



Le produzioni lattiero-casearie a marchio europeo della provincia di Foggia.

Da quando sulla terra apparve la vita, esiste il latte: alimento primo dei mammiferi e quindi anche dell'uomo.

Attraverso i secoli, il miracolo del latte si è rivelato compiutamente anche nel suo principale derivato: il formaggio.

Documenti risalenti alle prime dinastie dei re egiziani e sumeri, testimoniano che la fabbricazione del formaggio era conosciuta già cinquemila anni orsono. Plinio, Virgilio, Omero, Aristotele affermano come fosse in auge, prima presso i greci e poi presso i romani.

Il formaggio, meraviglioso prodotto alimentare, ha un'origine che si perde nella notte dei tempi, collegandosi al nascere della pastorizia.

I primi pastori, agli albori della civilizzazione dell'uomo, scoprirono il formaggio osservandone prima la trasformazione, che avviene abbandonando il latte alla sua naturale fermentazione acida e, successivamente, constatando che, con l'aggiunta di porzioni di stomaco di agnello, detto "caglio", il latte assumeva consistenza solida, coagulando, sviluppando la proprietà di conservarsi.

Nel corso dei secoli scienza e industria hanno fatto di un alimento primitivo un cibo raffinato, moltiplicandone tipi, forme e sapori.

Il formaggio è uno dei cibi più nutrienti che esistano. Esso si può definire come il prodotto della maturazione della "cagliata" ottenuta con la coagulazione "presamica" o acida del latte intero e puro o della crema da esso ricavata, o del latte scremato parzialmente o totalmente, con la sola aggiunta di fermenti, sale, spezie.

Nonostante la tecnica della sua preparazione sia estremamente varia, e si possano oggi distinguere con nomi diversi centinaia di tipi, il principio per cui dal latte si

ricava il formaggio è praticamente unico.

Sul latte intero o parzialmente scremato - prevalentemente vaccino, ma anche di pecora, di capra, di bufala - si fa agire un fermento detto "presame" o "caglio".

Il "caglio", liquido o in polvere o in pasta, è preparato, con opportuno trattamento, dal ventriglio essiccato e stagionato dei vitelli o dei capretti o degli agnelli.

Sotto l'azione del "caglio", la caseina, la proteina tipica del latte, si coagula in una massa granulosa detta "cagliata", la quale, oltre alla proteina "caseina" contiene quantità maggiori o minori di grasso, a seconda che si sia partiti da latte intero o parzialmente scremato; la cagliata conserva i minerali e le vitamine presenti nel latte di provenienza.

La cagliata viene lavorata secondo tecniche diverse, a seconda del tipo di formaggio che si vuol produrre.

Anche la maturazione del formaggio, quando ha luogo, è diversa nei modi e nella durata, pur consistendo sempre in una serie di processi fermentativi.

Da queste diverse manipolazioni tecnologiche hanno origine le differenze tra i formaggi: a pasta dura o molle, dolci o piccanti, ecc.

Le produzioni DOP locali

Canestrato Pugliese - Formaggio a pasta dura

Stagionato in tipici cesti di giunco intrecciato detti "fiscelle", la cui impronta, anche odorosa, s'imprime su una scorza marrone, tendente al giallo, dura, spessa e unta con olio di oliva, questo formaggio a pasta dura, non cotta, salata a secco o in salamoia, di colore giallo paglierino più o meno intenso, è ottenuto da latte intero di pecora di razza gentile pugliese, le cui origini genealogiche provengono dalla nota razza Merinos.

Riconosciuto prodotto a denominazione d'origine protetta "D.O.P." nel 1985, è oggi realizzato artigianalmente durante tutto il corso dell'anno, nella provincia di Foggia e in 16 Comuni di quella di Bari.

Le sue origini sono quelle d'un prodotto tipicamente legato alla transumanza delle greggi, che da dicembre a maggio migravano dai monti abruzzesi all'accogliente Tavoliere delle Puglie, e di cui l'antica tradizione agricola rappresenta un pezzo "saporito" di storia.

Giustino Fortunato ricordava "**Se tu vuoi pecora bella / in estate alla Maiella / e d'inverno a Pantanella**".

Proprio in questa provincia di Foggia ove i pastori, in quei mesi troppo rigidi per le greggi, trovavano un clima mite, foraggio abbondante ed il sale utile alla conservazione del prodotto.

Di sapore piccante, particolarmente marcato quanto più è stagionato, è un formaggio da tavola e da grattugia.

Di forma cilindrica, con facce piane, del diametro dai 25 ai 34 centimetri., ed un peso variabile per pezzatura dai 7 ai 14 chilogrammi.

