

Generalità		Latteria	
Presentazione	Latteria		
	Formaggio di latte vaccino crudo o termizzato, parzialmente scremato per affioramento, a pasta semicotta e pressata, a breve stagionatura. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro 25-30 cm, scalzo dritto di 8 cm; crosta giallo paglierino liscia e regolare; pasta dura di colore paglierino, compatta e con leggera occhiatura; sapore gradevole e delicato con sentori di lattico cotto/burro. Si consuma con pane bianco, accompagnato da insalate di verdura fresca; si abbina a vini bianchi giovani, di media gradazione alcolica, abbastanza morbidi, con persistenza aromatica medio/bassa. La produzione può avvenire sia in "latterie turnarie", sia in caseifici artigianali/industriali, con leggere variazioni di tecnologia capaci però di apportare al prodotto finito differenze organolettiche apprezzabili.		
Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di Gorizia, Pordenone, Udine, Trieste : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	Latterie Turnarie / Caseifici Artigianali o Industriali	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Erbe spontanee dei pascoli locali, fieno	
Storia	<p>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.</p> <p>Nella <i>"Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli-Venezia Giulia"</i> pubblicato nel 1974 a cura dell'Assessorato dell'Agricoltura, delle Foreste e dell'Economia Montana della stessa regione è riportata una tabella con i censimenti delle latterie turnarie attive dal 1884.</p> <p>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 <i>"Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli Venezia Giulia"</i> prima citato.</p> <p>Il Latteria è Presidio Slow Food con la seguente motivazione: <i>"Promuovere e valorizzare il formaggio Latteria, a partire dal prezzo di vendita, può aiutare ad arginare la chiusura definitiva del sistema antico che sta alla base del prodotto"</i>.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E. Ligugnana, <i>"Manuale per piccole latterie cooperative"</i>, Ed. Prem. Tip. Editrice Commerciale, 1936. - G. Cautero, <i>"Guida per amministratori di Latterie Sociali Turnarie"</i>, Ed. Del Bianco, 1950. - S. Braidot, <i>"Il Caseificio Friulano"</i> Un. Tecnici Agr. Provincia di Udine, Ed. Grafica Moderna, 1965. - A. Mizzau, <i>"Le latterie del Friuli e gli attuali problemi del mercato"</i>, C.C.I.A.A., Udine, 1966. - dott. E. Mulotti, <i>"Analisi delle strutture e dei costi nel settore lattiero-caseario del Friuli Venezia Giulia"</i> in <i>"Risultati dell'indagine"</i>, Regione Autonoma FVG-Assessorato dell'Agricoltura, 1971. - aa.vv., <i>"Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli-Venezia Giulia"</i>, Assessorato dell'Agricoltura, delle Foreste e dell'Economia Montana, 1974 - M. Castagnaviz, <i>"Indagine sulle latterie del Friuli"</i>, Regione Autonoma FVG – Dir. Reg. dell'Agricoltura, 1981 		

Descrizione		Latteria	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Parzialmente scremato, Crudo o Termizzato	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	

	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 25÷30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8
	Peso (Kg)	5÷7
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Paglierino tendente al marrone con la stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta, abbastanza elastica, abbastanza dura
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	n.a.
	Occhiatura	Fine o media, regolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Medio bassa o Media
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, con il dolce in evidenza.
Sensazioni Trigeminali		n.d.
Struttura (in bocca)		Morbida/Abbastanza dura, Abbastanza elastica, Abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio semigrasso

Utilizzo		Latteria
Utilizzo	In tavola	Si degusta abbinato con pane bianco e accompagnato da insalate di verdura fresca.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Bianchi giovani, secchi, freschi, anche leggermente aromatici.

