

DOLOMITI

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta tenera cruda, a latte intero, da pasto;

- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura piccola o medio piccola, sparsa;
- crosta liscia o leggermente rigata;
- forma cilindrica del diametro di cm. 18-20, altezza dello scalzo cm. 10÷11;
- peso della forma variabile da 2,8 a 3,0 kg.;
- pronto per il consumo dopo 15 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.

La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. Le razze sono quelle maggiormente diffuse nel nostro territorio.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per ottenere questo tipo di formaggio viene utilizzato il latte di una o due munte della sera o del mattino, intero e termizzato. Viene messo in caldaia o in polivalente, viene riscaldato alla temperatura di 60-65 °C nello stesso doppio fondo e quindi raffreddato fino alla temperatura di 40-42 °C. Si aggiungono il lattofermento naturale (circa 2,0-3,0 etti per ettolitro di latte) e il caglio bovino.

La cagliata è pronta per la rottura dopo circa 10-15 minuti. Questa viene girata sottosopra con la spannarola, quindi viene rotta con la lira o lo spino fino alla dimensione di una nocciola. La massa viene agitata con la rotella per circa 10-15 minuti, dopodiché viene depositata sul fondo. Si aspira buona parte del siero e, quindi, si procede all'estrazione della cagliata che viene versata dentro gli stampi di plastica o di alluminio, posti sopra uno stuoino di plastica e quindi su tutto può essere versata acqua calda a 60-70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte. Durante la notte sopra gli stampi può essere posto un telo di cotone per mantenere il caldo e l'umidità. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia leggera (16 °Baumè), girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4-5 ore. Vengono quindi lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino, quindi vengono poste in magazzino, alla temperatura di 14-18 °C a un'umidità di circa l'80-85%. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

La preparazione del latte innesto naturale viene eseguita come di seguito descritto.

Il latte utilizzato di uno o più allevamenti della zona, di ottima qualità chimico-microbiologica, viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura massima di 65 °C e comunque non oltre i 68 °C; quindi raffreddato lentamente a 44-50 °C. Viene mantenuto a tale temperatura per circa 5-6 ore fino a un'acidità di 7-9 °SH per 50 cc. Si procede quindi a un primo raffreddamento del latte sempre a bagnomaria e si pone, infine, il contenitore in cella a 4-6 °C.

Il giorno successivo, quando presenta un'acidità massima di 10-15 °SH per 50 cc, è pronto per essere utilizzato.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Il Dolomiti rappresenta sicuramente uno dei pochi formaggi a pasta molle e cruda, da consumarsi entro poco tempo dalla produzione, prodotti in relativa quantità sul nostro territorio montano. Infatti, la maggior parte della produzione casearia storica era rappresentata dai formaggi a pasta dura, cotta o semicotta.

La sua tecnologia, è stata impartita nella prima metà del secolo scorso, agli allievi casari che frequentavano la scuola di caseificio presso l'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele all'Adige. Da allora tale produzione si è tramandata fino ai nostri giorni con un notevole apprezzamento da parte dei consumatori, che gradiscono un formaggio con le caratteristiche della pasta simile ad un formaggio tenero, ma con sapori, profumi e fragranza tutti particolari.

La sua produzione è ripresa e si è sviluppata nella seconda metà del secolo scorso ad opera del caseificio sociale di Predazzo, ancora oggi il principale produttore.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-27 19:08