

## **NOSTRANO DI PRIMIERO**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Formaggio da pasto con sapori ed aromi particolari ed accentuati;

- pasta semicotta di colore bianco paglierino chiaro (giallo nel caso di utilizzo di latte di malga), con occhiatura di media grossezza, sparsa;
- forma cilindrica con scalzo convesso e piatti quasi piani del diametro di 35-38 cm, altezza dello scalzo 9-10 cm;
- peso della forma variabile da 9 a 10 kg fuori sale;
- crosta regolare color giallo ocra, più scura a maturazione inoltrata.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati. Nella lavorazione del latte è vietato l'uso di qualsiasi additivo e/o conservante.

La raccolta del latte, caldo o raffreddato alla stalla, viene eseguita una o due volte al giorno.

Al mattino, vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera (circa un terzo del totale) con quella intera della mattina (i due terzi del totale). La scrematura avviene per affioramento naturale.

Nel caso di una raccolta al giorno, il latte raffreddato può subire una leggera scrematura per affioramento e, quindi, viene inviato direttamente alla trasformazione. In ogni caso viene sempre usato latte crudo.

Durante il periodo dell'alpeggio viene utilizzato latte intero, ma tutto il successivo processo tecnologico ricalca, salvo qualche lieve adattamento, quello standard. Il formaggio estivo risulta però con una pasta più gialla e con un più alto tenore di grasso.

Al latte riscaldato gradualmente in caldaia con agitazione lenta con la rotella o altro attrezzo fino alla temperatura di 32-34 °C, può venire aggiunto il latte-fermento naturale e, successivamente, il caglio bovino. La coagulazione si completa in 25-35 minuti. La successiva fase della rottura della cagliata, di consistenza media, avviene con lo spino o con la lira e arriva alla grossezza di granuli come un chicco di mais.

La cottura avviene in circa 20-25 minuti con la continua agitazione con lo spino e la rotella e termina al raggiungimento dei 44-47 °C. Dopo circa 5-10 minuti, la cagliata viene depositata sul fondo. Si procede poi all'estrazione, prima del siero e dopo della cagliata, che viene messa dentro i teli, nelle apposite fascere in legno o plastica.

Le forme nelle fascere vengono lasciate sullo spersore per dieci minuti. Messe sotto pressa per 90 minuti, vengono quindi tolte, rivoltate e rimesse sotto pressatura per altri 90 minuti. In seguito vengono lasciate sullo spersore senza tele, dentro le fascere allentate. Il giorno successivo sostano in un locale di pre-salatura e quello seguente vengono messe in salamoia (16-18 °Baumè) per 3 giorni.

Durante la maturazione in magazzino le forme vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sale una volta la settimana. La temperatura del magazzino varia dai 10-15 °C, con un'umidità del 95-100%. La stagionatura varia da un minimo di 60 giorni ad un massimo di 9 mesi. Le temperature ed i tempi sopra riportati possono variare, in più o in meno, a seconda del variare della qualità del latte e della stagione. Anche i parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

**Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:**

Ingredienti: latte, caglio, sale. Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

### **CURIOSITA'**

Il Nostrano di Primiero si può inserire nella grande famiglia dei formaggi definiti "nostrani", ossia nati sul posto. Nel Trentino, territorio tipicamente montano, si può dire che ogni vallata o comprensorio si è caratterizzato per un proprio formaggio "nostrano", che si è distinto dagli altri per la diversa alimentazione delle bovine, per la razza delle stesse, per il clima, per la specifica tecnologia. Frequentemente tali formaggi si producevano in malga, o sui fienili di mezza montagna, o nei caseifici "a prestanza del latte" o "turnari". Diverse potevano essere anche le esigenze alimentari e dei vari mercati locali. Quello che conta è che questa tavolozza di sapori, spesso intensi e unici, delle erbe e dei fiori della montagna, attraverso le alterne vicende si è tramandata fino a noi. È questo il caso anche del "Nostrano di Primiero", prodotto un tempo sui fienili, dei quali è ancora ricca la montagna primierotta, sulle numerose malghe e negli scomparsi caseifici, che un tempo operavano in ogni piccolo paese. Il trattamento della forme con acqua e sale favorisce il formarsi di una patina untuosa e lo sviluppo di fermentazioni particolari della pasta, con la formazione di aromi e sapori decisi e unici.

Un tempo, quando la miseria era diffusa nella zona, il formaggio con il "*lisp*" (la patina untuosa, in dialetto) assieme alla polenta o alle patate lesse rappresentava la base alimentare e la fonte indispensabile di proteine nobili, che ha consentito la crescita di bambini sani e robusti.

Il Caseificio Sociale di Primiero, con sede in Mezzano, realizzato nel 1980, ha ereditato tale produzione ed ha svolto in questi anni una valida politica per il suo recupero e rilancio sul mercato locale e provinciale.

*Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:27*