

~ RELAZIONE ~

@ C A D E M A R T O R I @



INTRODUZIONE

La Cademartori svolge un'attività casearia dal 1882 e vanta una tradizione qualitativa dei prodotti (mascarpone, taleggio, panna, burro, quartirolo lombardo ecc.).

Il latte che giunge al caseificio viene posto in una *vasca polmone* e dopo aver eseguito i controlli viene messo in serbatoi di stoccaggio in acciaio inox. Il latte deve presentare un valore in grasso pari al 3.5%. Raggiunta tale percentuale si procede alla lavorazione:

- pastorizzazione: 72°C per 20" per eliminare gli agenti patogeni;
- centrifugazione: utile per pulire il latte;
- omogeneizzazione: per unire i globuli di grasso;
- posizione in vasche a seconda del formaggio.

Per la produzione del [taleggio](#) occorre una temperatura di 36°C, si aggiungono fermenti lattici, caglio e batteri. Si ottiene così la cagliata solida (caglio + caseina). Si separa la cagliata dal siero. I taleggi che prendono forma vengono rivoltati 3-4 volte all'ora per eliminare il siero. Si procede quindi alla salatura utile in quanto conferisce sapore ed ha un'azione antisettica. I fermenti lattici e le muffe (*Penicillium*) conferiscono un colore verde-azzurro. Si aggiunge poi il caglio in contemporanea al riscaldamento e provoca la precipitazione della caseina formandosi un coagulo di caseina che imprigiona i grassi, parte di lattosio e sieroproteine. Il taglio del coagulo (rottura della cagliata) si esegue con opportuni attrezzi (spini e lire) e serve per facilitare la separazione della parte acquosa. La cagliata viene trasferita nelle forme, il siero si espelle gradualmente e la massa si contrae. La salatura (per 2-3gg) è un momento fondamentale per la corretta conservazione dei formaggi e può essere effettuata per via secca con sale marino grossolanamente macinato oppure per via umida immergendo la forma in salamoia. La maturazione avviene in locali appositi detti "casere" dove temperatura e umidità sono controllate. Durante questo processo avvengono trasformazioni che coinvolgono tutti i principi nutritivi:

- evaporazione di parte dell'acqua;
- il lattosio si trasforma in acido lattico e salificato a lattato di calcio;
- le proteine vengono parzialmente scisse;
- dai trigliceridi si liberano acidi grassi;

- sostanze che conferiscono sapore e aroma tipici del formaggio.

L'ambiente per la stagionatura ha una temperatura di 4-6°C per 60-70gg; le forme sono forate per far entrare le muffe.

Il taleggio presenta il marchio DOC ed è prodotto utilizzando latte intero; dopo la maturazione nelle grotte è pronto per il consumo previo controllo di un esperto.

Viene venduto a grossisti e a mercati. Il formaggio è sistemato su bancali con temperatura controllata anche nella fase di trasporto perché gli autocarri presentano un sistema di refrigerazione. Nel caseificio di Introbio si eseguono solo le operazioni di stagionatura perché il formaggio viene prodotto nei caseifici di Certosa e di Abbiategrasso.

Essendo un prodotto DOC il formaggio deve seguire le regole dettate dall'apposito disciplinare:

- latte intero italiano, bassa carica batterica e < 3.8% di grasso;
- stessa forma con peso di 1.5-2Kg
- tempo di stagionatura: minimo di 35-40gg a seconda della colorazione della crosta; se lo vendo prima non è "taleggio".

Le grotte di Introbio sono speciali per la conservazione del formaggio perché presentano sorgenti d'acqua che mandano un flusso d'aria costante umida (per il taleggio: 90% di umidità a 3-6°C circa). Le muffe devono essere tolte periodicamente con acqua e sale per permettere alla forma di respirare e di essere attaccata da altre muffe che conferiscono l'aroma ideale. Il taleggio può essere suddiviso in 1° o 2° qualità ma è soggettivo. La 1° qualità prende il nome di "vero taleggio".

Taleggio → 35-36°C + fermenti + caglio e salatura, conservato per 50-55gg;

Gorgonzola → 30-32°C e salatura, conservato per 90gg, a 15gg la foratura;