Produzione		Latteria			
		Latterie Turnarie		Caseifici Artigianali/Industriali	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, stalla			
	Munte	2			
	Trattamenti Fisici	<p>Parzialmente scremato</p> <p>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) e, successivamente, viene privato manualmente della crema con l'ausilio di una apposita spannarola.</p> <p>Il latte della mungitura del mattino viene invece posto direttamente, ancora caldo, nella caldaia in rame di lavorazione per essere miscelato con quello freddo e scremato della sera.</p>			
	Trattamenti Termici	Crudo		Crudo o Termizzato	
	Aggiunte	<p>Lattoinnesco naturale.</p> <p>Prima di aggiungere il lattoinnesco naturale la massa viene riscaldata a 32÷36°C</p>		<p>Lattoinnesco naturale o fermenti selezionati.</p> <p>Prima di aggiungere il lattoinnesco naturale o i fermenti selezionati la massa viene riscaldata a 32÷35 °C</p>	
		<p>Lattoinnesco naturale</p> <p><i>Viene 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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 10÷16 SH/50 ml (lavorazione nelle latterie turnarie), • 10÷12 SH/50 ml (lavorazione nei caseifici artigianali/industriali). 			
Coagulazione	Temperatura	32÷36 °C		32÷35 °C	
	Tipo di caglio	Di vitello in polvere o liquido, nel quale l'azione della chimasi sia nettamente superiore a quella della pepsina			
	Tempo (minuti)	25÷40		25÷30	
Rottura coagulo	Dimensione	<p>A chicco di riso.</p> <p>Questa fase dura circa 8÷15 minuti e dipende dalla maturazione dei latte</p> <p>Si utilizza la lira.</p>		<p>A chicco di riso.</p> <p>Questa fase dura circa 10÷20 minuti e dipende dalla maturazione dei latte</p> <p>Si utilizza la lira.</p>	
Cottura	°C - Tempo - Azione	<p>Con lo spino si mantiene la massa in movimento e, non appena i granelli si presentano un poco spurgati, si procede alla cottura.</p> <p>In questa fase avviene la moltiplicazione della microflora immessa col lattoinnesco 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.</p>			
		44÷48 °C, per 20 minuti		43÷45 °C, per ~ 20 minuti	
Formatura		<p>Dopo 10÷30 minuti di spinatura fuori fuoco, la cagliata viene estratta del siero con l'ausilio di una fettuccia metallica flessibile, alla quale viene assicurata una tela di canapa o lino.</p> <p>La cagliata viene posta nelle fascere di acciaio.</p>		<p>Si lascia depositare la cagliata sul fondo per 5 minuti prima di toglierla dalla caldaia con delle tele di lino.</p> <p>La cagliata viene posta nelle fascere di acciaio</p>	
Trattamenti forma	Pressatura	Per 24 ore nel corso delle quali vengono effettuati 3÷4 rivoltamenti delle forme.		Pressata, rivoltata 3÷4 volte Una volta tolta la tela, tra la massa del	

		Una volta tolta la tela, tra la massa del formaggio e la fascera viene inserita una matrice, lasciata fino alla mattina successiva, che premendo sulla crosta in formazione incide sullo scalzo i dati di riconoscimento di ogni forma (solitamente il nome del paese dove è situato il caseificio, anno, mese e giorno di produzione)	formaggio e la fascera viene inserita una matrice, lasciata fino alla mattina successiva, che premendo sulla crosta in formazione incide sullo scalzo i dati di riconoscimento di ogni forma (solitamente il nome del paese dove è situato il caseificio, anno, mese e giorno di produzione)
	Salatura	La salatura avviene in salamoia con completamento a secco, sui banchi, con 1÷2 salature durante 4÷8 giorni.	La salatura avviene in salamoia con completamento a secco, sui banchi, con 1÷2 salature durante 4÷8 giorni.
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni	≥ 30 giorni
	°C - UR%	Ambiente con temperatura di 14÷16 °C e con UR 80÷85% Su tavole di legno	Ambiente con temperatura di 14÷16 °C e con UR 80÷85%;