

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

23

MARZO 2018
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CINE n° 1 anno 2018

Arezzo
ti sboccia nel cuore
L'aspetto esteriore
del formaggio



Geremia: da grande voglio fare il pastore



Provolone del Monaco a rischio contraffazione



Modon d'Or, il galà delle Fontine d'Alpage



Fra Jura e Savoia la gita Onaf di luglio

Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Ambizioso progetto pubblico-privato per migliorare la qualità del prodotto, recuperare la biodiversità microbica e valorizzare il nostrano locale per mezzo di un marchio collettivo

Trentino di Malga fra tipicità e innovazione

di Silvia Schiavon, Francesco Gubert, Angelo Pecile

Per la sua natura artigianale, il formaggio di malga è soggetto a una grande variabilità di esiti, problema risolto spesso facendo ricorso a fermenti di derivazione industriale, adatti alle produzioni a latte pastorizzato che risultano spesso aggressivi nei confronti della microflora autoctona: ne deriva una riduzione del legame con l'ambiente di origine e un rischio di standardizzazione organolettica del prodotto a scapito della tipicità. Al fine di mantenere la peculiarità specifica dei formaggi prodotti nelle malghe trentine, recuperare la biodiversità microbica e valorizzare un sistema produttivo che esprime e comunica l'identità alpina del territorio, la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Fem) e la Camera di commercio di Trento hanno dato vita ad un programma di lavoro congiunto che si articola in due fasi fondamentali: il miglioramento della qualità del prodotto tramite la formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni (progetto Fermalga) e la valorizzazione del nostrano di malga trentino per mezzo di un marchio collettivo, il "Trentino di Malga".

Il progetto Fermalga, sviluppato dai tecnici della Fem, ha perseguito l'obiettivo di individuare la microflora spontanea presente in diversi areali di produzione e di selezionare pool microbiologici di starter e non-starter specifici utilizzabili dai casari in alternativa ai prodotti industriali, in modo da ottenere gli stessi vantaggi tecnologici e le stesse garanzie igienico sanitarie e mantenere al contempo la tipicità del formaggio di malga.

FASE INIZIALE

Il progetto Fermalga è stato ambizioso sia per la molteplicità delle variabili microbiologiche, tecnologiche ed ambientali in gioco, che per l'elevato numero di malghe coinvolte. Iniziato nel 2011, il progetto ha visto una prima fase sperimentale, seguita dalla fase di consulenza sulle malghe e verrà concluso

con la stagione di alpeggio 2018.

Inizialmente sono stati individuati 6 areali, sul territorio trentino, che si distinguevano per omogeneità ambientale, numerosità di malghe presenti e tendenziale affinità delle tipologie casearie realizzate (Val di Sole Pejo Rabbi, Valsugana Destra Brenta e Sinistra Brenta, Val di Non, Giudicarie e Trentino meridionale). Sono state scelte 3 malghe per ogni areale sulla base di criteri importanti per la sperimentazione in oggetto (come la non utilizzazione di starter industriali, l'interesse del casaro al progetto).

Tutte le 18 malghe sono state oggetto di diversi sopralluoghi utili per capire l'andamento della caseificazione (tempi, temperature, pH ecc) e per raccogliere i campioni necessari per le indagini microbiologiche, in particolare latte, cagliate e formaggi.

