

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Formaggio Asino

Formaggio dal particolare gusto sapido, leggermente piccante, pronunciato per l'Asino classico, più delicato per l'Asino morbido

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Clauzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo.

Descrizione sintetica del prodotto

forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane per l'Asino classico; forma quadrata per l'Asino morbido;

di dimensioni indicative: altezza di 5-7 cm (anche 12-15 in alcuni casi) e diametro medio di 30-40 cm per l'Asino classico; altezza di 5 cm e lato di 20 cm per l'Asino morbido;

pasta compatta di colore biancastro senza occhiatura o con occhiatura fine per l'Asino classico; pasta cremosa, spalmabile, di colore bianco latte e senza occhiatura per l'Asino morbido;

gusto sapido e leggermente piccante, pronunciato per l'Asino classico, più delicato per l'Asino morbido;

il formaggio Asino classico e morbido, vengono anche chiamati formaggio salato classico e morbido del Friuli, formadi salmistrà e formàio furlàn.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Asino classico

E' ottenuto esclusivamente da latte bovino crudo o termizzato, eventualmente aggiunto di lattoinnesto naturale o di fermenti selezionati autoctoni della zona di produzione. Dopo la coagulazione la cagliata è rotta fino a ridurla a granuli di dimensione di una noce, in modo da evitare uno spurgo eccessivo. Si procede con una cottura a 45-46°C. Le forme dopo la pressatura vengono immerse in una particolare miscela, chiamata "salmuerie" composta da latte, panna d'affioramento e sale. Le "salmueries" non vengono mai rifatte, ma vengono opportunamente invecchiate in tini di legno all'interno dei quali si arricchiscono negli anni di aromi, sapori e del grasso dello stesso formaggio che di volta in volta si scioglie durante la prolungata immersione, dopo il periodo di affinamento in "salmuerie" il formaggio è pronto per il consumo.

Asino morbido

Il latte in questo caso viene sottoposto a pastorizzazione e la rottura della cagliata è molto più grossolana perché si vuole trattenere una maggiore quantità di acqua per ottenere una pasta molto morbida. La cagliata non viene cotta e la formagella che si ottiene non viene pressata. Vengono impiegate le stesse "salmueries" e l'immersione dura circa 20 giorni.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Tini in legno per il contenimento delle saline;
- Utensili di legno stagionato e ben levigato per il mescolamento delle saline.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I tini in legno sono in genere mantenuti in una cantina fresca, ma non condizionata, con pareti in muratura e le salamoie vengono sbattute e mescolate ogni giorno con l'ausilio di un utensile di legno stagionato e ben levigato.

Elementi comprovanti che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali per un periodo non inferiore di 25 anni

La prima fonte certa in cui troviamo notizia di questo prodotto è dello storico Enrico Palladio, scritta in latino Rerum Foroiuliensium nel 1659: *"qui Asinum vocant ab Aso pago ..."* (che chiamavano Asino dal paese Asio).

Tra le memorie storiche vi è poi una lettera del 1749 che il Vescovo di Concordia, Giacomo Maria Erizzo, inviò ad un Pievano d'Asio per assicurarsi una adeguata scorta di formaggio Asino: *"...siamo ora al tempo delli formaggi asini, non vorrei che mi succedesse qualche disguido per tali frutti ..."*.

Altri documenti, quali un bando del 1775 che riporta i prezzi del formaggio Asino e i Calmieri su carni e formaggi del 1812, attestando la diffusione e l'importanza di tale prodotto sul mercato locale. Nel 1800 il Ponici scriveva in merito a tale produzione: *"... la manifattura è così difficile ed esige tali squisite avvertenze che pochi possiedono l'arte sicura ..."*.

scheda di deroga per il formaggio asino

Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della stessa

Il caratteristico e tradizionale sapore ed aroma di questo prodotto è determinato dalla sua prolungata sosta all'interno di salmuere molto vecchie conservate in tini di legno. Il legno, dato il suo elevato potere assorbente, facilita il mantenimento di quel complesso equilibrio microbico filocaseario che è responsabile delle caratteristiche organolettiche tradizionali del prodotto.

Osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali

Esiste già un manuale di autocontrollo (vedi D.L. 155/97).

Riferimenti normativi

Il formaggio Asino è rispondente ai requisiti del DPR 54/97 con le deroghe consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25.04.1997 per le attrezzature.

Annotazione dei Servizi Sanitari Regionali

In possesso del Bollo CEE.

Argomenti associati



Trasformazione