



Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali / www.fondazione Slow Food.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO DI LATTERIA TURNARIA

Premessa

Il modello di cooperazione turnaria si è sviluppato in Friuli nella seconda metà dell'Ottocento per aiutare gli allevatori (all'epoca quasi ogni famiglia aveva una o due vacche) a produrre un formaggio di qualità riducendo costi e rischi di una lavorazione autonoma in famiglia. Nella prima metà del Novecento il modello si è consolidato ed espanso tanto che le Latterie turnarie erano delle vere e proprie istituzioni di carattere sociale: molte sovvenzionavano anche la locale scuola per l'infanzia. La cooperazione turnaria, ancora oggi risulta un efficace modello di autocontrollo per una produzione di qualità dovendo i soci conferire alla latteria latte fresco e qualitativamente apprezzabile pena il deprezzamento del prodotto di tutti i soci conferitori.

Inoltre il modello turnario si presta bene per allevamenti di piccole e medie dimensioni situati a breve distanza dalla latteria che conferiscono latte fresco appena munto unico prodotto che permette la lavorazione a crudo.

Art. 1

“Latteria” (“latarie” in lingua locale) è nome specifico del formaggio tradizionale friulano che si produce nei caseifici sociali turnari con latte crudo vaccino proveniente da due munte e privato di parte del grasso per affioramento naturale.

Art. 2

Il “latteria” ha pasta compatta di colore paglierino e occhiatura sparsa che si riduce con l'invecchiamento. Le forme sono cilindriche dal diametro medio di circa 30 cm con scalzo quasi diritto di circa 8 cm leggermente smussato al raccordo con le facce che sono piane o leggermente convesse. Il peso all'origine è di circa 6 kg a forma e diminuisce con l'invecchiamento. Modeste variazioni della dimensione e/o del peso delle forme dipendono dalla variabilità stagionale della produzione.

Art. 3

La stagionatura del “latteria” viene convenzionalmente suddivisa in quattro fasi: fresco tra i 60 e i 90 giorni, mezzano tra i 4 e i 7 mesi, stagionato tra gli 8 e i 12 mesi, invecchiato oltre i 12 mesi. Dai 16 mesi e oltre si entra nella fase definita “stravecchio”. Difficilmente le forme superano i due anni di stagionatura.

Sapore e aroma di questo formaggio hanno peculiarità uniche ed irripetibili, diverse da latteria a latteria nonostante le stesse a volte si trovino a modesta distanza. L'assenza della

pastorizzazione del latte, tecnica peraltro usata per le produzioni industriali, evita quel tipo di “standardizzazione” del prodotto, dove il gusto del formaggio rimane sempre uguale in tutti i mesi dell’anno. Un formaggio prodotto con latte crudo, come quello delle latterie turnarie è rappresentato da una spiccata variabilità organolettica dipendente dalle stagioni, dal clima, dal tipo di foraggio, dall’ambiente e per ultimo dalla carica microbica in esso apportata con il latte. E’ questa carica microbica tipica e caratteristica di ogni ambiente agreste a determinare gli aromi e i sapori dei vari formaggi in special modo in quelli stagionati. Pertanto, il formaggio di latteria turnaria è già buono a due mesi con pasta bianca o leggermente paglierina a seconda delle stagioni, leggermente elastica ma fusibile in bocca con sapore morbido nei mesi invernali e più saporito in quelli estivi in quanto le bovine vengono alimentate anche con foraggi verdi. Con una lenta e sapiente stagionatura la pasta assume un colorito paglierino più intenso, diventa granulosa e friabile, molto profumata, con un’esaltazione dei sapori dove il dolce del formaggio di due mesi lascia il posto ad un gusto leggermente piccante ma gradevole, frutto di quella carica microbica tipica di un’alimentazione sana e naturale che non vede l’uso di insilati né di scarti di lavorazioni industriali. Ottimo da grattugia e consigliato nell’alimentazione di anziani e bambini per la sua alta carica di calcio assimilabile.

Art. 4

Per la produzione del formaggio “latteria” si utilizza unicamente il latte vaccino degli allevatori aderenti a caseifici sociali turnari che dispongono di regolamento interno di autocontrollo che definisca le modalità di alimentazione e i trattamenti sanitari ammessi per gli animali in lattazione, le modalità e le garanzie di igiene delle mungiture, i termini e le modalità di conservazione, conferimento e controllo del latte.

Nei regolamenti andranno recepiti e resi vincolanti:

- a) l’assoluto divieto di alimentare gli animali con urea, insilati, alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione artigianale e industriale (fra cui i pannelli di estrazione), prodotti vietati per legge e qualsiasi tipo di additivo
- b) le norme di pulizia e di igiene degli animali al fine di evitare infezioni e le prescrizioni di utilizzo del latte in caso di malattia delle bovine
- c) le modalità di identificazione degli animali sotto terapia farmacologica e i tempi di sospensione dai conferimenti
- d) le norme igieniche, conservative e la tracciabilità del latte tra la stalla e il caseificio nel rispetto della normativa in vigore(*)
- e) l’autorizzazione a prelievi periodici di campioni di latte e al controllo delle condizioni degli allevamenti da parte di tecnici incaricati da Slow Food

Art. 5

Per il benessere degli animali, dove è possibile, è preferibile dotare le stalle di box a stabulazione libera e prevedere l’uscita al pascolo almeno nei mesi estivi.

Le lettiere dovranno essere di materiale organico secondo gli usi tradizionali del luogo (canne di mais, paglia e fieno essiccati all’aria e trinciati).

