

NOSTRANO DI MALGA E NOSTRANO D'ALPE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a latte intero o parzialmente scremato, a pasta semidura, semicotta, da pasto;

- pasta color paglierino o giallo, con occhiatura media, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica, del diametro di 30-40 cm, altezza dello scalzo di 8-11 cm;
- peso della forma variabile dai 6 ai 9 kg;
- maturazione: minima di 2 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna, Rendena, Grigio Alpina e altre, alimentate al pascolo in alpeggio. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti. Il latte della sera, più o meno scremato, viene inviato alla caldaia assieme al latte caldo del mattino, riscaldato lentamente alla temperatura di 33-35 °C e quindi addizionato di caglio bovino. Al coagulo, che avviene in 35-50 minuti, segue la rottura della cagliata a dimensione di un chicco di riso, con inizio della fase di riscaldamento per arrivare alla semicottura a fuoco di 40-45 °C.

La massa viene agitata fino all'asciugatura desiderata. La cagliata viene quindi estratta e messa, avvolta con un telo di lino o cotone, in fascere, su ognuna delle quali è posto un tagliere di legno con un sasso o altro peso per la pressatura.

Nei primi due giorni si cambia spesso la tela, fino alla formazione della pelle. Le forme si mettono quindi in salamoia a 15-18 °Baumé per tre o più giorni, in funzione delle dimensioni della forma.

Il formaggio è pronto dopo 60 giorni di maturazione. La stagionatura avviene in locali freschi (15-20 °C) e umidi, su "scalere" di legno.

Il "Nostrano d'alpe" viene prodotto con il medesimo procedimento miscelando in caldaia le munte intere del mattino e della sera, ma le forme ottenute sono più piccole. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Ingredienti: latte, caglio, sale. Attrezzatura: quella di un caseificio sociale e/o privato.

CURIOSITA'

Da sempre, sulle malghe delle Alpi viene praticato l'alpeggio e in Trentino sono tuttora attive circa 90 malghe con produzione di latte. Un tempo il latte veniva tutto caseificato in malga, con produzione di burro e di formaggio detto "di malga" o "d'Alpe". Era ed è una produzione casearia del tutto particolare che si distingue per l'aspetto, per il profumo, i sapori caratteristici ed intensi, non riscontrabili in altre produzioni ottenute utilizzando latte da bovine in allevamento stanziale.

Tali caratteristiche derivano dal foraggio e dalle essenze della montagna di cui si alimentano le bovine, ma anche dall'ambiente incontaminato e salubre che influisce positivamente sulla composizione chimica e microbiologica del latte. Il "Nostrano di malga" sostava nei magazzini delle malghe fino alla fine dell'alpeggio, dopodiché veniva portato nelle cantine dei singoli allevatori che avevano mandato le vacche in alpeggio.

Per mancanza di strade, in molti casi il formaggio ed il burro venivano portati a valle in spalla o a dorso di muli.

In tempi più recenti, spesso, si è optato per il trasporto del latte nei caseifici di fondovalle.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:26