

Generalità		Latteria	
Presentazione	Latteria	<p>Formaggio semistagionato o stagionato, grasso, a pasta semidura, semicotta, prodotto in Val Brembana tutto l'anno con latte vaccino intero e crudo. È il formaggio storico delle <i>Latterie Turnarie</i>, una forma di cooperazione utilizzata dal XVI secolo: le famiglie di piccoli allevatori portavano il proprio latte ogni giorno alla latteria dove, a turno, producevano i formaggi che venivano poi ridistribuiti tra le famiglie in modo proporzionale alla quantità di latte conferita da ciascuna. Questa sorta di "consorzio" permetteva di dividere la spesa per i materiali, per la legna per il fuoco e consentiva di suddividere il tempo dedicato alla trasformazione. Ormai queste latterie non esistono più, essendosi trasformate negli attuali <i>caseifici sociali</i>. Al momento del consumo il prodotto presenta caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche variabili significativamente in funzione del grado di stagionatura. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 30÷40 cm, lo scalzo leggermente convesso di 8÷10 cm, il peso di circa 8÷10 Kg; la crosta è da sottile ad abbastanza spessa, morbida ed elastica oppure dura e abbastanza rigida, di colore da paglierino chiaro a marrone chiaro; la pasta è di colore avorio o paglierino chiaro, tenera e grassa, oppure di colore giallo paglierino abbastanza dura e untuosa, con occhiatura irregolare di dimensioni piccolo-medie, distribuita in modo irregolare; il gusto è dolce e delicato (a breve stagionatura), mentre a stagionatura molto avanzata diventa sapido e anche piccante; odori e aromi sono marcati (latte cotto, burro, erbaceo) e dovuti alle fermentazioni indotte nel prodotto dalla flora batterica originaria che gli animali raccolgono dal territorio e trasmettono al latte lavorato rigorosamente "a crudo". La stagionatura richiede un periodo di tempo di almeno 60 giorni, ma può protrarsi fino a 6-7 mesi; la produzione copre tutto l'arco dell'anno. Il Latteria è un formaggio da tavola, ideale consumato come secondo piatto o dessert grazie la sua suadenza. Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo.</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Bergamo : territorio della Val Brembana	
	Tipologie	Stagionatura Breve	Stagionatura Lunga
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	<p>Il formaggio Latteria è il formaggio storico delle Latterie Turnarie, una forma di cooperazione molto antica (le prime risalgono al XVI secolo). In pratica le famiglie di piccoli allevatori portavano il proprio latte ogni giorno alla latteria dove, a turno, producevano i formaggi. Questi venivano poi ridistribuiti tra le famiglie in modo proporzionale alla quantità di latte conferita da ciascuna. In altri casi il casaro era sempre lo stesso, ma ogni "casarada" (la produzione di una giornata) veniva assegnata a turno alle famiglie in base alla quantità di latte consegnato.</p> <p>Questa sorta di consorzio permetteva di dividere la spesa per i materiali e la legna per il fuoco e consentiva di suddividere il tempo dedicato alla trasformazione. Ormai queste latterie non esistono più, essendosi trasformate in caseifici sociali.</p> <p>Nel 2009 la Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia lo ha inserito tra i "Prodotti agroalimentari tradizionali" lombardi.</p>		

Descrizione		Latteria	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	

	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	30÷40	
	Scalzo	Leggermente convesso	
	Dimensioni (cm)	10	
Peso	Kg	10,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Leggermente grassa	Liscia, Untuosa
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Morbida ed Elastica	Dura e Abbastanza rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino chiaro	Paglierino
	Struttura	Tenera, Abbastanza elastica, Grassa	Abbastanza dura, Untuosa
	Unghia	n.d.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Fine-Media Irregolare	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie	Medio-alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte cotto, Burro fuso, Erbaceo	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico	Abbastanza sapido, Sapido
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Può essere piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido e Compatto, Grasso, Leggermente adesivo, Leggermente solubile	Compatto, Tenace, Grumoso, Untuoso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d.– Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Latteria
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, è ideale consumato come secondo piatto o dessert grazie alla sua suadenza
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo

Produzione		Latteria			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado			
	Munte	Una munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Eventuale aggiunta di colture di fermenti lattici selezionati (non prevista nel metodo tradizionale)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono gli eventuali fermenti lattici e il caglio			
	Temperatura	34÷36 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si lascia formare il coagulo che, successivamente, viene rotto grossolanamente con la <i>spannarola</i> , quindi si fornisce nuovamente calore per effettuare la cottura della cagliata			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	45÷46 °C (semicottura), Mentre si porta la cagliata alla temperatura di cottura se ne effettua un'ulteriore rottura, con lo spino, fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> Si lascia depositare il coagulo sul fondo della caldaia e lo si fa riposare per circa 10 minuti sotto siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e disposto in stampi cilindrici Gli stampi vengono sottoposti a pressione e rivoltamento per consentire l'eliminazione del siero in eccesso La salatura si ottiene ponendo le forme in salamoia per 10÷12 giorni Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni	Può durare anche 6-7 mesi		
	°C - UR%	In locali freschi e adatti per la stagionatura Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe sulla superficie			