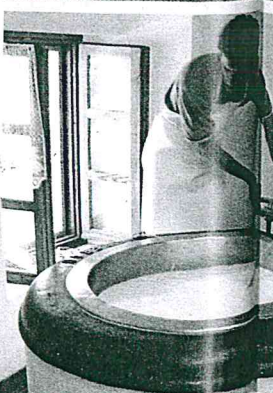
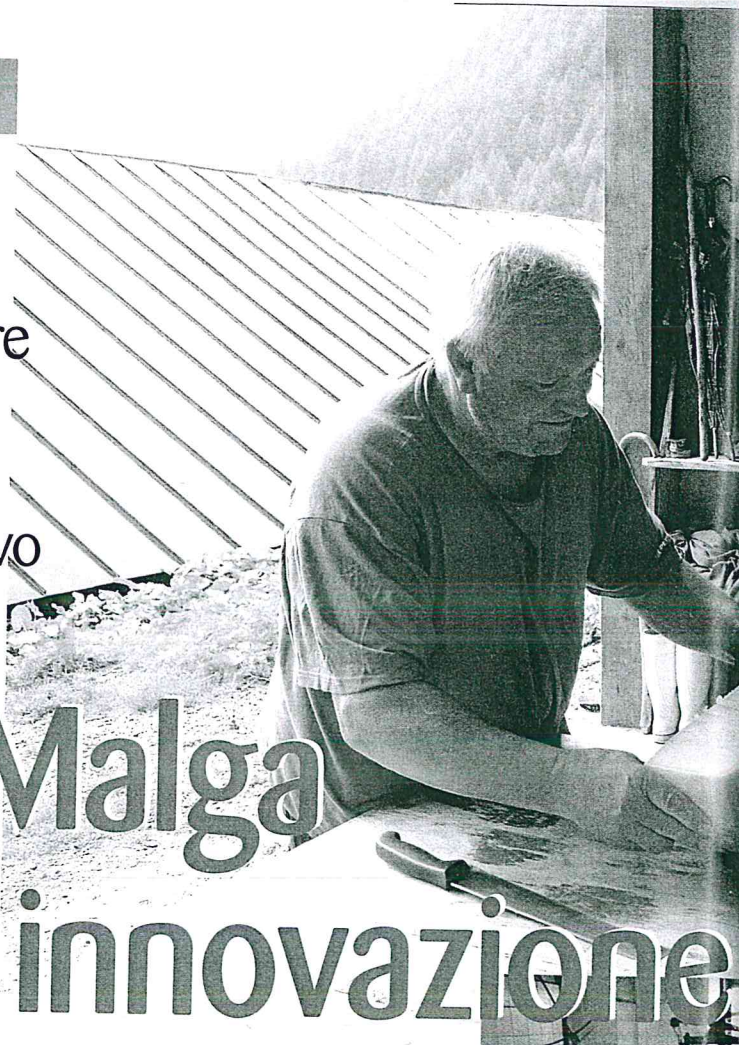
Complessivamente sono state quindi seguite una settantina di giornate di lavorazione in malga e analizzati quasi 300 campioni; da questi sono stati isolati circa 800 ceppi di batteri lattici sottoposti poi ad approfondimenti microbiologici, che hanno permesso di sceglierne alcuni sulla base di vari parametri tra cui l'attitudine all'acidificazione alle temperature di caseificazione e lo sviluppo di caratteristiche aromatiche gradevoli.

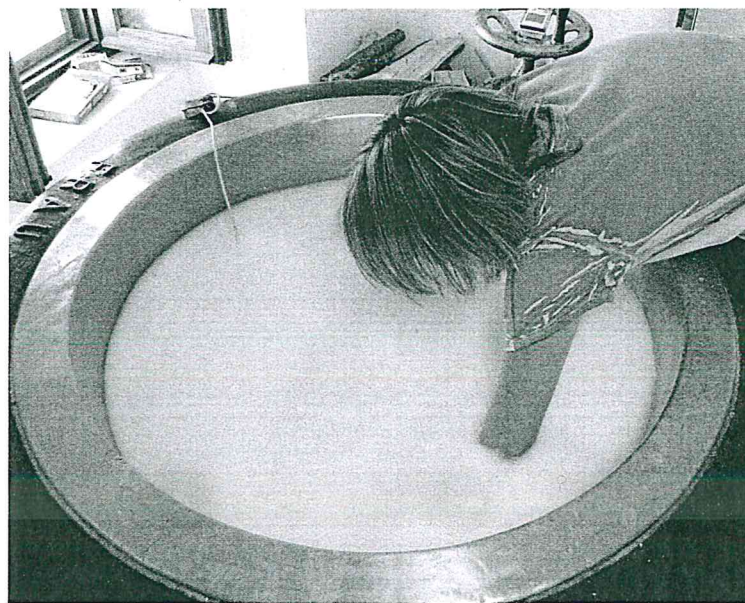
La miscela di ceppi scelta, diversa per ognuno dei 6 areali, è sempre composta da 4 ceppi starter acidificanti (3 ceppi di *S. thermophilus* e 1 di *L. delbriekii* subsp. *Lactis*) e 1 ceppo non starter aromatizzante (*L. paracasei* o *L. rhamnosus* o *L. plantarum*).

Le 6 diverse miscele sono state liofilizzate da un'azienda terza per essere utilizzate comodamente dai casari come inoculo diretto in latte.

