

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Beddo* è un formaggio a latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle, di breve stagionatura di forma cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,0 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 18,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta “camisa”, legata alla stagionatura su “paglia di fieno”) nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una sola munta, messo ad affiorare in bacinelle di affioramento, durata affioramento di 12 ore a temperatura fresca (8–12 °C). Terminato il periodo di affioramento si sottrae manualmente la crema di affioramento e si procede alla coagulazione.

Coagulazione: temperatura del latte 25–30 °C la quantità di caglio mediamente è di 15–20 cc ogni 100 litri di latte, il coagulo deve essere compatto e sodo (durata media 30–40 minuti).

Lavorazione in caldaia: si effettua un'unica rottura, anticamente con frusta in legno, oggi con attrezzature in inox. Il granulo di cagliata finale deve essere come una noce, si lascia riposare sotto siero per 5 minuti, prima di proseguire con la estrazione.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare (anticamente in ferro) tramite mestolo forato, si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 24 ore a temperatura ambiente. Successivamente si rovesciano le forme su assi in legno (preferibilmente abete), coperti con uno strato di circa 1 cm di “paglia di fieno” pulita e ben essiccata (raccolta nelle zone collinari e montane), la paglia consente uno sgocciolamento progressivo ed una stagionatura uniforme.

Stagionatura: la stagionatura è su assi di legno, con uno strato di fieno per minimo 7 giorni, avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno e di sostituire il fieno umido. Dopo alcuni giorni, il *Beddo* si ricopre di muffetta bianca, che successivamente passerà ad un colore leggermente paglierino (detta “camisa”). Di norma si consuma nell'arco di 15 giorni dalla produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana “Valle Cervo La Bürsch”, particolarmente nel comune di Pralungo, nella provincia di Biella specie nella Valle Oropa.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Fieno (di collina o montagna) per la stagionatura, assi di legno, bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali, salvaguardando l'igiene di

produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Inoltre, dalle testimonianze verbali assunte presso persone anziane è emerso che la produzione del Beddo avveniva già dalla metà del secolo XVIII ed i primi produttori furono dei margari di Candelo che nel periodo estivo si trasferivano con le loro mandrie all'alpeggio Zucca di Sant'Eurosia nel comune di Pralungo.

Bibliografia:

Tavo Burat, *Vie gastronomiche del Biellese*, in "Vie del Biellese", 1966

Tavo Burat, *Polenta feriale e festiva*, in "Apollo bongustaio", 1966

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fê (La casa del fuoco)*, 1989

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per l'affioramento e la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas. Fieno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte e di "stufatura ambiente" fuori caldaia, impiego del fieno per la stagionatura già su formaggio fresco.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Qualità del latte di partenza, condizioni igieniche caseificio e attenzione al fieno utilizzato. Ottima pulizia assi di legno.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue. Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di Salmonella spp e di Listeria monocytogenes; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, dai risultati, si evince che il prodotto può contenere elevate cariche di indicatori di contaminazione fecale (E. coli fino a 10.000 ufc/gr) e ambientali (Stafilococchi coagulasi positivi fino a 1.000 ufc/gr). In relazione a questi ultimi, tuttavia bisogna sottolineare che nessuna positività per enterotossina stafilococcica è stata rilevata. Tuttavia, considerando tali risultati in relazione al processo produttivo, che prevede alcune fasi a rischio (ad esempio l'uso di latte crudo, la stagionatura sotto paglia, e su assi di legno, la brevissima stagionatura del prodotto) il prodotto può essere quindi considerato di qualità igienica media. Inoltre, è opportuno considerare l'elevata concentrazione di microflora lattica presente nel prodotto, che svolge azione positiva per il consumatore.