

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Latteria

Formaggio a pasta dura di colore paglierino, compatta e con leggera occhiatura sapore gradevole delicato

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia

Nome del prodotto

Formaggio latteria con indicata la zona geografica in cui è collocato il caseificio produttore.

Descrizione sintetica del prodotto

forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane

dimensioni indicative: altezza di 8 cm e diametro medio di 25-30 cm

crosta liscia e abbastanza regolare

pasta di colore paglierino, compatta e con leggera occhiatura

sapore gradevole delicato

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si possono utilizzare due linee tecnologiche di produzione: la prima adottata in genere dai caseifici artigianali ed industriali, la seconda dalle latterie turnarie

Caseifici artigianali e industriali

Si utilizza il latte di due munte, crudo o termizzato: vengono miscelati il latte della sera parzialmente scremato per affioramento e il latte del mattino intero

La massa viene riscaldata a 32-35°C prima di aggiungere il lattoinnesto naturale o i fermenti selezionati. Il lattoinnesto naturale viene preparato nella latteria stessa accantonando una quantità del migliore latte e trattato termicamente a 62-65°C per qualche secondo, per abbattere la microflora che potrebbe causare gonfiori precoci e portandolo poi a 41-43°C per favorire lo sviluppo della microflora lattica spontanea tipica della zona di produzione fino al raggiungimento di una acidità pari a 10-12 SH/50 ml. Viene quindi aggiunto caglio in polvere o liquido di vitello nel quale l'azione della chimasi sia nettamente superiore a quella della pepsina; a questo punto avviene il processo di coagulazione e il latte viene lasciato riposare per 25-30 minuti.

Quando il coagulo ha acquistato sufficiente consistenza si procede alla rottura della cagliata sminuzzandola fino a quando i granelli caseari sono ridotti a chicco di riso. Questa fase dura circa 10-20 minuti e dipende dalla maturazione del latte.

Raggiunto tale grado di rottura con lo spino si mantiene la massa in movimento e non appena i granelli si presentano un poco spurgati si procede alla cottura. La cottura varia dal 43 ai 45 C° per 20 minuti circa: in questa fase avviene la moltiplicazione della microflora immessa col lattoinnesto e parte di quella

naturale del latte, con un conseguente incremento dell'acidità del siero. Proprio tale caratteristica assume il valore di parametro per il controllo della lavorazione, tanto che la lavorazione può dirsi conclusa quando l'acidità del siero raggiunge circa 2,6-2,8 SH/50 ml. A questo punto si lascia depositare la cagliata sul fondo per 5 minuti prima di togliere il formaggio dalla caldaia con delle tele di lino. Il latteria viene posto nelle fascere di acciaio, pressato, rivoltato 3-4 volte e marchiato (di solito consiste nel nome del paese dove è situato il caseificio, mese e giorno di produzione) dove viene lasciato fino alla mattina successiva. La salatura avviene in salamoia con completamente a secco sui banchi con 1-2 salature in altri 4-8 giorni. La maturazione avviene in un ambiente con una temperatura di 14-16 °C e con un'umidità pari a 80-85%; il periodo minimo di stagionatura è di circa 30 giorni.

Latterie turnarie

Si utilizza il latte crudo proveniente da due munte. Il latte proveniente dalla mungitura serale viene immediatamente posto in vasche metalliche adatte a favorire un naturale affioramento della crema e portato il più rapidamente possibile ad una temperatura di 14-16 °C, lasciato sostare per circa 12 ore (fino al mattino successivo, viene privato manualmente della crema con l'ausilio di una apposita spannarola. Il latte della mungitura del mattino viene invece posto direttamente ed ancora caldo nella caldaia in rame per essere miscelato con quello freddo e scremato della sera. La massa viene riscaldata a 32-36°C prima di aggiungere il lattoinnesto naturale preparato nella latteria stessa accantonando una quantità del migliore latte e trattandolo termicamente a 62-65°C per qualche secondo, per abbattere la microflora che potrebbe causare gonfiori precoci e portandolo poi a 41-43°C per favorire lo sviluppo della microflora lattica spontanea tipica della zona di produzione fino al raggiungimento di una acidità pari a 10-16 SH/50 ml. Viene quindi aggiunto caglio in polvere o liquido di vitello nel quale l'azione della chimasi sia nettamente superiore a quella della pepsina; a questo punto avviene il processo di coagulazione e il latte viene lasciato riposare per 25-40 minuti.

