



Le sostanze Aromatiche sono
TRASMESSE AL LATTE e DA QUESTO
PASSANO AL FORMAGGIO.





LA CAGLIATA PASSA POI ALLA **FORMATURA**
VIENE MESSA A COMPLETARE LO SPUNGO
IN ADESSUE STAMPE E LE FASCERE



Passano CURE
in legno o faggio

ma Nella stragrande maggioranza sono di
ACCIAIO e di materiali sintetici.



POI SI PASSA ALLA **PRESSATURA**.
SERVE A FAR USCIRE MILLO IL SIERO
PRIMA CHE SI FORMI LA **CROSTA**.
La **SALATURA** è L'ULTIMO
TRATTAMENTO. PUÒ ESSERE FATTO:

• A SECCO e PER STREGGIMENTO



• PER IMMERSIONE IN
SALAMOLA.



• RAVVIMENTO NEI ALCUNI
TIPI DI SIERO AL
CAGLIATA e AL LATTE.

• Siamo arrivate
alla fine della LAVORAZIONE,
e TEMPO di **MATURAZIONE**

• **STAGIONATURA**



• Poi lo **STOCAGGIO**
e lo **SPEDIZIONE**.

• In ultimo ci sarà il
CONFEZIONAMENTO

ORA
NON VE
RESTA CHE
ASSAGGIARE.





CONOSCIAMO ORA MEGLIO
QUESTI NOSTRI AMICI
FORMAGGI.

LA NOSTRA
BALLERINA SU
FILE

SONO UNA
MOZZARELLA

Vengo dalla
CAMPANIA
Ho una filante
molle.
Sono fatta con
**LATTE CRUDO di
BUEFALA**. Dopo
essere conservata fresca
ho origine fatta a **BIELLA**,
a **NOVARA** a **CUNEO**
e **FIRENZE** di **LATTE VACCINO**.

IL **CLON
MARE**

SONO LA **ROBBIOLA di
ROCCAVERANO**

SONO **PIEMONTESE**
a pasta molle e
CRUDA.

Il mio latte è di
CAPRA.

La mia stagione è
BREVE.

Ho origine fatta con latte
CAPRINO, VACCINO, OVINO.

IL **PRESTIGIAIORE**

SONO UN **PECORINO
SARDO!**

La mia pasta è
DURA.

Richiedo
stagionatura
MEDIA.

Latte di **PECORA**
o **OVINO**

Pasta **SEMICOFTA**.

Ho origine migliore **FIORÉ
SARDO** e mio cugino **SELIANO**
sono a pasta **CRUDA**.

E ORA CI VOI
L'ERONCE
MANGIAFUOCO
L'ATRUATO!



SONO IL
**PARMIGIANO
REGGIANO**
Mi producono in EMILIA
ROMAGNA di LATTE CRUDO.
La mia pasta è COTTA e
DURA.
Il mio latte è di MUCCA
che segue una Dieta rigida,
a Stagione LUNGA e LUNGA.

è
L'AMICO dei
BAMBINI, IL
CLOWN



SONO LA
FONTINA
Vengo dalla
VAL D'AOSTA, sono
fatta con LATTE CRUDO
di MUCCA. La mia
Pasta è SEMI-COTTA
PRESSATA.
La Stagione è Media o
LUNGA.



è IL
**LANCIATORE
di COLTELLI.**



SONO L'
EMMENTALER
ARETO dalla SVIZZERA.
Il mio LATTE è CRUDO
di MUCCA.
HO i BUCHI.
La mia Pasta è COTTA
DURA PRESSATA.
La Stagione è
Media o LUNGA.



L'ACROBATA



IL RAGUSANO

SONO:

SICILIANO
di Pasta Filata, Casu
Dura, il LATTE CRUDO e
di MUCCA -- Vacca MONTICANA!
Sono stato sia FRESCO che
Stagionato - Da una settimana
a 4 mesi !!!

OH
OH!!!

IL FORZUTO



SONO

PROVOLONE DEL MONACO!

SONO di CAGGIO CALVALLO
Ue ue, Vengo da
NAPOLI e SALERNO
LATTE di MUCCA,
Pasta FILATA DURA,
Stagionato MEDIA e
Tengo tanta Lenta.
PROVOLONE, CUCINE e CUGINE,
Stagionato CAGGIO CALVALLO

È l'ultimo ma
non meno
importante.
IL DOMITORE.



