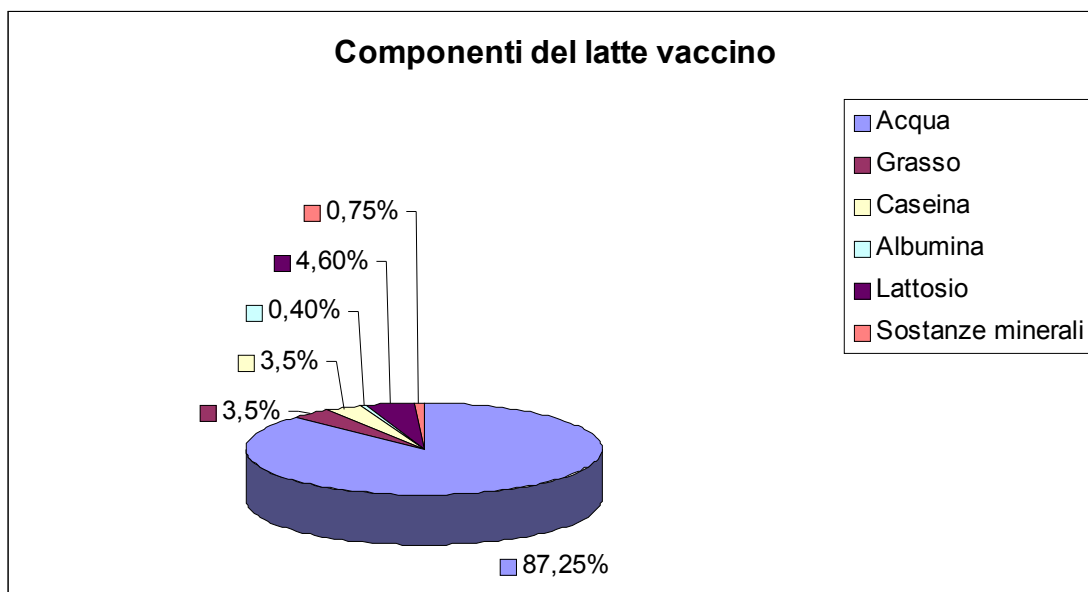


# Latte e suoi derivati

## latte

### lat

Il latte è un alimento completo, ricco di proteine e di calcio, prodotto dalle ghiandole mammarie dei mammiferi, di cui ne costituisce la prima fonte di nutrimento. La produzione vaccina rappresenta la materia prima lavorata e trasformata nei caseifici.



Tra i diversi fattori che condizionano la qualità e la quantità del latte (razza, età, periodo di lattazione, cure igieniche, numero di mungiture, lavoro, etc.), ricordiamo l'alimentazione, poiché è dal foraggio che vengono assunti tutti gli elementi che lo compongono.

**“Gli devin noma fen e aga, la somala in tant ca’ veva il vigjel, il biviùm”**

*“Alla vacca davamo solo fieno e acqua, la semola durante il periodo in cui allattava il vitello, il ’ beveron’”*

Nell’industria casearia è di vitale importanza la ricchezza del latte in grasso, poiché ne costituisce il maggior valore commerciale.

## burro

### butiru

La parte grassa del latte (crema o panna, *cjapiél*), che assorbe e trattiene gli aromi ed i profumi del foraggio, viene lavorata per produrre il burro.

La trasformazione si basa sulla proprietà che hanno i globuli grassi del latte d’attaccarsi l’un l’altro, quando sono sbattuti energicamente per un certo tempo ed a una determinata temperatura.

Fasi di burrificazione:

1. **scrematura del latte** che può avvenire *manualmente* con la spannarola grazie all'affioramento naturale della panna, o *meccanicamente* con la scrematrice centrifuga; *figura disegno di bacinelle di affioramento e spannarola manuale, pag. 84*
2. **sbattimento della crema** con la *zangola (pègna)*, manuale o meccanica; *disegnare quella manuale*
3. **manipolazione del burro** attraverso l'impasto a mano del prodotto o l'uso di macchine impastatrici, per separarlo completamente dal latticello (*batùda*); *figura esempio di macchina impastatrice, p.115 (inizi '900)*
4. **lavaggio** con acqua, per l'eliminazione dell'acido lattico;
5. **modellatura** del burro in panetti da 125, 250, 500 e 1000 grammi, con appositi stampi in legno; cfr. oggetti esposti
6. **confezionamento** in fogli di *carta pergamenata* cfr. oggetti esposti

## *formaggio*

### *formai*

È il prodotto alimentare derivato dalla coagulazione del latte grazie all'utilizzo del caglio. Rappresenta, all'origine, un espediente per garantire lunga conservazione ai suoi preziosi principi nutritivi, riducendone la percentuale acquosa.

Il caglio (*conàli*) è una sostanza enzimatica che si ottiene seccando e sminuzzando lo stomaco dei vitelli. Agisce sulla caseina del latte man mano che la temperatura aumenta.

