

MONTESON

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a latte intero con aggiunta di latte scremato a pasta semidura, cotto, da pasto;

- pasta di colore bianco, con occhiatura medio piccola;
- crosta ruvida;
- forma cilindrica del diametro di cm 25 e altezza di 12 cm;
- peso della forma: da 5 a 7 kg;
- maturazione: dai 30 ai 60 giorni;
- formaggio ad aroma dolce iniziale e con un retrogusto saporito.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti.

Le razze coinvolte nella produzione del latte sono la Bruna Alpina e la Frisona. La raccolta del latte viene eseguita due volte al giorno. Al mattino vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera con quella intera della mattina. La scrematura avviene per affioramento naturale.

Nella fase di riscaldamento, al latte può essere aggiunto fermento naturale; raggiunta lentamente la temperatura di 31 °C, si aggiunge il caglio di capretto. La coagulazione avviene in circa 30 minuti.

La cagliata, lasciata rassodare per circa mezzora, ben soda, viene rotta, con la lira o con lo spino, fino alla dimensione di un grano di mais e poi cotta a 42 °C per 10 minuti, dopodiché viene lasciata depositare sul fondo dove sosta per 15 minuti. La cagliata viene quindi estratta e posta su un apposito spersore in canestri di plastica, che durante il giorno vengono ripetutamente rivoltati, con risciacquo del formaggio, ad una temperatura di 35 °C. Le forme sono poi messe in salamoia a 19 °Baumè, per 2 giorni.

La maturazione in magazzino avviene a 15 °C e con un'umidità dell'85 % ed è completa a partire dai 60 giorni.

In ogni caso i tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione ed in base all'esperienza ed ai "singoli accorgimenti segreti" del casaro.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Ingredienti: latte, sale e caglio di capretto. Attrezzatura: quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Le persone più anziane ricordano come nel periodo della fienagione la gente del posto si portava appresso mucche e capre poiché si era costretti a rimanere in montagna per periodi molto lunghi, con soste di 10-15 giorni, nelle varie zone, per il taglio a mano dell'erba. Considerata la lontananza dai centri abitati, infatti, si utilizzava il latte delle mucche per fare il formaggio sul posto e come coagulo si utilizzava lo stomaco delle capre, la cui carne costituiva una importante fonte di alimentazione.

Questo periodo di "transumanza" era chiamato "monteson" e da qui il nome del formaggio. Tale usanza è ricordata anche in un antico testo trovato nel sottotetto del vecchio caseificio di Castelfondo.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:19