Fasi della lavorazione

1) **Coagulazione.** E' la fase di coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 °C mediante l'utilizzo di caglio in pasta, di vitello o di capretto. Raggiunta la consistenza voluta si procede alla fase della rottura della cagliata con grumi di dimensioni simili alla nocciola.

2) **Maturazione.** La cagliata matura sotto siero per un periodo che va dalla 4 alle 10 ore, variabili a seconda dell'acidità del latte, della temperatura e della quantità di formaggio prodotta. La maturazione è completata quando la pasta può essere filata.

3) **Filatura e preparazione della forma.** Si prepara un cordone che viene plasmato e modellato energicamente a mano fino ad ottenere una parte interna senza vuoti e una esterna liscia. Ogni pezzo di pasta viene chiuso all'apice immergendolo in acqua bollente.

4) **Salatura.** Dopo il raffreddamento in acqua fredda le forme vengono salate mediante immersione in salamoia per un periodo non inferiore alle 6 ore.

5) **Stagionatura.** Le forme vengono legate a cappio e sospese a delle pertiche per l'areazione. La fase dura da un minimo di 15 giorni a qualche mese in forme di

giunco che, assicurando al formaggio la giusta areazione ed il giusto grado di umidità, gli trasferiscono i tipici odori e sapori dell'erba essiccata.

Caciocavallo Silano - Formaggio a pasta semidura

Il nome di questo formaggio, DOP dal 1993, prende origine dall'uso solito di appendere le forme "a cavallo" d'un bastone orizzontale.

In piena Magna Grecia, gli allevatori dell'altopiano della Sila producevano questo formaggio da latte vaccino.

Si presenta con una consistenza semidura a pasta cruda filata e morbida, omogenea e compatta, dal grande aroma.

Ancora oggi, lavorato nelle province di Crotone, Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Isernia, Campobasso, Bari, Taranto, Brindisi, Matera e Potenza, trova in provincia di Foggia la maggiore quantità produttiva.

Il sapore aromatico, varia dal dolce al piccante, a seconda del grado di stagionatura, che può durare dai 15 giorni fino ai 5 mesi.

Le forme più fresche possono essere cotte in padella, a fette, mentre le più stagionate sono buone anche da grattugia.

Con crosta sottile e di colore paglierino intenso, di forma sferica, ovale o troncoconica, con o senza testina a seconda del luogo di produzione, ha un peso variabile da 1 a 2,5 chilogrammi.

Fasi della lavorazione

- 1) il latte da impiegare per la produzione di questo formaggio deve essere coagulato alla temperatura di 36-38°C usando caglio in pasta di vitello o di capretto. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola.
- 2) Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica, la cui durata varia in media dalle 4 alle 10 ore e può

protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.

- 3) La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè se "fila".
- 4) Segue un'operazione caratteristica, consistente nella formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti.
- 5) Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia.
- 6) La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura. La durata minima del periodo di stagionatura è di 15 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

Mozzarella di Bufala - Formaggio fresco

Dal '500 in poi questo formaggio fresco, tipico della Campania, il cui nome deriva appunto dalla lavorazione che comporta la "mozzatura" della pasta filata, fu apprezzato e consumato anche al di fuori della regione d'origine, diventando ben presto uno dei prodotti più noti della produzione casearia meridionale.

È prodotto nelle province di Caserta, Salerno, Frosinone, Latina, Napoli, Benevento, Roma e Foggia, ed anche se sul mercato sono presenti altri tipi di mozzarella a

pasta filata, fatte con latte vaccino o misto, questa DOP è solo e soltanto di puro latte di bufala e gode d'un gruppo crescente di estimatori affezionati, che in essa ritrovano quel tipico sapore "muschiato", derivante dai terreni acquitrinosi ove la bufala vive e pascola, mediante un sistema di allevamento della bufala mediterranea risalente ad epoca romana, e che è stato tramandato nel tempo dai mastri casari.

Di forma rotonda, ma anche a treccia, a bocconcini, a ciliege e a nodini., si presenta di colore bianco porcellanato, profumato di fermenti lattici vivi, di una consistenza morbida, elastica e grondante di siero.

Fasi della lavorazione

Le peculiarità della mozzarella di bufala derivano dalla tecnologia di preparazione classica. Le fasi della lavorazione della mozzarella iniziano col versare il latte in un calderone e portarlo a 35 gradi, unendo poi al latte il caglio e lasciando riposare il tutto per un'ora.

La cagliata viene quindi spezzettata minutamente e lasciata a lievitare.

Viene versata in acqua bollente a 80 gradi e fatta filare.

