

I formaggi ed il Forum di Agraria.org

written by Rivista di Agraria.org | 31 dicembre 2011

di Serena Piva

Che cos'è un forum? Sicuramente un punto d'incontro "virtuale", dove passioni ed esperienze vengono condivise con altri, dove vengono espresse le proprie opinioni, scambiate le esperienze; uno spazio gratuito per ricevere e dare consigli. Il Forum di Agraria.org è diviso in varie sezioni dove sono trattate le diverse discipline agrarie e dove vengono avviate discussioni, spesso di carattere scientifico, moderate da esperti dei singoli settori. La sezione di cui parleremo è quella dedicata all'Industria lattiero-casearia, una tra le più vivaci del forum e visitata da moltissimi appassionati del formaggio fai-da-te.

La curiosità e il successo dell'argomento "formaggi" è in gran parte dovuta all'apertura negli ultimi anni di moltissimi distributori di latte crudo. Addirittura gli stessi distributori si sono adoperati per procurare alla clientela i primi kit per la caseificazione casalinga.

Sull'argomento si può trovare una miriade di informazioni, ma è stata fondamentale la realizzazione di uno spazio dove poter ricevere risposte credibili da parte di operatori del settore. In questo caso il forum di Agraria.org mette a disposizione la sezione lattiero-casearia guidata dal moderatore Ermanno Bodeo, agrotecnico diplomato all'Istituto Professionale Agrario di Corzano (BS) e responsabile della produzione del provolone presso il Caseificio Sociale Gardalatte di Lonato (BS). Ermanno esprime la sua professionalità in modo responsabile, competente ed in forma completamente gratuita.

Da un paio di anni la sezione interessa in maniera crescente persone del mestiere, che sono alla ricerca di integrazioni alle loro conoscenze, ma ben presto ci si è resi conto che l'interesse poteva varcare anche i confini del mondo professionale, incontrando quello delle persone che sperimentano in casa, insomma gli amanti del fai-da-te. Con orgoglio si varcano pure i confini geografici dell'Italia, visto che a frequentare il forum ci sono appassionati da tutto il mondo, che scrivono da luoghi dove i prodotti freschi possono essere un miraggio oppure che possono offrire prodotti d'eccellenza, nel caso di territori ricchi di materia prima. Abbiamo forumisti dall'Olanda, dalla Scozia, dall'India e dal Nepal, Cile, Tunisia, America, Nuova Zelanda, Algeria, Australia, Uruguay, Mongolia, Paesi Baschi e Indonesia. Ci sono paesi dove il latte arriva solo pastorizzato e viene venduto in sacchetti di plastica da litro, altre località dove si vende solo mozzarella per pizza, posti in cui il formaggio viene ottenuto con acido citrico, ma la convinzione che accomuna tutti questi "amici" è: la vera mozzarella si mangia solo in Italia!!

Il formaggio più richiesto infatti è la mozzarella, una sfida affascinante per un *casaro-casalino*, ma la prima riuscita scatena una soddisfazione enorme. La ricotta, il primo sale, il formaggio stagionato, sua maestà il "gorgonzola", lo stracchino e poi ancora le fuscelle artigianali, la costruzione di una fascera... e dalla Nuova Zelanda un'idea per come dare un simpatico marchio al proprio formaggio: questo è il riassunto del nostro lavoro, un lavoro di gruppo, abilità e fantasia, donate perché anche altri possano beneficiarne. Con una spesa iniziale minima, chiunque può provare, a casa, ad ottenere prodotti buoni e genuini: basta solo un po' di pazienza e quel pizzico di passione che non guasta.

Per chi si vuole cimentare nel formaggio "home-made", proponiamo la ricetta della mozzarella!

Ricetta per i vostri formaggi fatti in casa: la mozzarella

Ingredienti

- 6 litri di latte crudo
 - fermenti lattici oppure yogurt
3. 2 ml di caglio liquido

Preparazione

Sia che si tratti di latte pastorizzato sia di latte crudo, è necessario aggiungere i fermenti o lo yogurt; quindi: portare il latte a 38°C, aggiungere lo yogurt o i fermenti; dopo 30/40 minuti aggiungere il caglio, a seconda del titolo, sciolto in un po' d'acqua. Lasciare il tutto fermo per 45 minuti e poi procedere con la prima rottura della cagliata in modo da ottenere dei grossi quadrati.