Quando il coagulo ha acquistato sufficiente consistenza si procede alla rottura della cagliata sminuzzandola con la lira fino a quando i granelli caseari sono ridotti a chicco di riso. Questa fase dura circa 8-15 minuti e dipende dalla maturazione del latte.

Raggiunto tale grado di rottura con lo spino si mantiene la massa in movimento e non appena i granelli si presentano un poco spurgati si procede alla cottura. La cottura varia dal 44 ai 48 °C per 20 minuti circa: in questa fase avviene la moltiplicazione della microflora immessa col lattoinnesto e parte di quella naturale del latte, con un conseguente incremento dell'acidità del siero. Proprio tale caratteristica assume il valore di parametro per il controllo della lavorazione, tanto che la lavorazione può dirsi conclusa quando l'acidità del siero raggiunge circa 2,6-2,8 SH/50 ml. Dopo 10-30 minuti di spinatura fuori fuoco, la cagliata viene estratta dal siero con l'ausilio di una fetuccia metallica flessibile, alla quale viene assicurata una tela di canapa o lino. Il latteria viene posto nelle fascere di metallo e pressato per 24 ore nel corso delle quali vengono effettuati 3-4 rivoltamenti delle forme. Una volta tolta la tela tra la massa del formaggio e la fascera viene inserita una matrice che premendo sulla crosta in formazione incide sullo scalzo i dati anagrafici e il paese d'origine della forma stessa. La salatura avviene in salamoia con completamente a secco sui banchi con 1-2 salature in altri 4-8 giorni. La maturazione su assi di legno avviene in un ambiente con una temperatura di 14-16 °C e con un'umidità pari a 80-85%; il periodo minimo di stagionatura è di circa 30 giorni.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

L'applicazione delle recenti normative comunitarie, di obbligo in alcuni casi, ha portato ad un ammodernamento delle attrezzature, fatto che non ha influito sulle caratteristiche peculiari del prodotto. Tuttavia, si precisa che nelle latterie turnarie si utilizzano ancora le caldaie in rame con il fuoco diretto per il riscaldamento.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Caseifici con locali separati per la lavorazione e la stagionatura dei prodotti, con eventuali deroghe strutturali per produzioni inferiori a 2.000.000 l/anno. In alcuni casi di latterie turnarie, anche in possesso dei requisiti igienici minimi, si ritiene non applicabile il D.P.R. 54/97 in quanto il prodotto è destinato al consumatore ultimo.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Il formaggio latteria nasce con le latterie turnarie che hanno avuto una grande importanza nella vita e nel costume delle comunità rurali del Friuli-Venezia Giulia. La prima latteria sociale turnaria è stata costituita in regione dal maestro Caneva nel 1881 nel comune di Forni Avoltri.

Nella *“Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli-Venezia Giulia”* pubblicato nel 1974 a cura dell’Assessorato dell’Agricoltura, delle Foreste, dell’Economia Montana della stessa regione è riportata una tabella con i censimenti delle latterie turnarie attive dal 1884.

L’uso di trattamenti termici del latte ed il ricorso a fermenti selezionati sono stati introdotti progressivamente nella zona di produzione anche di questo formaggio a partire dai primi anni 70 come illustrato, con generico riferimento ai formaggi tipo latteria prodotti nell’intera regione, nella *“Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli Venezia Giulia”* prima citato.

Altri riferimenti storici:

- E. Ligugnana, (1936), Ed. Prem. Tip. Editrice Commerciale *“Manuale per piccole latterie cooperative”*.
- G.Cautero, (1950), Ed. Del Bianco *“Guida per amministratori di Latterie Sociali Turnarie”*.
- S.Braidot, (1965), Un. Tecnici Agr. Provincia di Udine, Ed. Grafica Moderna *“Il Caseificio Friulano”*.
- A.Mizzau, (1966), C.C.I.A.A. Udine *“Le latterie del Friuli e gli attuali problemi del mercato”*.
- Risultati dell’indagine del dott. E.Mulotti, (1971), Regione Autonoma FVG-Ass. dell’Agr. *“Analisi delle strutture e dei costi nel settore lattiero-caseario del Friuli Venezia Giulia”*.
- M.Castagnaviz, (1981), Regione Autonoma FVG – Dir. Reg. dell’Agricoltura *“Indagine sulle latterie del Friuli”*.

Argomenti associati



Trasformazione