

Allegato C

Package tecnico per la produzione dei prodotti caseari

Formaggio a latte crudo misto d'Asina dell'Amiata e di Pecora dell'Amiata

Latte misto di Asina dell'Amiata e di Pecora dell'Amiata, nel rapporto di 3:1, dopo essere stato filtrato, è stato posto in una caldaia, riscaldato fino ad una temperatura di 36 °C ed addizionato di caglio liquido di origine animale (caglio Clerici) in ragione di 0,5 gr /10 l di latte. Dopo circa 2 ore è stata ottenuta la cagliata che, dopo circa 30 minuti, è stata rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni di 1-1,5 cm (foto 5), posta in fuscelle del diametro di 25 cm e, per ottenere la spurgatura dal siero, pressata con le mani. La salagione del formaggio è avvenuta in maniera tradizionale (a secco) il giorno dopo la lavorazione, mettendo il sale direttamente sulle forme. Il sale viene tenuto 24 ore poi il formaggio viene lavato, lasciato a riposare e a perdere ancora siero su assi di legno. Il giorno successivo ancora le forme sono state poste in cella frigorifera a 6 °C con umidità relativa dell'82% e rigrate giornalmente per 30 giorni.



La prima caseificazione di latte misto di Asina dell'Amiata e di Pecora dell'Amiata.



Il primo formaggio da latte misto di Asina dell'Amiata e di Pecora dell'Amiata.

Formaggio a latte crudo di Pecora dell'Amiata

Latte di pecora dell'Amiata è stato filtrato, posto in una caldaia, riscaldato fino ad una temperatura di 36 °C e addizionato di caglio liquido di origine animale (caglio Clerici) in ragione di 0,5 gr /10 l di latte. Ottenuta, dopo circa 30 minuti, la coagulazione, la cagliata viene rotta fino ad ottenere grumi di circa 1 cm di diametro. La pasta così ottenuta viene posta in fuscelle di diametro variabile dai 18 ai 25 cm e pressata manualmente per ottenere lo sgrondo del siero. La salagione del formaggio è avvenuta in maniera tradizionale il giorno dopo la

lavorazione, mettendo il sale direttamente sulle forme. Il sale viene tenuto 24 ore poi il formaggio è stato lavato e lasciato a riposare e a perdere ancora siero su assi di legno. Le forme sono state quindi poste, per circa in locali idonei ad una temperatura compresa tra i 5 ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75 al 95% °C, girando le forme ogni giorno, per 60 giorni.



La cagliata.



Ricotte e Formaggi di Pecora dell'Amiata in fuscella. In primo piano: lo "spino" per la rottura della cagliata.



Formaggio di Pecora dell'Amiata.

Sia per il formaggio di Asina che per quello di Pecora dell'Amiata, la lavorazione a crudo permette di mantenere il gusto del latte, che presenta le note aromatiche conferite dalle particolari essenze del pascolo. La lavorazione a crudo rispetta le caratteristiche nutrizionali dei costituenti del latte, tra cui vitamine, enzimi e fermenti lattici che rendono il prodotto più facilmente assimilabile dall'organismo.

Ricotta fresca

Le ricotte, sia di latte d'asina che di latte di pecora, sono state ottenute riscaldando il siero del latte residuo della lavorazione del formaggio e che, quindi, ha già subito una cottura. La ricotta, non classificabile come formaggio, si ottiene dalla coagulazione delle proteine del siero che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il siero è stato riscaldato fino al raggiungimento di circa 80 °C di temperatura, ottenendo una massa bianca e morbida che viene raccolta in fucelle forate di forma tronco-conica. La consistenza è morbida e cremosa, il sapore dolce e delicato e l'odore, spiccato, di latte.



Ricotta di Asina dell'Amiata (a sin) e di Pecora dell'Amiata (a dx).

Ricotta da serbo

La ricotta da serbo è stata ottenuta come la precedente, ma tenuta ad asciugare per i primi 3 giorni sotto un peso. La stagionatura è durata 15 - 30 e 135 giorni in luogo fresco ed arieggiato (caciaia). La superficie, dopo qualche giorno, si è ricoperta di muffe. La pasta si fa, con la stagionatura, più consistente, ma friabile; il colore rimane bianco brillante e l'aroma è di latte misto a sottobosco.



Ricotta da serbo di Pecora dell'Amiata.

Kefir

Latte crudo d'Asina dell'Amiata è stato incubato per 24 ore a temperatura ambiente (20 °C) con grani costituiti principalmente dai generi *Acidobacter*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Lentilactobacillus*. Il rapporto in peso tra fermenti e latte è stato di 1:5 (20 gr di fermenti: 100 gr di latte). Dopo 24 ore di incubazione la preparazione è stata filtrata tramite un setaccio UTRUGAN Filtro a Rete 400 in Nylon, posta in contenitori di plastica e conservata in congelatore fino al momento delle analisi. Per il consumo fresco è preferibile utilizzare contenitori in vetro e conservare il prodotto in frigorifero (4 °C) per non oltre 7 giorni. Può essere utilizzato latte pastorizzato o anche a lunga conservazione.



Kefir filtrato (a sin) e in fermentazione (a dx).

