

Formaggio de San Ste'

a Chiavari veniva denominato formaggio di Santo Stefano d'Aveto



- Forma cilindrica regolare; peso variabile tra 3 e 18 Kg, in relazione alla dimensione della forma. Crosta sottile, elastica, liscia di colore giallo paglierino con tendenze al bruno in base al grado di stagionatura. Pasta di colore giallo paglierino, con caratteristica occhiatura minuta e diffusa. Sapore con aroma di latte al minimo di stagionatura, fragrante ed intenso con lieve tendenza amara, raggiungendo la maturità.
- **Zona di produzione:**Alta val d'Aveto (Rezzoaglio e Santo Stefano d'Aveto)
- **Lavorazione:**Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero proveniente da bovine generalmente di razza Bruna, Cabannina e meticcias, la cui stagionatura dura almeno due mesi. Il latte viene parzialmente scremato (affioramento di meno di 12 ore) prima di subire la coagulazione utilizzando caglio di vitello. La temperatura di coagulazione è di circa 32-35°C. L'operazione si effettua in tradizionali contenitori in rame, detti *parèu*, *ramà*. La coagulazione si protrae per circa due ore. La lavorazione tradizionale comporta le seguenti fasi di lavorazione: rottura della cagliata con il bastone di legno (*canelu*) che successivamente viene raccolta con la schiumarola (*cassa sbùsa*) in un telo posto in una fuscella (*friscèla*). La massa viene quindi lavorata manualmente per essere frantumata, schiacciata e pressata in modo che possa fuoriuscire tutto il siero. La massa viene salata e messa sotto torchio per 2-3 giorni. Quindi, si effettua, per alcuni giorni la salatura a secco. A questo punto inizia il periodo di stagionatura in appositi locali (tradizionalmente si ponevano su lastre di ardesia), alla temperatura di cantina (15°C) e ad un'umidità relativa non inferiore al 60%.
- **Curiosità:**Nella valle dell'Aveto la produzione di formaggio aveva sempre costituito la maggiore risorsa economica delle famiglie. Siccome la quantità di latte giornaliera per famiglia non consentiva la produzione di una forma di formaggio decorosa, era consuetudine effettuare il cosiddetto cambio tra le famiglie di una determinata frazione. Il latte di una frazione veniva lavorato a turno da una sola famiglia: il latte cambiato era restituito alle varie famiglie creditrici nel giorno in cui cadeva il loro turno di lavorazione.