

Formaggio Primiero (Nostrano): elementi comuni

INTRODUZIONE E CENNI STORICI

Il formaggio Primiero si può inserire nella grande famiglia dei **nostrani**, ovvero dei formaggi che sono fortemente legati ad uno specifico territorio. Ogni nostrano si distingue dagli altri per le caratteristiche del **luogo in cui viene prodotto**, tra cui la diversa alimentazione delle bovine, la razza delle stesse, il clima, la specifica tecnologia utilizzata nella lavorazione. Il **formaggio Primiero**, un tempo prodotto nelle malghe e nei caseifici turnari, rientra nella categoria dei **formaggi a crosta lavata**, contraddistinti da una patina untuosa (in dialetto "lisp") derivante dal trattamento manuale con acqua e sale a cui viene sottoposto. Ciò favorisce lo sviluppo di fermentazioni particolari e la formazione di aromi decisi e unici, diversi per ogni stagionatura, derivanti anche dalla **lavorazione a latte crudo**.

MATERIE PRIME, PROVENIENZA DEL LATTE E ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

Latte crudo, caglio e sale.

Nell'alimentazione delle bovine **non** sono utilizzati **prodotti OGM** come scelta di una produzione più naturale e tradizionale, **né foraggi insilati** che rischierebbero di portare ad una standardizzazione del formaggio. Questo comporta dei **costi aggiuntivi per gli allevatori**, soggetti a controlli periodici, la cui serietà e osservanza delle regole si traduce in una **remunerazione maggiore del latte**.

Il latte può provenire da **vacche di razza bruna, frisona e grigio alpina** alimentate con **erba da pascolo d'alta montagna, erba fresca e fieno**. Il tipo di alimentazione influisce sui profumi, sapori, aromi e colori che si ritrovano nel formaggio; in particolare l'erba fresca, specie se da pascolo di alta montagna, conferisce al prodotto finale un colore giallo paglierino e una maggior carica di profumi distinguendo il formaggio Primiero di Malga da altri prodotti in diversi periodi.

Il latte proviene dai 62 piccoli allevatori locali conferenti al Caseificio Sociale di Primiero, e dalle dieci malghe.

In caseificio, come in ogni produzione casearia vengono utilizzati dei **batteri lattici** (latteinnesto), ma in questo caso **è il caseificio stesso ad auto prodursi i fermenti** conservando così una **biodiversità legata al territorio** che ritroviamo poi nel formaggio. Al fine di mantenere la naturalità e la tradizione del processo di produzione che inizia in stalla non sono utilizzati **additivi chimici** anche se permessi dall'attuale legislazione.

La produzione a latte crudo, rispetto a quello pastorizzato, l'uso di latte innesto naturale esaltano la biodiversità, le differenze dei diversi pascoli, allevamenti e periodi di in cui viene prodotto il formaggio rendendo **ogni forma diversa dall'altra**. Questo porta a instaurare un **rapporto di fiducia reciproca** molto forte **tra allevatore e caseificio**, supportato da una serie di **controlli periodici**.

LAVORAZIONE E PROCESSO PRODUTTIVO

Al mattino nella caldaia il latte intero viene riscaldato alla temperatura di 32-34° C, quindi può venire aggiunto il latteinnesto naturale ed infine il caglio bovino. Dopo la rottura della cagliata, segue la cottura per circa 20-25 minuti che termina al raggiungimento dei 44-47° C. Dopo circa 10-15 min la cagliata viene depositata sul fondo, segue l'estrazione di parte del siero e dopo della cagliata che viene messa dentro i teli in apposite fascere. Dopo la fase di pressatura le forme sostano fino al mattino successivo in un locale di pre-salatura ed in seguito vengono messe in salamoia per 3 giorni. Durante la maturazione in magazzino le forme vengono bagnate, una volta la settimana, con una spugna imbevuta in acqua tiepida e sale. Le forme vengono fatte stagionare, per un periodo che va dai un minimo di 60-80 giorni per il Primiero fresco ad un minimo di 6 mesi per lo stagionato, in un magazzino con una temperatura di 10-15°C ed un'umidità del 95-100%.

