

Convegno CLAL “Presidenti e Casari”

INTRODUZIONE

14 Giugno 2019

Dario Casali

Nutrition & Biosciences

DUPONT
Danisco.

Come si fanno i formaggi duri DOP oggi

- **LATTE:**

- **Grana Padano:**

- crudo, da vacche munte due volte al giorno e **raccolto entro le 24 ore** dalla prima mungitura, refrigerato a **non meno di 8°C**. Decremato per affioramento, non può subire alcun trattamento fisico, meccanico o termico, che ne modifichi lo status di latte crudo naturale.

- **Parmigiano Reggiano:**

- crudo, **il tempo di mungitura** delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto **entro le sette ore**, refrigerato a **non meno di 18°C**. Il latte della sera viene parzialmente scremato per **affioramento** naturale del grasso **in vasche di acciaio a cielo aperto**.

- **Provolone:**

- latte di vacca intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Pastorizzazione per il tipo “dolce”, termizzazione per tipo “piccante”.

Come si fanno i formaggi duri DOP oggi

- **ALIMENTAZIONE BOVINE:**

- **Grana Padano**

- foraggi verdi e conservati. **Insilati ammessi** (esclusi trinc. mais solo per TN Grana). Foraggi / mangime min 1:1.

- **Parmigiano Reggiano**

- costituita prevalentemente da foraggi (50% ss da fieni) della zona d'origine. Foraggi/mangimi min 1:1. Sono **vietati l'uso e la detenzione di insilati** di ogni tipo.

- **Provolone**

- costituita prevalentemente da foraggi verdi e conservati (50% ss) della zona d'origine. Foraggi/mangimi min 1:1.

Come si fanno i formaggi duri DOP oggi

- **PRODUZIONE:**

- **Grana Padano**

- da latte di una o due munte parzialmente **decremato per affioramento** tra gli 8-20°C (gr/cas 0,80-1,05)
 - caldaie a campana rovesciata, **in rame o con rivestimento interno in rame**.
 - È ammesso **l'uso di lisozima**, tranne che per il Trentingrana, fino ad un massimo di 25 ppm.
 - La coagulazione è ottenuta **con caglio di vitello**, previa aggiunta di **siero innesto naturale**.
 - Nei casi in cui si dovesse riscontrare un valore di acidità di fermentazione del siero innesto a 24 ore inferiore a 26° Soxhlet Henkel/50ml è ammessa, fino ad un massimo di **12 volte all'anno**, **l'aggiunta di batteri lattici autoctoni**.
 - **La cagliata** è rotta in granuli fini e cottaa una temperatura massima di 56°C e lasciata totalmente immersa nel siero, **nella medesima caldaia**, fino ad un massimo di 70 minuti a decorrere da fine cottura.

- **Parmigiano Reggiano**

- Il latte del mattino, dopo la consegna in caseificio, viene miscelato con il latte parzialmente scremato della sera precedente (gr/cas 1,1+12%)
- **caldaie** tronco-coniche, **in rame** o con rivestimento interno in rame. Fino 2 ff / caldaia. **Un solo utilizzo al giorno** (+15% in rimessa).
- La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale. **Non è ammessa integrazione di sieroinnesto** con batteri di rinforzo.

- **Provolone**

- La coagulazione è ottenuta con **caglio di vitello** (Dolce) o **caglio di capretto e/o agnello** (Piccante).
- **siero innesto naturale**, provenienteda siero residuo della lavorazione precedente, che può essere sottoposto al **processo di concentrazione**; il siero innesto **può essere integrato** con ceppi isolati da siero innesto di «Provolone Valpadana» di buona qualità.
- Filatura: effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su **coagulo ottenuto nello stesso caseificio** nel quale e' avvenuta la lavorazione del latte

Come si fanno i formaggi duri DOP oggi

- **STAGIONATURA:**

- **Grana Padano**

- naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C per un periodo di 9 mesi a decorrere dalla formatura.

- **Parmigiano Reggiano**

- per almeno 12 mesi, a partire dalla formatura del formaggio. In estate la temperatura del magazzino di stagionatura non può essere inferiore a 16°C.

- **Provolone**

- da 10 gg ad 8 mesi in funzione della tipologia e del peso; può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E 202, E 203, E 235 nei limiti di legge; in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo o paraffina.

Come si faranno domani?

Dando continuità all' intervento del prof. G. Mucchetti fatto proprio qui a Sermide nel 2016:

- Sempre più aziende decidono di produrre fuori dai vincoli DOP per rispondere a nuove tendenze ed opportunità di mercato locale e globale.
- I vincoli attuali talvolta sembrano poco compatibili con la necessità di migliorare la produttività su scala industriale (ottimizzazione di processo e riduzione della variabilità).

Ma

- Il formaggio DOP per creare valore deve mantenere forte differenziazione percepibile dal consumatore.
- Le DOP paiono quindi in bilico tra dare nuove risposte e flessibilità ai vincoli tecnologici e produttivi attuali e la ferma conservazione delle pratiche tradizionali che ne preservano i caratteri unici e distintivi.

Le risposte a questa apparente antitesi saranno la premessa della crescita e del successo dei formaggi DOP di domani?



DuPont™, the DuPont Oval Logo and Danisco® logo are trademarks or registered trademarks of DuPont or its affiliates. Copyright © 2019 DuPont de Nemours Inc. All rights reserved.

Nothing contained herein shall be construed as a representation that any recommendations, use or resale of the product or process described herein is permitted and complies with the rules or regulations of any countries, regions, localities, etc., or does not infringe upon patents or other intellectual property rights of third parties.

The information provided herein is based on data DuPont believes to be reliable, to the best of its knowledge and is provided at the request of and without charge to our customers. Accordingly, DuPont does not guarantee or warrant such information and assumes no liability for its use. If this product literature is translated, the original English version will control and DuPont hereby disclaims responsibility for any errors caused by translation. This document is subject to change without further notice.