Quando la filatura è a giusto punto, eliminata l'acqua si prende la pasta filata e la si "mozza" nella dimensione voluta. Fatte le porzioni, queste vengono passate in acqua fredda e poi lasciate in salamoia.

Uno schema tradizionale di lavorazione della Mozzarella di bufala si può articolare in due fasi. Nella prima si realizza la preparazione della cagliata e la successiva maturazione sotto siero fino a raggiungere una sufficiente acidità per essere sottoposta a filatura.

Nella seconda, la cagliata acidificata viene filata perché assuma la caratteristica struttura filamentare della mozzarella di bufala a pasta filata. Formatura, salatura e confezionamento della mozzarella di bufala completano il ciclo di lavorazione.

Valore alimentare dei formaggi

I formaggi vantano un valore nutritivo elevatissimo, dato che possono essere

definiti come un vero e proprio concentrato delle qualità nutritive del latte.

Se a questo si aggiungono le loro caratteristiche favorevoli di conservabilità, di ridotto volume e di facile trasportabilità, si completa il quadro di un alimento veramente eccellente, sia sotto il profilo del gusto, che sotto quello dei pregi nutrizionali. Un alimento che si presta straordinariamente a fungere da correttivo delle carenze di certe diete e particolarmente nella alimentazione dei bambini e delle persone anziane.

I formaggi sono ricchi di energia, sono un vero alimento, non un condimento o un complemento al pasto, un concentrato proteico (fino a dieci volte i valori del latte di partenza) di alta qualità: 150 grammi di formaggio bastano a coprire il fabbisogno proteico di un adulto, contro i 250-300 grammi di carne necessari per la stessa operazione.

Inoltre, la qualità delle proteine del latte è considerata superiore a quella delle stesse proteine della carne, ed adattissima, per la sua particolare ricchezza in certi amminoacidi essenziali, a compensare le carenze delle proteine vegetali presenti nella dieta.

Il maggior contributo al valore energetico dei formaggi è dato dai grassi, presenti in quantità diverse a seconda della varietà, ma comunque sempre in notevole misura, mentre il colesterolo è presente nei formaggi in misura variabile.

I relativi problemi di equilibrio nutrizionale possono comunque essere agevolmente superati limitando oculatamente le quantità consumate oppure ricorrendo di preferenza a prodotti scremati o parzialmente scremati, del tipo di quei formaggi "magri" o "leggeri" la cui produzione, dal marzo 1992, è finalmente consentita anche dalla legislazione italiana.

La qualità dei grassi presenti nei formaggi è comunque per lo più tale da renderli facilmente digeribili e utilizzabili da parte dell'organismo e da conferire loro ridotte attitudini ad elevare i livelli di colesterolo nel sangue.

Di grande rilievo anche l'apporto in minerali. I formaggi contengono molto fosforo, molto sodio (il che può creare problemi a chi soffre di ipertensione arteriosa), ma soprattutto molto calcio, un minerale essenziale per la formazione e il

mantenimento delle ossa e dei denti e per una serie di processi, quali la conduzione degli impulsi nervosi, la contrazione muscolare, la coagulazione del sangue, ecc.

Il formaggio, con il latte e lo yoghurt, è l'unica vera fonte alimentare di calcio per l'uomo: questi prodotti assicurano oltre i 2/3 dell'introito giornaliero di calcio nel nostro Paese, e bastano 70-120 grammi di un qualsiasi formaggio per coprire il fabbisogno quotidiano medio di un adulto.

Va sottolineato che in questi prodotti il calcio stesso è contenuto in una forma chimica che lo rende molto più facilmente assorbibile e utilizzabile da parte del nostro organismo.

Ed è anche importante ricordare che il formaggio contiene calcio e fosforo in un rapporto ideale sia per una utilizzazione ottimale del calcio che per correggere nel complesso della dieta la esagerata prevalenza del fosforo che si riscontra in tutti gli alimenti di più largo consumo come cereali, patate, legumi, carne, uova, e che può provocare perdite considerevoli di calcio.

Per quanto riguarda le vitamine, i formaggi, unitamente agli altri prodotti lattiero-caseari, coprono circa il 30% della assunzione totale di vitamina B2 e di vitamina B12, ma vantano soprattutto, da soli, la presenza di quantità significative di vitamina A: bastano 100 grammi di formaggio ad assicurare circa il 50% della quantità giornaliera consigliata per questa vitamina.

Vediamo, quali sono le caratteristiche strutturali necessarie dei luoghi di produzione: i caseifici.

Essi possono definirsi il complesso dei mezzi necessari alla conservazione e lavorazione del latte, al fine della fabbricazione del burro e del formaggio.

