

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Tabor

Il Tabor viene prodotto con il latte della zona del Carso triestino. E' un formaggio a pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e diffusa con aromi delicati.

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Il formaggio è originario della zona del Carso triestino.

Descrizione sintetica del prodotto

forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane

dimensioni indicative: altezza di 7 cm e diametro medio di 27-30 cm.

crosta liscia e abbastanza regolare

pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola ma diffusa

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima per la produzione del Tabor è il latte proveniente da vacche alimentate con foraggi della zona del Carso.

Il latte viene pastorizzato e poi lasciato riposare in caldaia per 45-60 minuti prima dell'aggiunta del fermento. La temperatura di coagulazione del latte è di 34-36 °C e viene impiegato caglio bovino liquido. Il taglio della cagliata avviene in due fasi al fine di ottenere una pasta morbida e spugnosa. La temperatura di cottura varia da 41-42°C. La spinatura dura circa 15-20 minuti nel corso dei quali si ottengono uno spurgo e un incremento di acidità ottimali. La fase di pressatura avviene a pressione bassa e dura circa 2 ore. Le forme vengono immerse in salamoia per 24 ore e poi messe ad asciugare prima di passare nel magazzino di stagionatura. La stagionatura minima 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.

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.

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 Tabor veniva prodotto sul Carso triestino da tempo immemorabile. La produzione avveniva a livello aziendale trasformando latte crudo con antiche tecnologie tradizionali. 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 quando gli allevatori decisero di superare la produzione familiare per rendere più omogeneo il prodotto e si consorziarono nella Latteria Sociale del Carso che iniziò ad operare negli anni 80. Questo fatto ha comportato anche l'adozione di alcuni degli schemi operativi proposti 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.

Argomenti associati



Trasformazione