

Formaggio di latteria turnaria

Caseificio turnario di Pejo

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

Il caseificio turnario di Pejo, l'ultimo ancora presente in Trentino, lavora il latte proveniente da 4 allevamenti della Val di Sole e della Val di Pejo.

Quella delle latterie turnarie è una tradizione un tempo diffusa in diverse 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.

Gli animali

I soci allevano dai 2 ai 30 capi in lattazione, prevalentemente di razza bruna, pezzata rossa e grigia alpina. Gli animali sono allevati in stalla e in alpeggio nel periodo estivo. L'alimentazione è prevalentemente a base di foraggi di produzione locale e sono somministrate integrazioni di cereali e leguminose no OGM. 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 aggiunge il latte innesto autoprodotta (una coltura di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione naturale 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. Quindi la massa si trasferisce negli stampi e si pressa fino a sera. La salatura è in salamoia e la stagionatura avviene su assi in legno nel locale climatizzato della latteria e successivamente nelle cantine dei soci.

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