezzo di storia delle montagne cuneesi.

CON I VINI

La tradizione vuole l'abbinamento da Re: Il Re dei formaggi piemontesi con il Re dei vini, il Barolo. Indubbiamente un Castelmagno stagionato vuole un vino rosso di corpo: ottimi il nebbiolo in tutte le sue declinazioni (Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Roero), ma si prestano bene anche alcune barbere superiori. Con il prodotto erborinato, lievemente piccante, un Erbaluce o un Loazzolo passiti sono perfetti.



TRA I FORNELLI

Il Castelmagno è protagonista dei piatti tradizionali della Valle Grana e in particolare dei celeberrimi gnocchi al Castelmagno, dove il formaggio, grazie alla granulosità, si presta bene alla preparazione della salsa. Non mancano poi antipasti caldi come ripieni, creme, soufflé o primi importanti come risotti e crespelle. Da buon formaggio di montagna, il Castelmagno può anche conciare una polenta. L'utilizzo più tradizionale è però come formaggio da taglio, da fine pasto, per abbinamenti anche di meditazione, seduti a tavola con dei buoni amici.



SENSAZIONI

La pasta del Castelmagno è bianca, più friabile nelle forme fresche, più compatta in quelle stagionate, dove può anche erborinare. Al naso emergono sentori intensi di latte fermentato e di foraggio, che possono evolvere in note animali nelle forme stagionate. In bocca il formaggio è altrettanto intenso, con possibile piccantezza e persistenza aromatica molto lunga.

MOLLANA DELLA VAL BORBERA

- Zona di produzione: Val Borbera e valli limitrofe (Al)
- Latte vaccino
- 1 kg
- Ø 20-25 cm
- 2-3 cm
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte



Un buon abbinamento di territorio può essere con un Colli Tortonesi Chiaretto o Rosso a base Bonarda, Dolcetto o Barbera.

Dalla stessa zona di produzione dell'ormai celeberrimo Montèbore è originario anche questo formaggio che, se vogliamo, ha origini ancora più ancestrali in quanto incarna il "savoir faire" delle famiglie contadine dell'epoca. Questi nuclei famigliari disponevano, come unica ricchezza, di una o due vacche da latte, magari di razza "Biunda" Varzese-Ottonese, oggi quasi del tutto scomparsa.

Da questa realtà si origina una tecnica di lavorazione del latte con ritmi molto lenti: coagulazione con caglio per almeno 3 ore, poi riposo sul fondo del recipiente di lavorazione per altre 2 ore e infine estrazione della cagliata, con relativa spremitura manuale e posizionamento in forma traforata.

Il giorno seguente le forme sono caricate di pesi e successivamente sono poste su assi di legno coperte da tele. Il formaggio si sala a secco alla comparsa della crosta. Infine la crosta viene lavata per qualche giorno. La Mollana, che prende il nome dalla pasta morbida e cedevole, è pronta in una quindicina di giorni e presenta una crosta già ammuffita.

Considerata la rarità del prodotto, sarebbe opportuno consumarlo nel piatto di formaggi a fine pasto, avendo cura di assaggiarlo prima per ben posizionarlo in funzione della sua maturazione.

Pasta di colore paglierino, elastica, occhiata, con note lattiche, di burro, di lievito e di cantina nelle forme fresche. Più stagionato, il formaggio diventa compatto e la crosta si fessura, offrendo sensazioni più intense.

MONTEBORE

- Zona di produzione: Montèbore, frazione del comune di Dernice e comuni limitrofi a cavallo delle valli Curone e Borbera, in provincia di Alessandria
- Latte misto vaccino-ovino dai 500 g a 1 kg
- Ø decrescente da 15-20 a 5 cm
- 8-10 cm
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte



Fresco esprime profumi delicati ma complessi di latte, con sapore dolce e consistenza morbida e pastosa. Con la stagionatura i sentori evolvono alla piccantezza e i profumi si arricchiscono di intensità.

In cucina ama gli sformati, condisce magistralmente paste ripiene e gli gnocchi e ben si abbina alle ciliegie in agrodolce. Stagionato, fornisce ai risi piacevole e cremosa sapidità.

Vocato ai vini bianchi. L'abbinamento di elezione è il Timorasso, bianco asciutto e caldo, di buona alcolicità, prodotto nella medesima zona.

Risale alle nozze tra Isabella di Aragona e Galeazzo Sforza, a fine Quattrocento, il formaggio raro e di limitata produzione che è appannaggio delle valli Curone e Borbera, nell'Alessandrino. E proprio a una piccola torta nuziale assomiglia la sua forma inconsueta. La storica produzione sarebbe svanita con lo spopolamento delle vallate nel dopoguerra. Solamente nel 1999 Maurizio Fava del locale presidio Slow Food rintracciò Carolina Bracco, ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale, e recuperò il Montèbore alla produzione. Il latte ovino di un tempo oggi è sostituito con latte misto crudo, 3/4 vaccino e 1/4 ovino. Dalla rottura della cagliata si ottengono grumi grossi come noci che vengono lasciati riposare per circa 30 minuti. Dopo una seconda rottura, la pasta viene messa a scolare nei "ferslin", le tipiche formelle a forma di cilindro, di diametro decrescente. Ha una pasta leggermente occhiata di colore bianco, con crosta ruvida di colore giallo paglierino. Può essere consumato fresco, 9/10 giorni, o dopo una stagionatura media della durata di 30-120 giorni.



