

NOSTRANO

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a latte intero, a pasta semidura, semicotto, da pasto;

- pasta color bianco o paglierino chiaro, con occhiatura medio-piccola, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica, del diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm;
- peso della forma variabile dai 9 a 12 kg;
- maturazione: minima di 2 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti. La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.

Nella lavorazione standard il latte crudo, caldo, intero, del mattino, o di due munte raffreddato, messo in caldaia, è riscaldato lentamente fino a 32-35 °C, e quindi addizionato di caglio bovino. Nella fase di riscaldamento può essere aggiunto latteinnesto o fermento naturale. La coagulazione avviene in 20-25 minuti.

La cagliata, ben soda, viene rotta, con la lira o con lo spino, fino alla dimensione di un chicco di mais e la successiva semicottura a 44-46 °C dura 15-25 minuti, dopodiché la cagliata viene lasciata depositare sul fondo dove sosta per 20-30 minuti e quindi estratta e posta su un apposito spersore nelle fascere di legno, avvolta in tele. Durante il giorno vengono effettuati alcuni rivoltamenti con risciacquo delle tele. Le forme vengono quindi messe in salamoia a 16-18 °Boumè, per 4 -5 giorni.

La maturazione avviene in locali a 10-18 °C, con un'umidità dell'80-85% 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.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Ingredienti: latte, caglio, sale.

Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

CURIOSITA'

In Trentino l'uso del termine "nostrano" con l'aggiunta di aggettivi o nomi di zone è molto diffuso nella terminologia casearia.

Il formaggio denominato "Nostrano" risulta essere prodotto da molti caseifici, soprattutto in quelli della Val di Non, a partire dalla metà del secolo scorso, come conseguenza soprattutto della diffusione della produzione del grana del Trentino. Infatti, la necessità di contenere il tenore di grasso e di equilibrare la quantità di latte della sera e del mattino nella produzione del grana, ha favorito la produzione di un prodotto nostrano utilizzando la munta intera del mattino. In tal modo il caseificio produttore poteva disporre per il proprio spaccio di un secondo formaggio, da vendere assieme al burro, al grana, alla ricotta e qualche formaggio molle.

In pratica il formaggio in oggetto ha preso il posto, limitatamente a tali caseifici, del "Nostrano de casel", tuttora prodotto sul territorio provinciale, che è invece parzialmente scremato utilizzando due munte.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:23