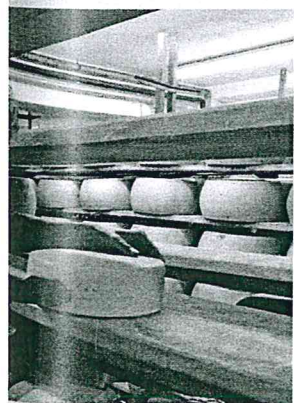
PROVE "IN CAMPO"

Per verificare l'efficacia dei batteri lattici scelti, sono state effettuate preliminarmente caseificazioni sperimentali condotte presso la Fem e successivamente caseificazioni con latte di alpeggio presso malga Juribèllo (malga sperimentale gestita dalla





La lavorazione del Trentino di Malga.
Il sistema produttivo locale esprime
l'identità alpina del territorio



Federazione provinciale allevatori di Trento), per un totale di un centinaio di forme prodotte.

Le lavorazioni hanno consentito di testare la capacità acidificante delle diverse miscele di ceppi batterici in funzione della dose di inoculo, della carica microbica del latte, della durata della lavorazione, della temperatura di cottura, della dimensioni dei granuli di cagliata dopo rottura, dell'adozione o meno della stufatura e infine verificare la loro capacità inibente nei confronti dei coliformi.

I formaggi ottenuti da queste sperimentazioni sono stati oggetto di valutazioni organolettiche (da parte di una giuria composta da 3 maestri assaggiatori Onaf e 2 ricercatori) con risultati incoraggianti.

Con le informazioni acquisite, le diverse miscele sono state proposte in prova ai casari di malga rispettando il loro normale processo di caseificazione e monitorando vari parametri (temperature, tempi e pH in caseificazione); la quantità di fermento, inoltre, è stata adattata alla tipologia di malga e al tipo di formaggio che il casaro voleva ottenere nell'ottica di una stagionatura medio-lunga.

ASSAGGIO DEI FORMAGGI FERMALGA

Dopo 1,5-2 mesi di stagionatura delle forme è stato effettuato un 2° sopralluogo da parte dei tecnici della Fem per avere un riscontro sull'esito di lavorazione attraverso un assaggio condiviso con i casari. Le forme sono apparse tutte di bell'aspetto senza difetti di sapore e aroma e nonostante il breve tempo di stagionatura trascorso cominciavano a sviluppare aromi complessi e una struttura adatta alla stagionatura. In talune malghe è stato possibile confrontare innesti diversi come yogurt e fermenti industriali, notando sempre uno sviluppo aromatico maggiore nei formaggi prodotti con il fermento autoctono.

CONCLUSIONE

Il buon esito dei formaggi prodotti con i fermenti Fermalga è

stato confermato nel corso di incontri con i casari di malga avvenuti a fondovalle circa 5 mesi dopo la produzione; i formaggi infatti all'assaggio sono apparsi tutti molto diversi tra di loro, privi di difettosità importanti, adatti alla stagionatura, aromaticamente complessi.

Queste caratteristiche sono state evidenziate e premiate anche dalle giurie (composte interamente da giudici Onaf) che valutano annualmente i formaggi di malga in occasione di due importanti concorsi organizzati in Trentino e diretti tecnicamente dalla Fem; infatti i formaggi Fermalga hanno rivelato caratteristiche positive come una pasta elastica e solubile in bocca, un sapore, odore e aroma sempre equilibrati con note aromatiche che vanno dal lattico al floreale al vegetale al tostato; la complessità gusto-olfattiva e la persistenza aromatica è risultata ancora più interessante nei formaggi stagionati 1 anno.

Nel corso degli anni, il numero di malghe aderenti al progetto è cresciuto, a testimonianza dell'apprezzamento dei casari e dei consumatori verso il Nostrano di malga prodotto con il Fermalga. Attualmente il fermento viene distribuito a quasi 50 malghe sparse su tutto il territorio trentino, per un totale di circa 10.000 quintali di latte lavorato.

Dal 2012 la Camera di commercio di Trento ha registrato al ministero delle Politiche agricole il marchio "Trentino di Malga", a cui è associato un disciplinare che prevede la marchiatura dei formaggi Nostrani di malghe trentine a latte crudo prodotti utilizzando i fermenti autoctoni Fermalga o il latte-innesto e stagionati per almeno 12 mesi.

A questo è stata associata un'importante azione di promozione e valorizzazione del prodotto attraverso il sostegno di specifici eventi, quali le mostre e le aste dei formaggi di malga, i convegni, il coinvolgimento di ristoratori mediante momenti dedicati alla degustazione di questo prodotto, nonché l'inserimento di questi formaggi nelle attività e negli eventi di valorizzazione dei prodotti tipici.