

## 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