Per l’alimentazione a integrazione dell’erba da pascolo, si possono utilizzare fieni di prato naturale e/o stabile e farine o fiocchi di cereali (mais, orzo, frumento, avena, triticale), ivi comprese crusche e germi, ed inoltre: fava, favino, pisello proteico, farina di erba medica ed eventuali foraggi, cereali e leguminose tipici del territorio. Le mangiatoie devono essere sufficientemente grandi e correttamente posizionate. Bisogna infine provvedere a fornire costantemente acqua fresca e pulita.

Art. 6

Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. In caso di impiego di farmaci veterinari convenzionali è necessario che venga acquisita ed archiviata una prescrizione veterinaria con espressa indicazione del tipo di prodotto (principi attivi e nome commerciale), diagnosi, posologia, metodo di somministrazione, durata del trattamento mai inferiore ai termini di legge. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati.

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali e l'utilizzazione del latte deve essere di durata doppia rispetto a quanto stabilito dalla legge o, qualora non sia specificato, di almeno 48 ore.

È vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione compresi antibiotici, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali della crescita. Le integrazioni vitaminiche e gli integratori minerali sono esclusi dopo l'ottavo mese di vita, salvo casi particolari su prescrizione veterinaria.

Art. 7

La produzione del formaggio "latteria" deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo fresco proveniente da due munte (sera e mattina), filtrato, conforme ai requisiti sanitari previsti dalla normativa vigente^(*) e trasformato nei locali della Latteria turnaria di riferimento.

Non è consentita la termizzazione (pratica che comporta il riscaldamento da 57° a 68° C per più di 15 secondi) o procedimenti analoghi né la pastorizzazione del latte.

Il latte conferito la sera precedente la lavorazione viene posto in vasche o bacinelle sanificate, raffreddato ad una temperatura compresa tra i 13° e i 17° C, e lasciato riposare al fresco per l'intera notte. La mattina si attua la spannatura prelevando tutta la panna affiorata che servirà per la produzione del burro. Il latte scremato viene posto in caldaia assieme al latte arrivato fresco e ancora caldo della munta mattutina. Nella caldaia, rigorosamente in rame, il latte viene riscaldato ad una temperatura di 35 - 37 gradi centigradi, vi si aggiunge il lattoinnesto (selezione di fermenti lattici autoprodotti utilizzando una miscela dei migliori latti conferiti, riscaldati a 63 - 65°C, raffreddati a 45°C e conservati a tale temperatura per un periodo di 8 - 10 ore per favorire lo sviluppo dei fermenti lattici) e il caglio di provenienza naturale (stomaco del vitello).

Si lascia riposare la massa per un periodo da 20 ai 40 minuti in base alla stagione e comunque fino alla formazione di una cagliata consistente ed elastica. Successivamente si rompe il coagulo con la lira a mano fino a ridurla della grandezza di un chicco di riso e poi con uno spino si mantiene la massa in movimento per tutto il periodo della cottura. Durante questa lavorazione la cagliata viene riscaldata lentamente e costantemente tenuta sotto controllo affinché non superi i 44 - 48°C. Conclusa la cottura (circa 20 minuti) si raccoglie la cagliata con tele di lino e si pone porzionata dentro fascere di alluminio. Si pressa ogni forma per una giornata intera rigirandola almeno due volte. Alla sera si toglie la tela alle forme, si ritagliano le sbordature (le *strisules*) e si riposiziona la forma nelle fascere con i numeri identificativi (nome della latteria e numero o data del giorno di lavorazione). Al mattino successivo le forme ormai spurgate dalla gran parte del siero si pongono in salamoia per 48 ore rigirandole di tanto in tanto. Tolte dalla salamoia si portano in magazzino dove continua la salatura a secco per almeno 8 giorni rigirandole quotidianamente.

Art. 8

La stagionatura e l'affinamento devono avvenire in locali naturali con una variabilità minima della temperatura che di norma è compresa tra i 12° C nella stagione invernale e un massimo

di 18° C nella stagione estiva con un'umidità relativa costante massima dell'80%. E' consentito un primo periodo, massimo 30 giorni, di maturazione in cella, ma successivamente la stagionatura deve avvenire in modo naturale salvo specifiche deroghe rilasciate da Slow Food su richiesta motivata dei produttori.

Art. 9

Nella produzione del formaggio "latteria" non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante che non sia di origine naturale. Non è ammesso l'impiego di fermenti lattici se non quelli selezionati dalla propria produzione (ceppi naturali autoctoni). Non è consentito nessun trattamento in crosta (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali: croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto o altre sostanze di origine naturale prive di additivi.

Art. 10

Nel caso nella Latteria, oltre alla lavorazione del "latteria" per il Presidio Slow Food, si esegua anche lavorazioni di latte conferito da produttori che utilizzano insilati o fasciati andrà definito un preciso regolamento che normi le due lavorazioni in modo tale da evitare contaminazioni garantendo la tracciabilità del prodotto a marchio Slow Food.

Art. 11

Il formaggio "latteria" deve in ogni caso rispettare i limiti microbiologici richiesti dalle normative vigenti sui prodotti alimentari per la garanzia della sicurezza alimentare^(*) e tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. Inoltre deve essere presentato al consumatore con un'etichetta narrante secondo le modalità previste dal regolamento di utilizzo del Marchio registrato "Presidio Slow Food".

L'organo di controllo del presente disciplinare collegato all'utilizzo del Marchio "Presidio Slow Food" è il Consiglio di Amministrazione della Latteria turnaria **di Campolessi** che verrà affiancato da tecnici ed esperti segnalati da Slow Food per garantirne il rispetto. Ogni deroga al presente disciplinare deve essere richiesta e autorizzata da Slow Food.

(*) per i Paesi europei la normativa di riferimento è il Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni

(**) per i Paesi europei la normativa di riferimento è il Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni