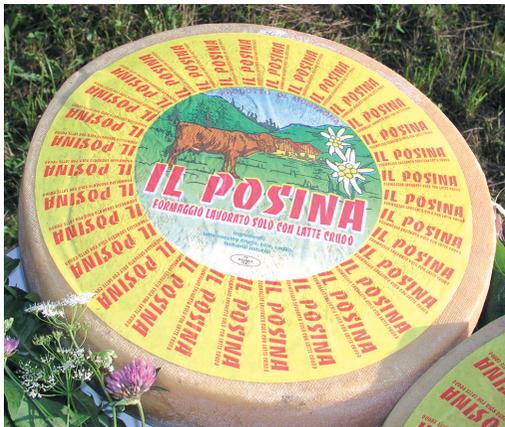


FORMAGGIO A LATTE CRUDO DI POSINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio a latte crudo di Posina, formaggio a latte crudo intero di Posina.



La storia

Il "formaggio a latte crudo di Posina" è il tipico formaggio che si ottiene in tutte le zone prealpine del vicentino. Si produce da decenni nella zona, con metodi tramandati di generazione in generazione. È detto "di allevo" perché la stagionatura ne costituisce un vero e proprio "allevamento" condotto con particolare cura in appositi locali.

Descrizione del prodotto

Il formaggio di Posina è prodotto con latte intero crudo vaccino (cioè non trattato termicamente), salato a secco, con una stagionatura che varia da 1 a 6 mesi. Le forme sono alte circa 9-12 cm, con diametro di 30-36 cm e peso di circa 8 kg. La forma è cilindrica a scalzo diritto o quasi; crosta di appena

3-4 mm, liscia, regolare e di colore paglierino; la pasta è compatta, con una occhiatura sparsa di piccola media grandezza, colore leggermente paglierino. Ha un gusto amarognolo (la pastorizzazione del latte tende ad addolcire il formaggio).

Processo di produzione

Il latte crudo vaccino viene portato ad una temperatura di 27-28 °C all'interno della "calièra" (una caldaia a doppio fondo riscaldata a vapore per avere più omogeneità nella diffusione del calore), poi viene tolto dalla fonte di calore e si aggiunge caglio liquido previa addizione, se necessario, di innesto-fermento. Coagula in circa 20 minuti. Dopo la rottura della cagliata, prima con il "triso" e poi smiuzzando con la "lira", si cuoce in due fasi: dopo aver mescolato per una quindicina di minuti dopo la rottura della cagliata mantenendo la temperatura a 27-28°C, si ridà vapore fino a raggiungere 32°C, dopo di che si lascia per 5 minuti, per poi dare vapore una seconda volta per portare il tutto a 37°C, questa volta molto lentamente, circa in 15-20 minuti (in modo da permettere che il formaggio si asciughi e butti fuori tutto il siero) continuando a mescolare affinché i grumi cuociano saldandosi insieme. Dopo queste operazioni, la massa viene lasciata riposare nel siero (circa 10 minuti), lasciata depositare sul fondo in un unico blocco spugnoso e quindi estratta previa rottura in pezzi di circa 10 kg. Tolta con le mani, viene riposta nelle fascere di legno ("fassère"). Per 6-7 ore le forme vengono lasciate in una vasca d'acciaio leggermente inclinata di modo che scolino e, alla sera, riposte sui ripiani di legno. Poi, direttamente a contatto con il legno, vengono rivoltate e salate sulla superficie per tre volte in tre giorni. Rimangono nelle fascere ancora per 3-4 giorni in modo che assorbano tutto il sale. Dopo una settimana, formata la crosta, si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Rimangono a stagionare per minimo di 60 giorni in un ambiente condizionato ad una temperatura di circa 17 °C e con un 80% di umidità. Dura fino ad un massimo di 6 mesi, dopo di che comincia a diventare troppo piccante.

Usi

È un ottimo formaggio da pasto, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per sughi o ripieni.

Reperibilità

Nella zona di produzione si può trovare presso il caseificio o le rivendite alimentari. Saltuariamente è reperibile nella provincia e nella città di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Arsiero, Laghi, in provincia di Vicenza.