FORMAGGIO PRIMIERO: 4 stagionature a confronto

Periodo di produzione ¹	Fresco Fine marzo 2012 (circa 70 gg di stagionatura)	Medio Fine dicembre 2011 (circa 150 gg di stagionatura)	Stagionato di malga fine agosto 2011 (circa 9 mesi di stagionatura)	Stagionato fine aprile 2011 (circa 13 mesi di stagionatura)
Alimentazione	Fieno	Fieno	Erba fresca	Fieno
Caratteristiche organolettiche ²	Prodotto delicato, nei sapori e nei profumi Profumo ed aroma leggeri, ma che richiamano la fermentazione ancora in corso, facendo emergere una nota leggermente acida. Sia nell'esame olfattivo che gustativo, si ritrovano i sapori e gli aromi del latte, in particolare della panna. In bocca si percepisce una distinta sensazione dolce, accompagnata da un'evidente grassezza.	Formaggio pronto Formaggio più definito, maturo e complesso. Il profumo è più intenso e si distingue una nota di uovo sodo. In bocca le sensazioni dolci e sapide si rincorrono, rivelando in finale una nota leggermente amara, ma mantenendo un buon equilibrio. Si percepisce un'evoluzione che quasi richiama il burro fresco, presente la nota animale e vegetale.	L'alimentazione ad erba fresca. Colore giallo dorato, dovuto all'alimentazione ad erba fresca delle vacche durante il periodo estivo in alpeggio. Anche nel profumo, più delicato, si ritrovano sentori d'erba, ma anche dell'animale. In bocca si ritrovano dolcezza e sapidità, forse più evidente la nota amara, dovuta al tipo di alimentazione degli animali. Formaggio equilibrato, maturo e molto gradevole.	Armonia ed equilibrio Di colore giallo paglierino chiaro, questo formaggio presenta una struttura più compatta rispetto ai precedenti. Ancora si evidenzia un buon equilibrio fra sentori olfattivi e aromatici. In particolare, rileviamo un aroma di burro cotto e una nota vegetale di erba secca. La prolungata maturazione determina anche una minor umidità della pasta rispetto agli assaggi precedenti.
Prezzo al pubblico	Euro 9,60/kg.	Euro 11,25/kg.	Euro 11,95/kg.	Euro 11,25/kg.
Usi culinari	La degustazione consigliata per esaltare le differenze ed i valori di ciascun formaggio è quello in purezza che vede i formaggi al naturale. Si forniscono tuttavia alcuni suggerimenti per un miglior uso in cucina in modo da valorizzare le qualità di ciascuno, distinguendo tra due sottogruppi: freschi e stagionati		Per i formaggi stagionati dal sapore forte e deciso, si consiglia un utilizzo che li vede protagonisti del piatto. Via libera all'abbinamento tradizionale con farina di mais (polenta) ed altre farine integrali o semi-integrali (pasta "rustica"). Ottimo anche l'abbinamento di uso comune nel passato con la patata lessa, o in modo rivisitato come ripieno per primi piatti quali tortelli, sformati e tortini (farro, orzo e cereali poveri in genere).	

¹ Le stagionature disponibili cambiano con il passare del tempo. Tra un mese avremo a disposizione formaggi dalla stagionatura diversa e quindi con caratteristiche organolettiche differenti, specie in base al tipo di alimentazione del bestiame.

² Le caratteristiche organolettiche riportate in questa scheda sono proprie delle forme degustate quest'oggi. Seppur in una logica di una certa uniformità delle forme all'interno della stessa stagionatura, la lavorazione a latte crudo e la componente umana nel processo produttivo fa sì che ci siano delle differenze anche tra forme prodotte nello stesso periodo.