Pur essendo, come si è detto, questa industria la più antica del mondo - ne parla anche la Bibbia, e gli antichi Romani ci hanno lasciato numerose notizie in merito - è solo nel Medioevo che ha inizio lo sviluppo vero e proprio dei caseifici in Europa.

Ed è solo con la comparsa della prima macchina scrematrice centrifuga, risalente al 1877, e di altre strumentazioni che permettono la lavorazione dei sottoprodotti del latte, che nascono i caseifici a carattere industriale.

Questi, in sintesi, i locali essenziali, comuni a tutti i caseifici medi e piccoli, tralasciando di considerare tanto i fabbricati necessari agli stabilimenti maggiori, quanto quelli dei burrifici e delle Centrali del latte, il cui studio di progetto compete a tecnici altamente specializzati.

1) Vestibolo o camera di ricevimento del latte

E' il locale in cui avviene il ricevimento del latte e il relativo controllo. Tale operazione è svolta valutando il peso della materia prima.

2) Camera del latte

E' il locale nel quale avviene l'affioramento spontaneo della crema e dove perciò il latte viene messo a riposare in recipienti larghi ma bassi (bacinelle, navi o vasche) e nei quali è lasciato dalle 12 alle 14 ore, a seconda della stagione ed a seconda del grado di scrematura voluto.

Si trova solamente in quei caseifici che producono formaggi semigrassi, come ad esempio il Grana Padano, impiegando latte parzialmente scremato e che abbia raggiunto la necessaria "maturanza" per la sopravvenuta acidità fermentativa.

3) Cucina o casone

E' il locale meno esigente in fatto di temperatura e perciò di orientamento, cosicché è situato quasi sempre a mezzogiorno, ma è il più ampio e illuminato, perché vi si compiono tutte le operazioni che costituiscono la prima fase della fabbricazione dei formaggi. In esso trovano posto le caldaie (di foggia diversa a seconda del tipo di formaggio e riscaldabili a fuoco diretto o col vapore) per conferire al latte la temperatura di coagulazione o per la eventuale cottura della cagliata.

4) Salatoio

E' il locale nel quale si svolge la salatura dei formaggi, che si può fare "a secco", cospargendo di sale la superficie delle forme, oppure "in salamoia", immergendo i formaggi in acqua satura di sale.

In ultimo, e non meno importante, **la conservazione casalinga dei formaggi**

Il formaggio necessita di particolari cure per una buona conservazione se si vuole che mantenga intatte le caratteristiche organolettiche e la fragranza.

Va conservato in luogo fresco, in un recipiente chiuso, anche in frigorifero, nel

comparto all'uso destinato, per evitare che si secchi e perda il profumo.

Si eviti di conservare i formaggi vicino ad alimenti di odore forte (aglio, cipolla, ecc.) onde evitare che assorbano tali odori.

I formaggi si conservano più o meno a lungo, a seconda del tipo: si va dai formaggi freschi, che è meglio consumare entro pochi giorni, a quelli stagionati, che possono durare settimane.

I formaggi freschi vanno consumati entro pochi giorni dall'acquisto.

I formaggi freschi ad alto contenuto di umidità, come ad esempio la mozzarella e la ricotta, vanno privati della carta e conservati in contenitori di plastica a chiusura ermetica, per impedire che si secchino. In presenza di liquido di governo è bene lasciarveli immersi.

Non è raccomandabile l'uso della pellicola per avvolgerli, perché il formaggio ha bisogno di spazio in cui "respirare".

I formaggi a pasta consistente, più o meno stagionati, vanno conservati possibilmente su un tagliere di legno, senza nessun involucro, né di carta, né di pellicola, coperti solo da un panno, preferibilmente di lino, che va mantenuto costantemente umido.

Questo accorgimento ostacola lo sviluppo di muffa: se sulla superficie del formaggio se ne formasse ugualmente un po', basta eliminarla accuratamente raschiando in profondità con il coltello. Non è necessario gettare via tutto il pezzo. In tutti i casi, è molto importante la pulizia dei contenitori o del tagliere: bisogna lavarli frequentemente con acqua calda per rimuovere ogni traccia di grasso, che potrebbe irrancidire o favorire la formazione di muffe.

Non tutti sanno che i formaggi freschi si possono congelare.

E' invece sconsigliabile congelare quelli stagionati, come il canestrato.

Se vi sono problemi di conservazione, o se è più comodo, possono essere acquistati in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata - sistema di conservazione più recente: questi metodi infatti non incidono in misura rilevante sulle caratteristiche di gusto e profumo del formaggio.