

Dal formaggio al caseificio

Inviato da Ida Reali

Siamo davvero lieti di poter annunciare la nascita di una nuova iniziativa imprenditoriale nel nostro Comune! Tutti noi conosciamo la famiglia di Claudio Reali di Rescia, e la loro importante attività legata alla pastorizia. A questa si aggiunge, come naturale conseguenza, l'attività di un piccolo caseificio. Dobbiamo una visita in quel di Rescia, sarete accolti dal sorriso e dalla affettuosa simpatia di Irene e delle sue due figlie!

Un augurio e un bocca al lupo, da parte di tutta la Redazione! -----Tra i tanti eventi e le tante novità che hanno colorato l'estate 2009 è sicuramente da ricordare l'apertura a Rescia di un mini-caseificio. Infatti l'azienda agricola "Reali Claudio ed Irene" ha deciso di adeguarsi ai tempi continuando a produrre i formaggi di sempre ma in modo più tecnologico e quindi semplice. Si tratta di un locale non molto grande ma funge da punto vendita e di un laboratorio dove viene prodotto il formaggio. Molto importante è poi la cantina che si trova accanto al laboratorio stesso. Infatti a Rescia, diversamente dalla moda comune che prevede la stagionatura in celle frigorifere, il formaggio è ancora stagionato come una volta, adagiato su tavole di legno (di castagno) assicurando quei sapori di una volta.

Tutto questo è legato anche alla qualità del latte, prodotto da animali che si nutrono di alimenti biologici e genuini. Non a caso l'alimentazione degli animali influisce anche sull'aspetto del formaggio stesso per esempio in primavera quando le pecore si nutrono dell'erba fresca, nata con i primi caldi dopo l'inverno, il pecorino assume la caratteristica di essere "bucherellato" al suo interno.

Così come il modo in cui questo formaggio viene prodotto è molto particolare. Infatti ogni mattina, il latte dopo esser stato munto viene filtrato tramite appositi strumenti per poter distinguere qualsiasi impurità. Dopo di che questo latte viene scaldato in una grande caldaia e portata ad una temperatura compresa tra i 35° ed i 40° C.

Viene così aggiunto il caglio, ovvero viene aggiunto un enzima, estratto da parti di stomaco di mammiferi che permette ai piccoli di digerire il latte delle madri (vitellini, agnellini, capretti). Il latte viene fatto "riposare" per circa mezz'ora.

A questo punto si può notare che il tutto è coagulato andando a formare una massa omogenea, la così detta "cagliata".

La fase seguente consiste nella rottura della cagliata ovvero questa viene portata a fuoco lento ad una temperatura di circa 45° C. Il formaggio comincia così a formarsi andando a dividersi da un liquido restante "il siero". La cagliata ancora fresca viene poi messa in cestelli di plastica per conferire al formaggio il suo caratteristico aspetto.

Ma la lavorazione non è ancora finita. Infatti i formaggi pressati dopo essere stati tolti dalla forma, vengono cosparsi di sale. A questo punto le forme vengono portate per periodi di tempo variabili in speciali cantine dove la temperatura e l'umidità sono tenute sotto attento controllo ai fini di un'ottima stagionatura. Quel siero restante che si era venuto a dividere dal formaggio viene poi di nuovo messo a cottura oltre gli 80° C. in modo da far coagulare le proteine in esso contenute che tendono progressivamente a separarsi e ad affiorare in fiocchi che vengono estratti mediante appositi mestoli e depositati in cestelli di plastica traforati.

Viene così prodotta la ricotta, dal latino recoctus, vale a dire cotto di nuovo, in quanto il siero viene messo a cottura per la seconda volta dopo la produzione del formaggio.