SONO IL GORGONZOLA

della FAMIGLIA
DELLI CRBORINATI
ARRIVO da PENNONSIE e LOMBARDIA
di LATTE di MUCCA RISTORAZIONE
LA PASTA è MOLE e CRUDA,
La STAGIONE NEL MONDO.
Ho CUCINE in INGHILTERRA,
LO STIGION in INGHILTERRA,
IL CAMONERO in INGHILTERRA,
in FRANCIA.

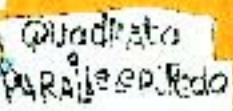
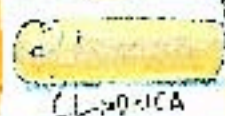
ERBONE, PRIMA DI ASSAGGIARLI
ESAMINIAMO I FORMAGGI, FACENDOCI
GUIDARE DAI NOSTRI SENSI.
COMINCIAMO CON

LA VISTA

CON GLI OCCHI
NON RIESCIAMO A
COLLIERE...



LA FORMA



E DIVERSI
COLORI...



SE NOI TAGLIAMO I NOSTRI FORMAGGI:
ecco che POSSIAMO NOTARNE
L'ASPETTO. LA PASTA PUÒ ESSERE:
COMPATTA, COLANNA, GESSOSA, GRANULOSA
SICCIANTE...

VEDIAMO FOR L'OCCHIATURA

che può essere:



E NOTIAMO L'UNGHIA.
La parte immediatamente sotto
la CROSTA. Più o meno spessa e calcinata
più è MATURO il FORMAGGIO.

E L'EVENTUALE
ERBORINATURA
screziatura: B.
VERDI e GELIO VIOLE



PASSIAMO ORA ALL'
OLFATTO



TUTTO PARTE DAL
NASO

L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO
COMPRENDE OLTRE ALLA LINGUA,
LA VOLTA DEL PALATO, LE
MUCOSE MOLLI, LA CAVITÀ
RETRO NASALE.

RIMANGONO

POSSIAMO PERÒ VALUTARE L'INTENSITÀ
DELL'ODORE



SE SI DEUSTA E NASO CHIUSO SI PERDE AZIONE SOLO I SAPORI FONDAMENTALI!

È ORA LA VOLTA DEL
GUSTO

LA BOCCA È IL LUOGO DEPOSITO
di QUESTO SENSO.

NOI SENTIAMO 4 SAPORI: DOLCE, SALATO, ACIDO

AMARO attraversato LE GEMME e LE FAMILIE GUSTATIVE
PRESENTI SULLA LINGUA e SULLE MUCOSE BOCCALI.



RIMANGONO
IL **TATTO**

e **L'UDITO**



e FINISCE QUI LA NOSTRA
ANALISI SENSORIALE.

LA LAVORAZIONE



ORA SI TRATTA DI CAPIRE COME SI FANNO I NOSTRI AMICI FORMAGGI. Partiamo dalla materia prima: IL LATTE.



Nella stalla avviene la MUNGITURA.

Per il LATTE viene LAVORATO

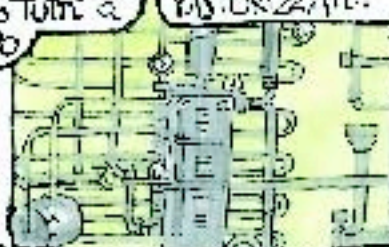
INTERO o PARZIALMENTE scremato

I FORMAGGI SLOW FOOD sono tutti a LATTE CRUDO

gli altri possono essere PASTORIZZATI.



IL LATTE DIVENTA FORMAGGIO



Trasformandosi prima in CAGLIATA attraverso la COAGULAZIONE delle PROTEINE del LATTE.



Si versa la CAGLIATA nel LATTE



Le Proteine precipitano e il LATTE acquisisce la consistenza di un BUDINO.



Il CASARRO rompe la CAGLIATA per favorire lo SPEGGI del SIERO

Si usa SPINO o LIRA

Dopo l'eventuale cottura la CAGLIATA viene separata dal SIERO. Si chiama **ESTRAZIONE.**



Si può fare con l'USO della SPANVAROLA...



MANUALMENTE



ESistono ALCUNE TR.

...O CON SISTEMI MECCANIZZATI