

Formaggio di latteria turnaria

Latteria turnaria di Campolessi

ETICHETTA NARRANTE

Il prodotto

Il formaggio di latteria turnaria è prodotto con latte vaccino, parzialmente scremato e crudo. La pasta è compatta e presenta occhiatura sparsa, colore paglierino e note lattiche.

Il territorio e il modello turnario

La latteria turnaria di Campolessi si trova in provincia di Udine e lavora il latte proveniente da piccoli allevamenti dei soci situati nella pedemontana gemonese, a 200-800 metri di altitudine. Quella delle latterie turnarie è una tradizione un tempo diffusa in tutto il Friuli e in altre zone dell'arco alpino. Questo modello corrisponde a una caseificazione collettiva: i soci conferiscono il loro latte ai casari che ne curano la lavorazione, restituendo i prodotti ottenuti giornalmente agli allevatori sulla base di turni programmati che dipendono dalla quantità di latte conferita. Le forme rimangono di proprietà del socio che può ritirarle, stagionarle nella sua cantina e commercializzarle in proprio o venderle presso lo spaccio della latteria.

Documenti gemonesi, risalenti al Settecento, riportano un accordo privato tra alcune famiglie di Osoppo per gestire collettivamente la produzione del formaggio.

Gli animali

I soci (una quindicina) possiedono da 1 a 50 vacche in lattazione prevalentemente di razza pezzata rossa. La maggior parte delle aziende alleva gli animali in stalla e al pascolo nel periodo estivo. L'alimentazione è a base di erba e fieno, con l'integrazione di cereali e leguminose prodotti in Italia. Non si somministrano insilati e fasciati.

La lavorazione e la stagionatura

Il formaggio di latteria turnaria si produce tutto l'anno. Il latte della sera, privato di parte del grasso per affioramento naturale della panna, si trasferisce nella caldaia in rame, quindi si aggiunge il latte del mattino. Si integra il lattoinnesto autoprodotta (una coltura di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del latte) e il caglio di vitello. Una volta formata, la cagliata si rompe in granuli dalla dimensione di un chicco di riso, e si riscalda a 45-47 C°. La massa, raccolta a porzioni, si pone negli stampi e si pressa fino al giorno seguente. La salatura è in salamoia e la stagionatura, fino a 60 giorni, avviene sopra assi in legno nel locale climatizzato della latteria. Successivamente sono i singoli soci che lo affinano nelle proprie cantine.

Non si utilizzano fermenti selezionati industrialmente.

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera