

FORMAGGI E RICOTTA DI STAZZO

Presentazione:



Per formaggi e ricotta di stazzo si intendono una serie di formaggi e di sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione del latte crudo di ovini, bovini e caprini, effettuata direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota. Riguarda tutto il territorio montano abruzzese in cui si pratica la transumanza orizzontale o verticale, dove spesso la lavorazione del latte avviene in condizioni precarie, con il risultato di ottenere delle produzioni sicuramente valide dal punto di vista della qualità, ma con caratteristiche molto particolari e mai costanti. Non è infatti possibile dare una descrizione uniforme dei prodotti che si ottengono in queste situazioni, perché tante sono le variabili, per ogni allevatore e per ogni periodo della stagione di monticazione. Non v'è dubbio però che i formaggi e le ricotte prodotti con il latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo conservano degli aromi e delle caratteristiche completamente diverse quelli prodotti con latte di animali alimentati alla mangiatoia.

Le metodiche di lavorazione adottate per la trasformazione e la conservazione dei formaggi di stazzo sono tra le più antiche e tradizionali ancora oggi praticate. Il latte appena munto viene filtrato con panni e setacci e sottoposto (se necessario) a un breve riscaldamento a fuoco diretto; si provvede quindi all'aggiunta di caglio naturale di origine animale. A coagulazione avvenuta si procede, dopo aver fatto brevemente riposare la cagliata, alla rottura della stessa con lo spino, solitamente in legno. Il formaggio viene raccolto manualmente e posto negli stampi, quasi sempre fuscelle di giunco. La salatura viene effettuata a secco. La prima fase di stagionatura avviene negli stessi locali di trasformazione. Successivamente i formaggi, se non sono venduti direttamente negli stazzi, vengono conservati in locali annessi oppure, più frequentemente, vengono portati periodicamente a valle per essere commercializzati o per portare avanti la stagionatura in locali annessi generalmente all'abitazione dell'allevatore o alla stalla.

La trasformazione del latte di qualsiasi specie, praticata direttamente nei luoghi di pascolo è forse la più antica forma di industria di trasformazione conosciuta. La storia e la cultura abruzzese sono fortemente legate alla pastorizia, soprattutto attraverso la transumanza, che ha rappresentato il più antico e importante sistema di gestione del territorio e razionale utilizzazione delle risorse. Anche le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non erano molto dissimili da quelle attualmente adottate.

Metodiche:

Materiali e attrezzature: l'allevatore, allorché decide di spostare i propri animali sui pascoli montani, oltre a organizzare e dotare lo stazzo del necessario per la mungitura si attrezza per la trasformazione del latte. Le attrezzature più comunemente utilizzate sono:

- caldaia di rame, molto spesso stagnata all'interno;
- fonte di calore, che può essere la legna; sempre più frequentemente si impiega un grosso fornello a gas alimentato da una bombola;
- attrezzatura minuta necessaria alla rottura della cagliata (spino o rompitufo) e per la raccolta del formaggio e della ricotta (schiumarola);
- tavolo spersorio, in genere in legno, per la lavorazione del formaggio;
- stampi, fuscelle in giunco per il formaggio e in plastica per la ricotta;
- contenitori per l'acqua, spesso si tratta di acqua sorgiva in quanto gli stazzi sono quasi sempre privi di acqua corrente, e in molti casi la normativa prevista dai Piani Paesistici non consente la captazione dell'acqua al di sopra di determinate quote di altitudine.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Raramente i locali a servizio degli stazzi hanno subito adeguamenti strutturali. Nonostante questo, in molti casi questi ambienti risultano essere particolarmente idonei a fungere da caseifici. Molti di questi locali, essendo stati costruiti in pietra e/o mattoni, risultano infatti termicamente isolati e sono abbastanza bui (l'oscurità come è noto impedisce lo sviluppo di alcuni microrganismi indesiderabili). Inoltre questi locali, essendo ubicati generalmente in alta quota, riescono a mantenere, senza condizionamento, temperature ottimali intorno ai 10-12°C. La circolazione dell'aria è assicurata dalle porte e dalle finestre di cui questi locali sono dotati; dette aperture, generalmente di dimensioni ridotte, garantiscono un giusto ricambio d'aria. Lo stesso discorso è valido per i locali di conservazione e di stagionatura, anche se molto più spesso oggi i prodotti, dopo la prima fase di conservazione, vengono portati a valle in appositi locali.

Tradizione:

Le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non sono oggi molto dissimili da quelle adottate in passato. I locali angusti, la mancanza di acqua corrente, i materiali impiegati (rame, legno, giunco) testimoniano che la tradizione è stata mantenuta nel corso degli anni, e probabilmente non muterà fino a quando ci sarà un solo allevatore disposto a seguire con i propri animali il corso delle stagioni e i bioritmi cadenzati dalla natura.