

CAPITOLO III

Tecnologie casearie alternative alle paste filate

Uno degli obiettivi del progetto NOVOROD è l'introduzione di tecnologie casearie alternative alle paste filate. Di seguito si illustrano gli schemi tecnologici di tre tipologie di formaggi vaccini, già apprezzati dal consumatore in alcune prove di assaggio. Si tratta dei seguenti formaggi: caciotta dolce, formaggio molle, "semicotto".

I primi due sono a breve stagionatura, 10-20 giorni, con pezzatura da 500 g, in linea con l'attuale tendenza di mercato che preferisce forme piccole. Per la struttura morbida e il sapore lattico e dolce, si pensano soprattutto per il consumatore più giovane. Il terzo è di media stagionatura (minimo 3 mesi), di pezzatura maggiore (1-2 kg) ma si presta al porzionamento e confezionamento sottovuoto. È gradito dal consumatore più "maturo", che ama un gusto più pronunciato, senza tuttavia rinunciare alla delicatezza del latte vaccino.

Un'ultima considerazione importante. Ogni tecnologia prevede una maturazione a temperatura e umidità ben precise, e a volte la salamoia. Ciascun passaggio dello schema tecnologico influisce sul risultato finale. Pertanto è opportuno che al formaggio che si sceglie di produrre si dedichi una CELLA, in modo da rispettare le caratteristiche di temperatura e umidità, e una SALAMOIA. Il rischio è di "contaminare" il formaggio con aromi o sapori estranei alla tipologia (es., fumo o fermentato da paste filate) o non favorire l'asciugatura più idonea per quei formaggi.

Con queste premesse, vediamo ora i flussi tecnologici dei tre formaggi.

Tecnologia della caciotta

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato o termizzato, caglio liquido di vitello (25 ml/hl, titolo 1:18000), fermento: *S. thermophilus* e *L. bulgaricus* per inoculo diretto in caldaia, preincubato in latte a 40°C.



Attrezzature: stampi in plastica a forma di canestro da 1 kg con fondo, teli di plastica.

Tempo Attività

00.00	fermento liofilizzato nel secchio di latte a 40°C
00.25	latte + fermento del secchio in caldaia a 38°C
00.45	aggiunta del caglio e mescolamento lento e omogeneo
00.55	presa (10 minuti) e successiva coagulazione (25-30 min)
01.20	1° taglio con lira a 5 cm, rivoltamento con spannarola
01.30	2° taglio con lira fino a “nocciola”, poi riposo (10' ca.)
01.40	agitazione della cagliata con la rotella
01.45	asportazione di una parte del siero
01.55	temperatura cagliata 38°, inizio travaso negli stampi preriscaldati con acqua calda e posti su tavolo d'acciaio
02.10	copertura degli stampi con teli di plastica, pH 6.4-6.45
02.40	1° rivoltamento, stufatura a 38°C x 3 ore fino a pH 5.2
03.10	2°, 3°, 4° rivoltamento con cadenza 30 minuti
05.40	formaggio negli stampi in cella a 7-8°C per 12 ore
17.30	il giorno dopo, stampi in salamoia o salatura a secco

Salamoia: a 19°Baumè, pH 5,00 ca., temperatura 15-17°C, 2 ore/kg.

Cura: 2-4 ore di sgocciolatura dopo salamoia, cella fredda a 8°C per 20 gg, frequenti rivoltamenti e pulitura delle muffe (U.R. celle 85-90%). **Caratteristiche:** crosta paglierina, pasta morbida, eventuale piccola occhiatura, sapore dolce, lattico e leggermente acidulo. **Resa:** 12-14%.