

## Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

# Monte Re

**Formaggio con pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e dal caratteristico gusto del latte caprino, a volte leggermente piccante**

**Categoria:** formaggi

**Territorio interessato alla produzione:** Comune di Monrupino.

## Territorio interessato alla produzione

Il formaggio è originario della zona a cavallo del confine tra la Slovenia e il Carso Triestino, come dimostrano i nomi Monte Re e Nanos di monti ivi situati. La produzione attuale è concentrata nella zona di Monrupino in un piccolo stabilimento o in aziende famigliari; in questo ultimo caso il prodotto è ceduto solo al consumatore diretto.

## Descrizione sintetica del prodotto

forma cilindrica a scalzo dritto e facce piane

dimensioni indicative: altezza di 8-9 cm e diametro medio di 17-18 cm

crosta liscia e abbastanza regolare

pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola ma diffusa

gusto caratteristico del latte caprino, a volte leggermente piccante

## Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella tradizione si utilizzavano per questo formaggio, in funzione della disponibilità, miscele di latte di capra, di pecora e di vacca. Attualmente si impiega principalmente latte di vacca addizionato di quantità sufficienti di latte di capra.

Il latte viene lavorato solo quando ha raggiunto un soddisfacente livello di acidificazione e a tal fine, nel caso, può essere impiegato sieroinnesto o miscele di batteri lattici termofili acidificanti per garantire la presenza della flora specifica..

A seconda della miscela che compone il latte si può impiegare caglio liquido o caglio in pasta di capretto quando la presenza di latte di pecora o di capra non è sufficiente ad assicurare le desiderate caratteristiche sensoriali. La cagliata che si ottiene dalla coagulazione presamica viene sottoposta ad una rottura grossolana, cotta a circa 44 °C e, dopo lo scarico, lasciata maturare in spersore per 24 ore, eventualmente coperta con un telo per permettere uno spurgo adeguato.

Il formaggio viene salato a secco o per immersione in salamoia per 24 ore.. La stagionatura deve avvenire in un ambiente con bassa umidità ed il formaggio è destinato ad una maturazione prolungata, comunque non inferiore ai 4 mesi

## Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Quando la produzione avviene in aziende a conduzione familiare si ricorre all'uso di caldaie in rame ed attrezzi in legno.

## **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Nelle aziende a conduzione familiare la stanza di lavorazione è separata dall'ambiente di stagionatura.

Nelle latterie l'applicazione delle recenti normative comunitarie, d'obbligo in alcuni casi, ha portato ad un ammodernamento delle attrezzature e dei locali, fatto che non ha influito sulle caratteristiche peculiari del prodotto.

## **Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

Il formaggio Nanos vanta nella provincia di Trieste una lunga tradizione che risale al periodo austroungarico. Esso veniva prodotto nelle malghe sul Monte Nanos (in lingua italiana Monte Re), con latte ovi-caprino misto a bovino. In seguito, ma soprattutto dopo la prima guerra mondiale la zona di produzione si allargò alle valli del Vipacco ed al Carso. La storia di questo formaggio tipico del litorale dell'ex impero austroungarico è legata infine alle vicissitudini del secondo dopoguerra, quando con la definizione della linea di demarcazione tra l'Italia e la ex Jugoslavia anche la zona di produzione venne divisa. Il formaggio Nanos (Monte Re) assume nella zona di produzione slovena anche, e principalmente, la denominazione di "Nanoski sir" (formaggio di Monte Re). Tale denominazione è stata poi riconosciuta ufficialmente dagli organi competenti della vicina repubblica di Slovenia a tutta la zona del Monte Nanos e del Vipacco. Nella provincia di Trieste in assenza di latterie turnarie e sociali, dove però storicamente il formaggio tipico del Monte Nanos trovava la maggiore parte della sua collocazione commerciale, la produzione venne limitata ad alcune aziende zootecniche con lunga tradizione casearia e che praticano la vendita diretta di propri prodotti. Negli ultimi anni questo formaggio tipico della zona di Trieste è entrato nel novero delle produzioni tipiche della latteria Sociale del Carso.

## **Argomenti associati**



Trasformazione