

MONTE BALDO E MONTE BALDO PRIMO FIORE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta semidura, parzialmente scremato, semicotto, da pasto, da grattugia, saporito e profumato;

- pasta di colore paglierino intenso nel periodo estivo, paglierino chiaro nel periodo invernale, con occhiatura omogenea a occhio di pernice;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica del diametro di cm. 33-38, altezza dello scalzo di cm. 8-10;
- maturazione da un minimo di 7 mesi a un massimo di 4 anni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato proviene da bovini alimentati con fieno di prato stabile o al pascolo. Nella razione alimentare a volte si usano mangimi semplici o composti. Possono essere utilizzati insilati in modica quantità, con esclusione di additivi e conservanti.

Le razze che possono concorrere alla produzione del latte sono: la Bruna, la Pezzata Nera e altre. Il latte viene raccolto una o due volte al giorno.

Per la produzione di questo tipo di formaggio si esegue una lavorazione standard che si svolge nel seguente modo.

Il latte di due munte, di cui una parzialmente scremata, viene messo in caldaia, riscaldato lentamente fino a 35-37 °C; viene quindi aggiunto il caglio bovino. Nella fase di riscaldamento si può aggiungere il latteinnesto. La coagulazione avviene in 35-45 minuti. La cagliatura ben soda viene rotta con la lira o con lo spino fino alle dimensioni di una lenticchia e la successiva semicottura a 44-47 °C dura 20-30 minuti.

La cagliata viene lasciata depositare sul fondo, dove sosta per 30-45 minuti. Segue l'estrazione della cagliata che viene messa nelle fascere in legno con le tele. Le forme vengono girate 5 volte nell'arco della giornata con la sostituzione delle tele che si tolgono definitivamente dopo 6-7 ore. La salatura si effettua in salamoia per 5-6 giorni o a secco per 8-10 giorni. Il formaggio è pronto dopo un minimo di stagionatura di 7 mesi. La stagionatura può arrivare a 4 anni.

In ogni caso i tempi, la temperatura e i dosaggi di caglio possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato.

Va evidenziato che il formaggio Monte Baldo Primo Fiore si distingue dal Monte Baldo normale per il periodo di produzione. Infatti il primo viene prodotto con latte ottenuto in malga, durante il periodo di alpeggio, quando le mucche vengono alimentate prevalentemente al pascolo con erbe e fiori. Tale alimento ha delle indubbe qualità nutrizionali e l'alto contenuto di carotene conferisce al prodotto il caratteristico colore giallo.

Materie prime ed attrezzature per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Il formaggio Monte Baldo è stato prodotto per secoli sia nelle 80 malghe dell'area del monte Baldo, sia nei piccoli caseifici di paese, privati o sociali. Nessuna ricetta disponibile.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:18