Dopo una sosta di 15 minuti, procedere con la seconda rottura fino alle dimensioni di una noce.

Trasferire la pentola in una più grande contenente acqua a 40°C, assicurandosi che il siero resti più o meno attorno ai 38°-40°C. Con il siero della lavorazione si può ottenere un'ottima ricotta (basta toglierlo prima di iniziare la maturazione e sostituire il liquido con acqua sempre a 40°C). Quello che fa maturare la cagliata non è il siero, bensì il calore costante (nel fermento ci sono microorganismi termofili che si sviluppano tra i 38 e i 47°C).

Dopo circa 2 ore controllare con la cartina tornasole o il pHmetro l'acidità della cagliata che dovrà raggiungere il pH di 5,1 circa, fare una prova filatura (si fa in una tazza con un po' d'acqua a 90°C ed un pezzetto di cagliata) continuare ogni 15 minuti, finché la pasta fila. Una volta raggiunto l'obiettivo e, cioè, quando la pasta fila senza spezzarsi, togliere la cagliata, collocarla sul tagliere e tagliare prima in fette grandi e dopo 10 minuti in striscioline più piccole. Salare l'acqua della filatura con un cucchiaino raso di sale grosso per ogni litro di acqua, mettere la cagliata in una ciotola, versare acqua prima a 50°-60°C, in modo da preriscaldare la pasta, poi aggiungerne di nuova a 85°-90°C. Con un cucchiaino di legno amalgamare finché diventa liscia e lucida; togliere l'eccesso di acqua e cominciare a dare forma alla pasta filata. A questo punto far cadere le mozzarelle in acqua fredda e conservarle in acqua pulita.



Filatura delle mozzarelle



Mozzarella in rassodamento nell'acqua fredda



Interno mozzarella fatta in casa

Il forum è animato sia da professionisti che da *casari-casalinghi* e, visto il flusso continuo e crescente dei frequentatori, è stato necessario individuare un nuovo moderatore di supporto al nostro tecnico caseario: Michelangelo Occhipinti di Venezia, il nostro esperto informatico, nonché grafico e tecnico commerciale in un'azienda che produce lampade professionali, è entrato in punta di piedi nel forum ed ha saputo ottenere, con la sua tenacia, dei prodotti straordinari. E' stato lui a dare al forum un'impronta ordinata, in maniera che, chiunque ci visiti, possa trovare gli argomenti rilevanti in modo intuitivo, senza perdita di tempo. Ma chi sono questi casari fai-da-te? Sono persone comuni che praticano questa attività nel tempo libero per piacere, interesse e divertimento. Ecco quindi: il cuoco di professione, le impiegate, i consulenti informatici, l'autista, donne in carriera e le mamme! Mamme che trovano pure il tempo per far mettere "le mani in pasta" ai loro figli!

[Forum di Agraria.org, sezione "Industria Lattiero-Casearia" >>>](#)

Lo spazio nel forum, come si diceva, è gestito da Ermanno Bodeo in maniera seria, piuttosto rigorosa per essere più incisivi e mirati, senza dispersione di argomenti. Le risposte sono professionali e adeguate all'operatore. Nel forum possiamo trovare ampi spazi "fuori topic" per dare alle frequentatrici la possibilità di esprimere la vena artistica e le abilità culinarie sempre legate all'argomento della sezione. Per il professionista il confronto con un operatore del settore è interessante e stimolante: quello che fa un buon casaro non sono solo le competenze tecniche, bensì la preparazione e l'esperienza conseguita sul campo!

Ci auguriamo che questo progetto cresca sempre di più perché forte della collaborazione di persone creative e generose: grazie a loro stiamo cercando di essere un punto di riferimento per chiunque voglia sperimentare insieme a noi prodotti nuovi e della tradizione. Vi aspettiamo numerosi!

Serena Piva, impiegata in un magazzino che si occupa della distribuzione di generi alimentari. La maggior parte del tempo è dedicato alla famiglia, ma riesce a ritagliare uno spazio vitale per gli hobby, fra i quali la caseificazione.

Le tecniche e le ricette per fare i formaggi

Dal latte crudo... di pecora, capra, bufala e mucca

Vincenzo De Maria - Il Mulino Don Chisciotte



Quella del caseificio di fattoria, rimane l'esperienza più saporita ed esaltante per l'amante e l'estimatore di formaggi, la sola in grado di trasmettere in modo integro e completo le qualità di un latte "crudo"...

[Acquista online >>>](#)