

Formae Val di Fiemme: elementi comuni

INTRODUZIONE E CENNI STORICI

Il Formae Val di Fiemme 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 stesche, il clima, la specifica tecnologia utilizzata nella lavorazione. Il **Formae Val di Fiemme**, un tempo prodotto nelle malghe e nei caseifici turnari, rientra nella categoria dei **formaggi a crosta lavata**, contraddistinti da una patina untuosa derivante dal trattamento manuale con acqua e sale a cui viene sottoposto durante la stagionatura. 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**. Fa eccezione il **Formae Val di Fiemme di Malga** che, dallo scorso anno, viene **affinato con olio di semi d'uva** anziché con acqua e sale.

MATERIE PRIME, PROVENIENZA DEL LATTE E ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

Latte crudo, caglio e sale.

Come in ogni produzione casearia vengono utilizzati dei **batteri lattici** (lattofermento), 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. **Non** vengono quindi utilizzati **prodotti OGM** e **foraggi insilati** che rischierebbero di portare ad una standardizzazione del formaggio, né **additivi chimici**. 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 delle quote latte**.

Il latte proviene dai 112 piccoli allevatori locali conferenti al Caseificio Sociale Val di Fiemme, e dalle 8 malghe.

Il latte può provenire da **vacche di razza bruna, grigio alpina, pezzata rossa e frisona italiana** 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 **Formae Val di Fiemme di Malga** da altri prodotti in diversi periodi dell'anno. Tale differenza nell'alimentazione si aggiunge al diverso metodo di affinamento della versione Malga a base di olio, anziché con la tradizionale tecnica della crosta lavata.

La produzione a latte crudo, che caratterizza tutte le tipologie e stagionature, rispetto a quello pastorizzato, esalta le differenze dei diversi pascoli, allevamenti e periodi di in cui viene prodotto il formaggio rendendo **ogni forma diversa dall'altra**. Questo porta ad 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 lattefermento 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 del siero e dopo della cagliata che viene messa dentro i teli in apposite fascere in legno. Dopo la fase di pressatura le forme sostano per un giorno 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 minimo 60 giorni per il Formae Val di Fiemme fresco ai circa 90 giorni per il Formae Val di Fiemme classico e un minimo di 6 mesi per la versione Riserva, in un magazzino con una temperatura di 10-15°C ed un'umidità del 95-100%.