

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO A CROSTA ROSSA

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

Caratteristiche

Il *Formaggio a crosta rossa* è un formaggio a latte intero vaccino crudo o pastorizzato, a pasta molle di rapida o breve stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 400 a 500 g, scalzo da 2,5 a 4,0 cm, diametro da 10,0 a 12,0 cm.

Crosta: è sottile, liscia, di colore giallo rossastro o bruno-rossastro e sovente ricoperta, non completamente, da una leggera muffa casearia bianca.

Pasta: unita, morbida, fondente, con eventuale leggera occhiatura, di colore bianco paglierino o giallo zafferano.

Sapore: delicato, ricorda il latte fresco e la crema di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo o pastorizzato. In passato si impiegava latte appena munto, oggi si può utilizzare anche una miscela di latte della sera stoccato e latte del mattino appena munto. Il latte non deve aver subito alcuna acidificazione.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 30–35°C per una durata media di mezz'ora, si impiega caglio di vitello liquido.

Lavorazione in caldaia: quando la massa coagulata ha raggiunto una certa consistenza, si procede alla sua rottura da prima con la spannarola e poi con la lira, sino a raggiungere grumi caseosi delle dimensioni di una nocciola. Successivamente si può lasciare depositare la cagliata per alcuni minuti, in alternativa si tiene in agitazione per il tempo necessario ad asciugare un poco i granuli di cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi (un tempo con l'impiego di una tela a maglie molti fini), segue un periodo di stufatura a temperatura ambiente e per accelerare lo spurgo del siero residuo e chiudere gli spazi rimasti tra i granuli, si pratica una certa pressione, prima con le mani e poi sovrapponendo un disco di legno, sul quale si collocano sassi o pesi di circa 1,0 massimo 2,0 kg. La pressatura lieve può durare al massimo due ore, dopodiché si proseguono i rivoltamenti sino a raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3.

La salatura che tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia deve avvenire in un locale più fresco e leggermente più asciutto del caseificio. E' possibile anche protrarre la salatura a secco per 2–3 giorni con minori dosi di sale per ogni passaggio. E' altresì possibile effettuare una salatura con salamoia.

Pre-stagionatura o asciugatura: la crosta di questo formaggio deve comprendere oltre al colore "rosso-aranciato" anche una leggera muffettatura bianca, a questo scopo si effettua una fase di stagionatura a temperature più elevate (12–18°C) per 4–8 giorni ed in un locale con un elevato livello di umidità.

Stagionatura: la vera e propria stagionatura che si avvia dopo la fase precedente, dura da 3 a 4 settimane a temperatura tra 8 e 12°C. Nelle prime due settimane si procede al lavaggio della crosta con un panno imbevuto di acqua salata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino, soprattutto Valle Susa.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

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

I testi indicati denominano il formaggio Reblochon (formaggio DOP francese) perché la tecnica di produzione del Formaggio a Crosta Rossa è la medesima per storici collegamenti tra allevatori francesi e della valle Susa (Novalesa in particolare).

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Inso, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996