

# latte e formaggio



Le mucche al pascolo fanno parte del paesaggio trentino, come le montagne e i boschi. L'alpeggio ha una funzione importante per il mantenimento dei pascoli, per il benessere degli animali e per la **qualità del latte e dei formaggi prodotti.**

## Il latte

Il latte è un alimento naturale, fornitoci da quella portentosa "macchina biologica" che è la mucca.



La razza da latte più allevata in Trentino è la **Bruna**. Altre razze presenti sono: la **Pezzata nera**, la **Grigio alpina**, la **Rendena** e la **Pezzata rossa**.

## Il latte e i suoi derivati

Il latte munto nelle aziende è destinato in gran parte ai **caseifici sociali**, i quali lo trasformano in **Grana Trentino** (circa 50%), **latte alimentare**, **formaggi freschi e yogurt** (30%), **formaggi stagionati trentini** (20%). Inoltre si ottengono anche altri derivati, come **panna**, **burro**, **yogurt** e **gelati**.



## Formaggi di malga

I formaggi di malga sono prodotti tipici di una specifica località, e sono legati ad essa per cultura e tradizioni. La grande varietà di questi formaggi nostrani rappresenta un importante patrimonio della cultura casearia montanara.

## Dal latte al formaggio

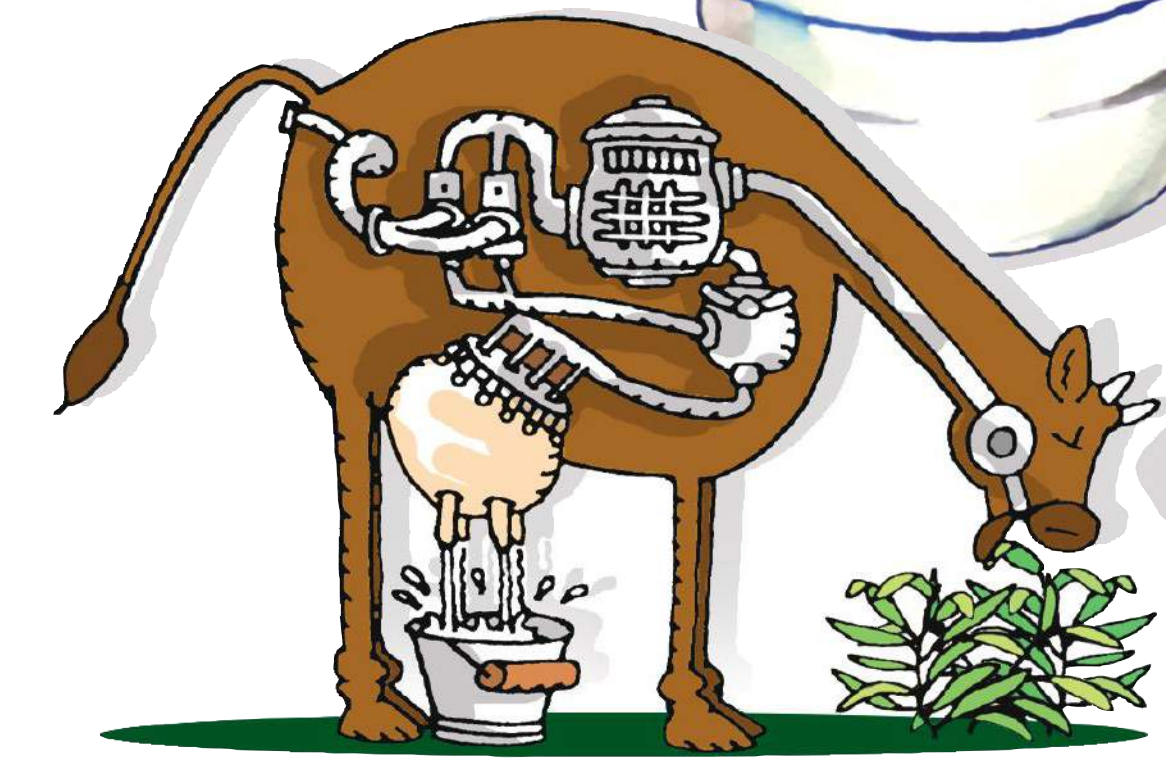
Per diventare formaggio il latte subisce una lunga lavorazione: lo si riscalda in una caldaia e vi si aggiunge il caglio che fa coagulare il latte formando un gel. Si lascia riposare il latte cagliato per 20-30 minuti e poi si rompe la massa (spinatura) in granuli di dimensioni diverse secondo i tipi di formaggio. Si agita poi la cagliata per 10-30 minuti e la si lascia depositare sul fondo della caldaia. Si procede quindi alla raccolta riponendo la massa negli stampi, che vengono rivoltati più volte nello stesso giorno per far uscire la parte liquida. Il giorno successivo le forme già abbastanza solide vengono immerse in salamoia. Riscaldando il liquido che rimane nella caldaia (siero) si ottiene la ricotta.

Il latte è un alimento praticamente perfetto: contiene proteine, zuccheri, minerali e vitamine.

È nutriente, equilibrato, facilmente digeribile, particolarmente consigliato nella dieta dei bambini.

## I formaggi trentini

I formaggi tipici trentini che hanno il riconoscimento **DOP** (Denominazione d'Origine Protetta) sono il **Grana Trentino**, l'**Asiago** e la **Spresa delle Giudicarie**. Altri formaggi tipici sono il **Vezena**, il **Puzzone di Moena** o **Spretz Tsaori**, il **Casolét**, la **Tosela**, e vari formaggi nostrani che prendono talvolta il nome dalla zona di provenienza.



## Un pò di storia

La pratica di fare il formaggio ha origini molto antiche. Greci e romani ne consumavano molto. In prevalenza lo si ricavava dal latte di capra e pecora dato che i bovini, destinati al duro lavoro nei campi, di latte ne producevano poco. Anche nella nostra Provincia la produzione di formaggio ha origini lontane; dal medioevo fino ai primi decenni del secolo scorso si trattava tuttavia di produzioni casalinghe, destinate quasi esclusivamente al consumo familiare. La svolta importante porta la data 1921, quando venne costituita la Scuola di Caseificio presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, migliorando progressivamente le tecniche di produzione, incrementando la qualità e diversificando i prodotti.