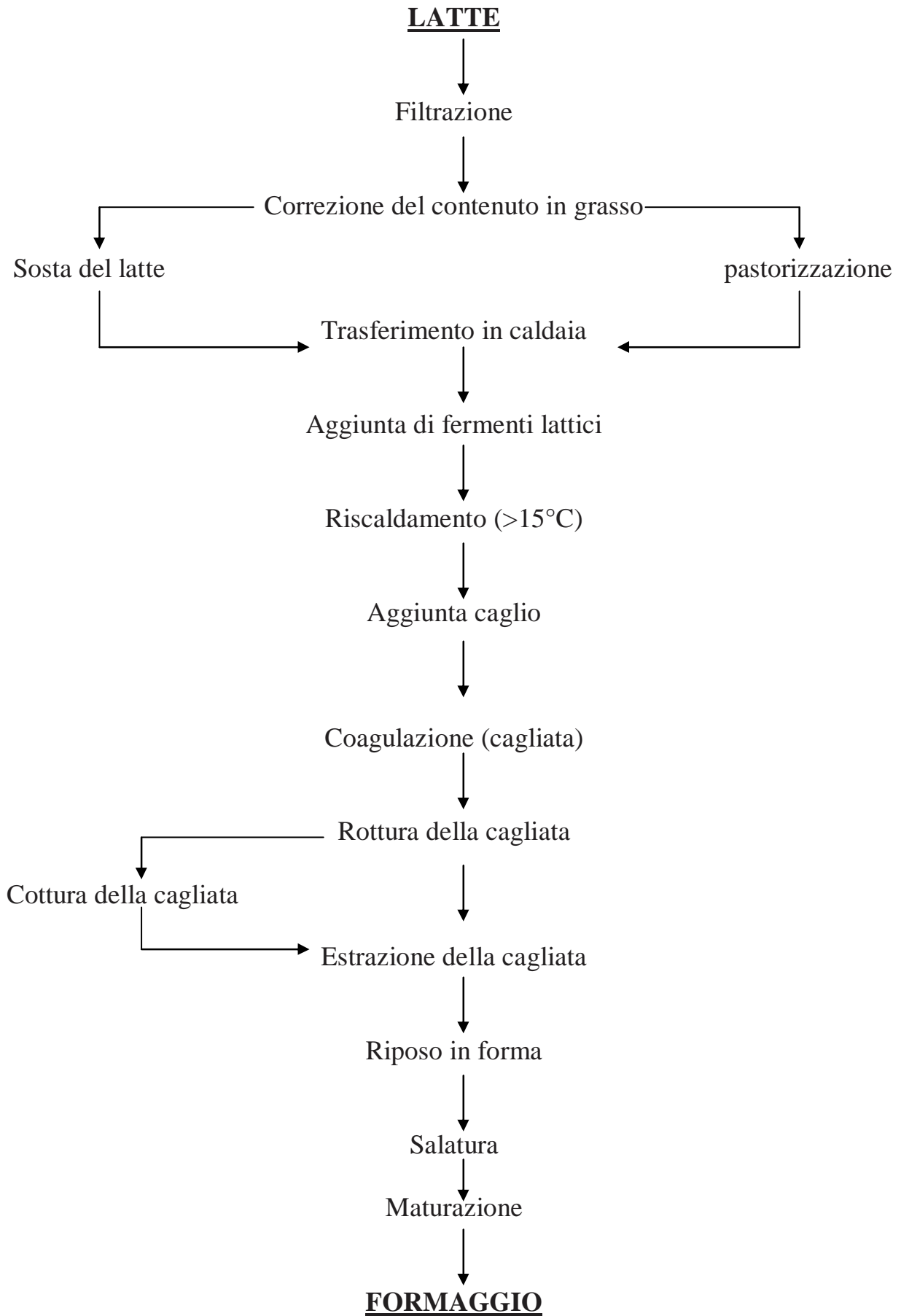
Caprino → 20°C

Grana → procedimento diverso.

Come conservanti viene utilizzato il sorbato di K (0.05% o) per inibire le muffe di crescita.

Il caseificio di Introbio presenta 160 dipendenti ed ha un fatturato di 80 miliardi e una resa di 1Kg di taleggio con 7-8 litri di latte. Ne vengono consumati 1000 litri al giorno.

SCHEMA DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO



STAGIONATURA

Nel cuore della Valsassina, dove ebbe inizio l'attività della Cademartori, si trovano ancor oggi le famose ed uniche Grotte Naturali.



Qui avviene il ciclo di maturazione dei formaggi, grazie all'azione di una microflora naturale (composta da muffe, lieviti ed altri organismi) sviluppatasi in oltre un secolo di storia.

A rendere inimitabile il sapore dei nostri formaggi, contribuisce il microclima naturale delle grotte che viene mantenuto sempre nelle migliori condizioni, grazie ai Soffioni, correnti di aria boschiva, che scaturiscono da particolari fessure nella roccia e che garantiscono in tutti i mesi dell'anno umidità e temperatura ideali e costanti.

Qui i prodotti freschi che giungono dai caseifici di CERTOSA DI PAVIA ed ABBIATEGRASSO, vengono dapprima salati a mano e poi messi a stagionare per un periodo che va dai 40/50 giorni per il TALEGGIO, fino ai 60/70 giorni per il GORGONZOLA.

I formaggi in fase di stagionatura, vengono accuditi e curati giorno per giorno dagli esperti casari che seguono ancora i dettami di questa antica arte.



TALEGGIO VERO CADEMARTORI DESCRIZIONE DI PRODOTTO:

Formaggio molle da tavola a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Presenta una crosta rosata sulla quale è impresso il marchio del Consorzio di tutela del Formaggio ed il numero di attribuzione aziendale.

La pasta è di colore bianco-paglierino, compatta, leggermente cremosa.

Il sapore è tipico aromatico, ricorda i profumi di bosco e di montagna.

Stagionato nelle GROTTI DI INTROBIO.

INGREDIENTI: Latte, sale, caglio. VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100 g di prodotto)

ENERGIA: Kcal 306, KJ 1268

PROTEINE: 18 g

GRASSI: 26 g

CARBOIDRATI: 0 g

Vit. A: 450 mcg (56% r.d.a.)

Calcio: 460 mg (57% r.d.a.)

MATERIA GRASSA PER 100 g

26% pari a 50% sulla sostanza secca