PICCOLO GLOSSARIO

Acidità-Proprietà chimica del latte dovuta alla presenza di acidi. Tende ad aumentare naturalmente a seguito della fermentazione lattica.

Affioramento-Processo spontaneo nel latte con il quale il grasso affiora in superficie per differenza di peso specifico.

Cagliata-Primo prodotto della coagulazione del latte. La cagliata è la caseina di consistenza gelatinosa che è stata appena separata del siero.

Caglio-Estratto di origine animale contenente gli enzimi che coagulano la caseina. Si ricava generalmente dallo stomaco dei ruminanti lattanti (vitelli, capretti, agnelli).

Caseina-È la proteina più abbondante nel latte, che coagula sotto l'azione del caglio e dalla quale dipende la produzione del formaggio.

Coagulazione-Passaggio fondamentale nella lavorazione del latte; è quel momento in cui si ha la precipitazione delle caseine con seguente formazione della cagliata e successiva separazione del siero.

Coagulazione acida-la precipitazione delle caseine è dovuta all'azione dell'acidità del latte come nei formaggi caprini, tipo Robiola di Roccaverano.

Coagulazione presamica-avviene con l'aggiunta di caglio ed è caratteristica nella produzione della maggior parte dei formaggi.



Caprino presamico

DOP (Denominazione di Origine Protetta)-Riconoscimento di un formaggio o qualsiasi altro prodotto alimentare ai sensi del Reg. (CE) 510/06 che all'art. 2 recita: "Denominazione d'Origine, il nome di una regione, di un luogo determinato, o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Erborinatura-Caratteristica propria dei formaggi in cui la pasta presenta screziature di colorazione verde o blu per la presenza di muffe.

Fascere-Sono appositi stampi in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia e la si pone a sgocciolare o in pressatura.

Fermenti lattici-Sono microrganismi (batteri) di interesse caseario in quanto favoriscono l'acidificazione e la maturazione del latte e della cagliata.

Innesto-Aggiunta al latte destinato alla trasformazione in formaggio di colture attive e selezionate di batteri lattici.

Latte crudo-Latte non sottoposto ad alcun trattamento termico e impiegato per la trasformazione casearia. È caratterizzato dal mantenimento della flora microbica nativa acquisita nell'ambiente che contribuisce alla caratterizzazione organolettica dei formaggi.

Lattosio-È lo zucchero caratteristico del latte; si ritrova in quantità minime nei formaggi.

Lipolisi-Processo di scissione dei grassi che assume importanza sulle influenze organolettiche nel processo di maturazione dei formaggi

Occhiatura-Presenza di cavità all'interno della pasta dei formaggi, formatasi in seguito alle fermentazioni lattiche.

Pasta cruda-Categoria di formaggi in cui la tecnologia produttiva non prevede la cottura della cagliata dopo la sua rottura.

Pasta cotta e semicotta-Categoria di formaggi caratterizzata dal riscaldamento della cagliata appena rotta. La temperatura di cottura va dai 44-48 °C (semicottura) ai 52-56 °C (cottura vera e propria).

Pastorizzazione-Trattamento termico sul latte crudo a una temperatura non inferiore ai 71,7 °C, avente lo scopo di eliminare i germi patogeni del latte.

Proteolisi-Processo di scissione delle caseine in sostanze azotate più semplici che influenzano il gusto dei formaggi.

Rottura della cagliata-Operazione meccanica di rottura della cagliata per favorire la separazione della stessa e il suo spurgo dal siero. Si effettua con particolari strumenti detti "spini" o "lire".

Ricotta-Si ottiene per coagulazione delle proteine del siero ad alta temperatura (80-90 °C). La ricotta non è considerata un formaggio.

Scalzo-È la parte laterale, diritta, obliqua, leggermente convessa o concava delle forme di formaggio.

Siero-residuo della trasformazione del latte in formaggio, contenente lattosio, sieroproteine e sali minerali. Con il siero si produce la ricotta.

Sieroproteine-Sono le proteine che non coagulano sotto l'azione del caglio o dell'acidità e che rimangono disciolte nel siero di latte.

RINGRAZIAMENTI

L'EDITORE e GLI AUTORI ringraziano per la collaborazione prestata e per la gentile disponibilità:

Caseificio Cooperativo Valle Josina, Yvonne Falcone Carranza, Bruna Garino, Fiorenzo Giolito, Maria Maddalena Giorgis, Marco Godio, Gianfranco Martino, Giuseppe Paltani, Franco Parola, Piera Re, Anna Maria Sepertino, Dario Torriero, Agriturismo Vallenostra, Azienda Agrituristica Zootechnica Biologica Bruc, Caseificio Mombarone, Caseificio Pugliese, Caseificio Quaranta, Vilma Bonetta, Roberto Borgiattino, Alessia Caresana, Renato Mello Grand, Marilena Panziera, Simona Radicci, Teodora Tocco, Èl Formagè. I Presidi Slow Food di: Montèbore, Castelmagno d'Alpeggio, Cevrin di Coazze, Seirass del Fen, Macagn, Toma di pecora delle Langhe. Un ringraziamento particolare per la collaborazione a: Assopiemonte Dop e Igp e Guido Tallone di Agenform - Istituto Lattiero Caseario di Moretta.

Volume realizzato con il contributo della **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo.**



Caprino lattico