Oltre ad essere ricavato da elementi naturali, può essere prodotto artificialmente; in caseificio viene usato allo stato liquido o in polvere.

Per fare il formaggio si mescolano il latte della sera, latte scremato perché è stata tolta la panna affiorata durante la notte, e quello della mattina, intero appena munto.

Si **riscalda la miscela** fino a raggiungere una temperatura che varia fra i 30 e 36 °C, continuando a tenere la massa in movimento in modo che si riscaldi uniformemente.

Dopo aver **aggiunto il caglio**, il composto deve essere **lasciato a riposo** per circa trenta-quaranta minuti **lontano dalla fonte di calore**.

Ottenuto il coagulo del latte (*coneglàda*), per eliminare l'acqua in esso contenuta, si procede alla **lavorazione della cagliata** (operazione detta *spurgo*) mediante la **rottura** e lo **sminuzzamento** della stessa, con l'utilizzo della lira o di altri frangicagliata (*glova*).

Si procede nuovamente al riscaldamento graduale, fino a raggiungere temperature tra i 40 e 45 °C, per la **cottura della cagliata** che può durare dai 20 ai 45 minuti.

Compiuta questa operazione, l'agitazione viene sospesa e si lasciano precipitare sul fondo della caldaia i granelli caseosi che, per effetto del loro peso e dell'aumentata temperatura, si saldano fra loro a formare una pasta morbida e gommosa che costituisce il formaggio.

Per mezzo di una tela di juta e di un'asta d'acciaio si procede all'**estrazione della massa caseosa** dalla caldaia e quindi alla sua **messa in forma e pressione**.

*“I nostri anziani insegnano che il momento adatto per estrarre il formaggio dalla caldaia è quando la cagliata assume un leggero sapore di noce”*

Una volta ottenuto, il formaggio viene sottoposto alla **salatura** per renderlo più sapido, per aumentare la sua conservazione e per eliminarne l'acqua in eccesso.

Grazie a un processo di *osmosi* il sale penetra e si diffonde nella pasta del formaggio ed il siero residuo esce, favorendo così la buona fermentazione e conservazione del formaggio.

L'operazione ha inizio immediatamente dopo la pressatura e avviene in due fasi distinte: una prima **salatura in salamoia** (*salmòra*) per una durata che varia dalle 12 alle 48 ore (mediamente 24 ore) e una seconda **salatura a secco** per 16-20 giorni, salando alternativamente le due facce della forma (un giorno sì e un giorno no).

La **stagionatura** è l'insieme delle operazioni e delle cure che portano alla maturazione dei formaggi, a quel complesso di fermentazioni che danno come risultato finale i sapori e gli aromi caratteristici e speciali dei diversi tipi di formaggio.

Ha una durata media di due-tre mesi. In questo periodo le forme (*talç*) vanno rivoltate e strofinate con uno straccio allo scopo di rimuovere muffe ed untume.

## ***prodotti secondari del caseificio***

*“Niente veniva buttato via”*

*“No i sin stas a toli, ancja quanc ca restava il sêr par fa la scôta dopo e fasevin la scôta dopo”.*

*“Noi siamo andati a prendere anche il siero, quando rimaneva, per fare la ricotta”*

### ***Latticello***

#### ***Batùda***

Il latte di burro o latticello è ciò che avanza dalla produzione del burro, la sua composizione lo avvicina al latte scremato, ottimo alimento per l'uomo e per alcuni animali domestici.

L'esame del latticello serve come controllo al processo di burrificazione, poichè dal suo contenuto in grasso si può valutare se lo sbattimento della crema è stato ben condotto.

*“Il latticello che rimaneva dalla lavorazione del burro era del socio di turno.”*

### ***Siero***

#### ***Sêr***

E' il liquido che rimane in caldaia dopo l'estrazione del formaggio. Conserva l'albumina e il lattosio in uguale percentuale rispetto al latte, la quantità di grasso varia a seconda del tipo di formaggio prodotto, in media corrisponde al 90% dell'iniziale quantità di latte. Viene utilizzato come alimento per i maiali.

*“Veniva venduto utilizzando dei gettoni metallici in alluminio che indicavano il numero di litri (5 o 10) da prelevare”*

Il siero sottoposto ad ulteriori lavorazioni permette di ottenere:

1. *burro di siero*, attraverso la scrematura centrifuga;
2. *ricotta (scuèta)*, in seguito a ulteriore riscaldamento ed ebollizione con aggiunta di acido (talora viene usata anche la stessa *agra*, prodotta dall'acidificazione naturale del siero).

Talora è utilizzato anche per l'estrazione del lattosio o zucchero di latte, impiegato in medicina come diuretico e lassativo, come riducente nella lavorazione degli specchi (argenteratura) e in pirotecnica.