

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Formaggio di malga

Formaggio tradizionale delle malghe friulane, la cui attività è nota fin dai tempi del Patriarcato di Aquileia (XI-XV sec.).

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Area alpina della regione in particolare Carnia, della Val Canale e del Canal del Ferro nonché della comunità pedemontana del Livenza.

Territorio interessato alla produzione

La transumanza del fondovalle ai pascoli in quota ha costituito e costituisce un elemento estremamente importante per l'economia pastorale della montagna friulana e della Carnia e questo ha costituito fin dai tempi più remoti l'elemento di stimolo per l'insediamento temporaneo in quota di uomini e animali che ha dato vita a quella particolare forma di azienda che è la malga. Si hanno notizie dell'attività in malga già prima dell'anno 1000 e regole precise sullo sfruttamento dei pascoli alpini si hanno già ai tempi del patriarca di Aquileia (XI-XV sec.). Le malghe costellano l'area più propriamente alpina della regione Friuli-Venezia Giulia ed in particolare, le strutture malghive insistono su un territorio da sempre utilizzato per l'alpeggio e che può essere individuato negli ambiti territoriali della Carnia, della Val Canale e del Canal del Ferro nonché della comunità pedemontana del Livenza (comuni di Aviano, Budoia, Caneva, Polcenigo).

Descrizione sintetica del prodotto

- forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane,
- dimensioni indicative: altezza di 4-10 cm e diametro medio di 25 cm,
- crosta liscia e abbastanza regolare,
- pasta di colore paglierino più o meno intenso, con occhi di dimensioni prevalentemente irregolari ma uniformemente distribuiti,
- gusto pronunciato, a volte con un fondo leggermente amaro ma gradevole.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il latte. La tradizione prevede che per la produzione del formaggio di malga venga lavorato il latte di vacca della mungitura serale, parzialmente scremato, miscelato con latte intero della mungitura del mattino. Talvolta può essere aggiunto un 10-15% di latte caprino. Il latte della sera viene versato in ampie bacinelle e conservato fino al mattino successivo a temperatura ambiente; ciò garantisce parziale scrematura mediante affioramento naturale del grasso, oltre ad una parziale debatterizzazione e l'instaurarsi di un equilibrio chimico-fisico ottimale. Il latte deve provenire da vacche al pascolo in quota e deve essere lavorato crudo, in modo da conservarne intatto il patrimonio microbico ed enzimatico che garantisce le giuste trasformazioni durante la maturazione.

Uso di innesti. La tecnologia del formaggio di malga non prevede l'uso dell'innesto, in quanto la caseificazione viene esclusivamente guidata dagli equilibri microbici ed enzimatici naturali della materia prima. Tuttavia, è talvolta necessario ricorrere all'impiego del lattoinnesto naturale, al fine di compensare alcuni momentanei impoverimenti o variazioni della flora microbica. Il lattoinnesto naturale, ottenuto con latte fresco e selezionato, contiene comunque la flora spontanea nel suo complesso equilibrio, fatta opportunamente moltiplicare, in modo da permettere il consolidamento di

quel patrimonio microbico che garantisce il mantenimento delle caratteristiche distintive di questo prodotto.

Operazioni in caldaia. Il latte viene coagulato alla temperatura di 32-36°C con l'impiego di caglio bovino in polvere, nel quale l'azione della chimasi sia nettamente prevalente sulla pepsina. La rottura della cagliata che segue la fase di coagulazione viene eseguita a mano utilizzando la lira; l'operazione viene in genere effettuata in due tempi con una piccola sosta tra un taglio e l'altro in modo da facilitare lo spurgo del siero ed ottenere dei granuli delle dimensioni di un fagiolo. La successiva cottura della cagliata avviene a 42-48°C e tale temperatura viene raggiunta in 30'-45', riscaldando la caldaia in rame con fuoco diretto a legna; si sposta quindi il fuoco e si lascia la cagliata depositare e sostare sul fondo per 10'-20' al fine di ottenere uno spurgo adeguato. La cagliata viene estratta manualmente con le tele e posta in fascere.

