

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

39

MARZO 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2022



Dossier Paste Filate
l'elastico sapore

Pesce e formaggio
questione di feeling



Romagna mia
fra terra e mare



Onaf in Brasile
per Expo Queijo



Nato l'Ecomuseo
della pecora



Formaggi simbolo
del Monte Grappa

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



BURRO DI MALGA

Una specialità di oggi
con profonde radici nel passato

Una nicchia nella nicchia dove l'elevata qualità è intrinsecamente legata alla tradizione e alla ricchezza in biodiversità microbica che porta a uno sviluppo aromatico molto interessante

di Silvia Schiavon

Durante la stagione estiva le montagne del Trentino si popolano non solo di turisti, ma anche di animali e uomini che lavorano in montagna e per la montagna; tra questi ci sono i malghesi che, seguendo una ritualità di gesti che si ripetono in un modo quasi inalterato da centinaia di anni, portano avanti la tradizione di un territorio profondamente legato all'agricoltura. Ogni anno, infatti, tra il mese di maggio e settembre le malghe Trentine riprendono a vivere, svolgendo l'importante ruolo di preservare il paesaggio montano, creare posti di lavoro, mantenere viva la tradizione e la cultura contadina e diventare fonte di una ricchissima biodiversità microbica attraverso la lavorazione di prodotti a latte crudo, come i formaggi e il prezioso burro.

Da secoli la trasformazione casearia è una realtà nelle malghe trentine e sono molteplici i riferimenti storici che lo riportano. Si legge per esempio che già dal 1100 iniziarono a comparire insediamenti fissi sui migliori pascoli di montagna e che l'allevamento di vacche da latte sostituì progressivamente quello di capre e pecore. Dagli scritti dell'epoca emerge anche che nel '700 la produzione di latticini era assai consolidata e che dall'inizio dell'800, il burro trentino, in modo

particolare quello del Primiero, era molto apprezzato nei territori circostanti e commercializzato fino a Venezia. Oggi, quasi tutte le malghe trentine che lavorano il latte in quota producono burro, tanto ricercato che per acquistarlo bisogna prenotarlo per tempo.

Per introdurre correttamente il "burro di malga" è opportuno precisare che la denominazione di "burro" spetta solo ai prodotti ottenuti dalla crema ricavata dal latte di vacca; tanto è vero che, se il latte di partenza deriva da un animale diver-

so, deve essere specificato in etichetta.

La tecnica di produzione in malga è rimasta praticamente inalterata nei secoli e, pur con qualche accorgimento necessario per migliorare i processi e adeguarli alla normativa sanitaria cogente, ha mantenuto l'anima delle pratiche passate. Solo col tempo, la scienza ha saputo spiegare i diversi principi chimico-fisici e microbiologici che si trovano alla base della burrificazione, tra cui la coalescenza, la separazione delle fasi per elettronegatività e peso specifico. Risulta affascinante pensare che i nostri antenati con la forza della perseveranza, imparando dai propri errori, hanno saputo tramandare questo "sapere" di padre in figlio, carpando i segreti dai "casari più esperti" e giungendo ad un approccio corretto per gestire al meglio qualità e resa del prodotto.

Tutto inizia con l'affioramento del latte per l'ottenimento della crema da cui si produrrà il burro. La separazione del grasso, che può essere realizzata con diverse modalità, in malga tradizionalmente avviene in modo naturale. Il latte munto la sera è lasciato riposare in contenitori bassi e larghi fino al mattino successivo, sfruttando le temperature fredde della notte. Secondo la tradizione, il raffreddamento notturno del latte era realizzato in locali esposti a nord, costruiti in modo tale che potesse filtrare indirettamente l'aria fredda della notte raffreddando naturalmente le bacinelle tonde e basse poste in affioramento (Fig.2). Nelle malghe in cui l'acqua era abbondante, l'affioramento si svolgeva in vasi dalla forma adatta per essere immersi all'interno di una fontana con circolazione dell'acqua continua (Fig.3). Spesso erano utilizzati contenitori in rame; questo materiale con le sue caratteristiche di duttilità, resistenza, robustezza e, soprattutto, alta conducibilità termica, consentiva un efficace raffreddamento del latte.

