Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: NOSTRALE D'ALPE

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

Caratteristiche

Il *Nostrale d'Alpe* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso.
Dimensioni: peso da 3,0 a 7,0 kg, altezza dello scalzo da 5,0 a 8,0 cm. e diametro da 25,0 a 35,0 cm.
Crosta: liscia, di colore grigio-paglierino scuro tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.
Pasta: di colore giallo dorato con distacchi minuti e ben diffusi, la struttura è consistente.
Sapore: il gusto è intenso, giustamente sapido, equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: di norma si caseifica il latte di due mungiture consecutive, una di queste può essere scremata per affioramento. La conservazione del latte sino al momento della lavorazione viene effettuata lasciando il latte in caldaia oppure immergendo i bidoni con il latte munto nella fontana con l'acqua corrente. Di norma il latte per la produzione del Nostrale d'Alpe non deve avere acidità di fermentazione, se non in piccola misura, per migliorare la coagulazione e la successiva rottura e raccolta della cagliata.
Coagulazione: la temperatura di coagulazione varia da 32 a 37 °C per una durata di coagulazione di 45–60 minuti circa. La consistenza della cagliata al momento del taglio deve essere dura per permettere un rottura netta del coagulo.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata deve raggiungere dei granuli finali della dimensione di chicco di riso. Per ottenere questo risultato in passato si effettuava una unica rottura, negli ultimi anni si sta affermando la tecnica dei due tagli con sosta intermedia. Ottenuto il granulo di cagliata desiderato si procede ad una fase di agitazione di 5–10 minuti, tale fase veniva definita in dialetto cuneese "arciampè" e precedeva l'estrazione. In nessun caso si procede ad un riscaldamento della cagliata come nel caso di altri formaggi d'alpe.
Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata normalmente si esegue dopo aver estratto quasi completamente il siero dalla caldaia di lavorazione, in questo modo è più semplice raccogliere la cagliata in un blocco solo o suddividerlo in blocchi in ragione delle forme da produrre. La cagliata si deposita in uno stampo di legno avvolta in una tela di tessuto naturale per favorirne lo spurgo, la tela viene definita in dialetto piemontese "rairola". Riempiti gli stampi si procede alla sovrapposizione degli stessi in modo da avviare una prima grossolana pressatura, al fine di disperdere una buona quota di siero. Dopo alcuni minuti si procede all'estrazione della massa caseosa così formata dallo stampo, si taglia con un coltello il formaggio in quattro parti o più ed ognuna della parti viene sminuzzata a mano (seconda rottura dopo quella in caldaia) e poi riposta nella tela e rimessa nello stampo. Si procede quindi ad una seconda pressatura più energica. In taluni casi il formaggio può subire ancora una rottura con taglio col coltello e sminuzzatura a mano (terza rottura). Si prosegue quindi con la pressatura per una durata massima di 12 ore. La salatura avveniva prevalentemente con sale secco sulla superficie in ragione di 1 o 2 giorni per parte. Più modernamente alcuni produttori hanno iniziato a praticare la salatura in salamoia per circa 24 ore.
Stagionatura: essendo un formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio, i locali di stagionatura sono le classiche cantine d'alpe con pareti e pavimenti geologicamente naturali ed assi in legno, avendo l'accortezza di non superare temperature di 10–12 °C e possibilmente con una umidità elevata per evitare formaggi troppo asciutti o spaccati. La stagionatura minima deve superare i 35 giorni, ma un *Nostrale d'Alpe*

caseificato come un tempo può essere stagionato tranquillamente anche 12 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Nostrale d'Alpe* viene prodotto in tutti gli alpeggi del territorio della provincia di Cuneo.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

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

Il *Nostrale d'Alpe* nella sua accezione più generale, viene indicato come antenato della attuale DOP "Bra duro", la storia del *Nostrale d'Alpe* si perde nel tempo essendo praticamente l'unico formaggio prodotto nel periodo estivo negli alpeggi cuneesi.

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996
AA.VV. *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997
Elma Schena e Adriano Ravera, Formaggi di Montagna, Edizioni Blu, 2004

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: NOSTRALE D'ALPE

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica, nel caso venga applicata, di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
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
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Nostrale d'Alpe*, con una buona dissierazione ed un corretto sviluppo lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.