Pressatura, salatura, stagionatura. Le forme vengono pressate fino alla sera (6-8 ore) e lasciate poi in sosta a temperatura ambiente fino al mattino successivo, quando vengono immerse in salina per 24-48 ore. La stagionatura va condotta in ambienti freschi su tavole di legno e in tali condizioni il prodotto raggiunge un giusto grado di sapidità dopo circa 30 giorni. Stagionato più a lungo può anche essere usato come formaggio da grattugia.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- ampie bacinelle o vasche per la sosta del latte della mungitura serale, idonee a favorire l'affioramento della crema;
- caldaie o paioli in rame con fuoco a legna per il riscaldamento, il rame utilizzando fuoco a legna facilita la trasmissione del calore e permette di regolare rapidamente la temperatura ai valori desiderati;
- spino in legno come agitatore e lira per la rottura della cagliata;
- fascere per dare forma e dimensioni al formaggio;
- assi in legno ed ambienti freschi per la stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le caldaie per la caseificazione sono poste in una stanza con pareti e pavimenti in pietra o in muratura, eventualmente, piastrellati. Il fuoco a legna impiegato per il riscaldamento può essere a vista oppure interrato e, in questo ultimo caso, il braciere è mobile e può essere spostato a seconda delle esigenze. In alcuni casi il latte viene ancora caseificato all'interno di un grande paiolo di rame appeso ad un supporto mobile a forma di squadra che permette di avvicinare o allontanare agevolmente il pesante paiolo al focolare. In questi casi il fuoco viene spesso fatto all'interno di una buca scavata nel pavimento, delimitata da sassi o da un muretto. Nello stesso locale si trova il banco per la pressatura, tradizionalmente in legno. Durante la stagionatura e la conservazione i formaggi vengono mantenuti su assi di legno, in un ambiente fisicamente separato dalla stanza di lavorazione, con pareti e pavimento in pietra per mantenere un giusto grado di frescura. Nella stanza di stagionatura si trovano in genere anche le bacinelle con la salina e latte.

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

Dalla testimonianza riportata dal dott. Giuseppe Faleschini nel libro "L'Alpeggio in Carnia" riprodotto nell'ottobre del 1970 e da Umberto Sanson nella rivista "Sot la Nape" riprodotto nel 1979, si può verificare come confrontando la tecnologia ivi descritta con quella attualmente praticata, non sia possibile rilevare differenze sostanziali nelle pratiche di trasformazione. (L'Alpeggio in Carnia. Risultanze di una indagine effettuata dal dott. Giuseppe Faleschini. Ed. Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Assessorato dell'Agricoltura, Foreste ed Economia Montana, ottobre 1970; Sot la Nape. Tradizioni popolari. Ed. Società filologiche friulane, gennaio-marzo 1979). Come pure l'ultima parte descritta da Enore Tassi nel Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana del 1898 dove scrive del formaggio che si produceva solamente in montagna, durante il periodo del pascolo estivo.

In ogni caso, la stessa tecnologia, e in particolare, le attrezzature usate (caldaie di rame, scalere di legno, ecc.) e la cottura "a fuoco di legna" dimostrano come nessuna innovazione tecnologica sia avvenuta nella seconda metà di questo secolo.

schema di deroga per il formaggio di malga

Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della stessa

La presenza di strutture di utilizzo stagionale che, per ubicazione e povertà di materiale di costruzione o per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristica particolare, non consente di adeguarsi a tutti i requisiti previsti dal DPR 54/97.

Osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali

individuazione dei rischi e dei possibili pericoli nelle diverse fasi di lavorazione

<i>Fase di lavorazione</i>	<i>Rischio</i>	<i>Prevenzione</i>	<i>Azione correttiva</i>
Raccolta latte	Presenza di particelle di macrosudiciume Contaminazione microbica	Corrette norme igieniche durante la mungitura Profilassi della mastite	Corrette norme igieniche durante la mungitura Profilassi della mastite
Affioramento	Deposito pulviscolo e particelle ambientali estranee		Filtrazione
Miscelazione del latte delle due munte			
Riscaldamento			
Aggiunta latteinnesto			
Aggiunta caglio			
Lavorazione in caldaia	Presenza di materiali estranei	Occorre evitare che oggetti personali ed attrezzature cadano nella caldaia di lavorazione	Eliminazione corpi estranei
Cottura della cagliata	Fumosità eccessiva e presenza di fuliggine nell'alimento Cessione di rame da parte della caldaia		Areazione dei locali ed eliminazione delle impurezze Corretta manutenzione e lavaggio delle caldaie
Scarico con tele	Contaminazione fisica e microbica da parte delle tele	Mantenimento delle tele in buono stato d'uso e pulizia	Pulizia e disinfezione delle tele

Salatura	Contaminazione microbiologica	Protezione della salina Controllo del sale	Sostituzione della salina
Stagionatura	Contaminazione da muffe	Pulizia periodica delle tavole Controllo dell'umidità e della temperatura	Ripristino delle condizioni ottimali

procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive

Viene assicurato un buono stato di pulizia degli utensili, delle attrezzature, dei locali e del personale addetto alla lavorazione del latte e vengono eseguiti tutti gli accorgimenti atti a garantire:

- assenza di incrostazioni,
- assenza di animali domestici e di insetti nei locali di lavorazione e stagionatura, frequente pulizia di tutti i locali,
- allontanamento di sostanze che possono contaminare accidentalmente il prodotto,
- adeguata protezione dell'alimento.

Riferimenti normativi

Nei caseifici artigianali delle malghe vanno applicate le deroghe strutturali consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25 aprile 1997. Infatti, gli ambienti in pietra o in muratura e le particolari attrezzature in legno contribuiscono a preservare le peculiarità tradizionali, tipiche e locali del formaggio di malga.

Inoltre, nei casi in cui si adotta la pratica della vendita diretta al consumatore finale è consentita la non applicazione del DPR 54/97, purché esistano i requisiti prescritti dal DL 155/97.

Argomenti associati



Trasformazione