I casari di malga sanno da sempre che il latte in affioramento va mantenuto perfettamente fermo e ad una temperatura (10-14°C) tale da poter ottenere una panna con le adeguate caratteristiche microbiologiche e di resa; oggi sappiamo che turbare gli equilibri di questo processo por-



terebbe a sicuri effetti sulla velocità di affioramento (legge di Stokes) o alla possibilità di sviluppo di batteri alterativi e patogeni. L'innalzamento delle temperature, il cambio di utilizzo del locale di affioramento per altri usi, il difficile controllo della temperatura, nonché aspetti di natura legislativa, hanno stimolato il graduale passaggio all'attuale utilizzo di ampie vasche refrigerate in acciaio. L'acciaio, insieme al teflon, sono materiali inerti, facilmente igienizzabili e sanitizzabili, tutte caratteristiche che hanno consentito di migliorare la qualità del burro prodotto in malga. Il controllo delle condizioni di affioramento ha permesso altresì l'aumento della resa in panna, arrivando ad ottenere valori anche del 20% rispetto al volume del latte affiorato.

La panna fresca ottenuta viene lavorata, senza aggiungere sale e starter microbici, in zangola, strumento dotato di pale interne che favoriscono il suo sbattimento attraverso la rotazione. La zangolatura dura circa 1 ora e permette la coalescenza dei globuli di grasso e la loro separazione dal latticello; questo sbattimento determina una vera e propria "inversione di fase", ossia il passaggio da un'emulsione di grasso in acqua ad una di acqua nel grasso. Anche in questo passaggio, la temperatura della crema in zangola gioca un ruolo fondamentale per l'ottenimento di un burro di qualità; temperature superiori ai 15°C portano ad una riduzione dei tempi di zangolatura ma perdite di resa e viceversa per temperature inferiori ai 10°C, per cui generalmente si lavora intorno ai 12°C.

Fino all'inizio del secolo, le zangole di montagna erano principalmente in legno, materiale facilmente accessibile nei boschi alpini che, grazie alle sue caratteristiche isolanti, garantiva il mantenimento costante della temperatura della crema; lo sbattimento avveniva manualmente e, ove possibile, si sfruttava l'energia fornita dal mulino ad acqua della malga. A causa dell'eccessiva porosità, questo materiale è difficilmente igienizzabile, pertanto le zangole moderne sono in acciaio per limitare gli inquinamenti microbiologici. Al giorno d'oggi, grazie al motore elettrico che le alimenta, il moto rotatorio risulta uniforme e costante e questo ha consentito di migliorare la qualità del

prodotto.

Successivamente alla zangolatura, il burro viene lavato con abbondante acqua fredda per sottrarre il latticello, sottoprodotto del burro, ricco in sostanze nutritive. Questa importante operazione permette di ridurre il rischio d'innescamento di fenomeni alterativi a carico dei microrganismi naturalmente presenti negli ambienti di malga.

L'ultima fase di lavorazione è quella dell'impastamento. Quest'operazione favorisce la fuoriuscita dell'acqua, limitando ulteriormente i fenomeni alterativi. Tradizionalmente l'impastamento del burro in malga è realizzato a mano su assi in legno, più raramente in teflon o acciaio da dove, una volta eliminata l'acqua in eccesso, il burro viene messo negli appositi stampi di legno intagliati con motivi alpini e assume la tradizionale forma di panetto dalle dimensioni variabili da 250 g a 1000 g.

Alla fine di questo processo la resa in burro è molto limitata: da 100 litri di latte si ottengono non più di 3 Kg di prodotto; quindi, la produzione trentina di burro di malga è relativamente bassa (mediamente 400 quintali/anno). Questo prodotto risulta quindi una nicchia nella nicchia dei prodotti di malga e la sua elevata qualità è intrinsecamente legata alla tradizione e alla ricchezza in biodiversità microbica che porta ad uno sviluppo aromatico molto interessante, come dimostrato in precedenti studi condotti in Trentino presso la Fondazione Edmund Mach che si occupa di ricerca e formazione in campo agricolo e alimentare.