

FORMAGGI & CO – FAI DA TE

Vuoi imparare a fare il formaggio come lo facevano i nostri nonni e assaporare la gioia di prepararti da solo un cibo così ricco e genuino?



Ti illustrerò delle semplici ricette per la preparazione di un formaggio adatto alla stagionatura (1 – 3 mesi), di un formaggio fresco da gustare appena fatto (tipico della Toscana e dell'Emilia-Romagna), di una robiola fresca, della ricotta e dello yogurt.

Nel latte sono presenti numerosi elementi nutritivi, ma quelli che a noi interessano per la formazione del formaggio sono: 2 proteine (caseina e albumina), il calcio, uno zucchero (il lattosio) e alcuni batteri.

La caseina per azione del caglio (una complessa miscela di enzimi che si trova nello stomaco dei ruminanti giovani, quando bevono solo il latte della mamma) o dell'acidità, precipita formando la cagliata. Quando la cagliata viene liberata dal siero, rimane il formaggio.

Se il siero viene fatto riscaldare fino a 90°, affiora l'albumina (che viene coagulata dall'alta temperatura) e questa è la ricotta.

L'ultimo siero che rimane quando si estrae la ricotta (la scotta), può essere bevuto come depurativo e stimolante del sistema immunitario o utilizzato per preparare zuppe.

Per cominciare è meglio conoscere qualche informazione sui fattori che influenzano il risultato che otterremo:

- Il tipo di latte (ovino, bovino o caprino o una miscela di due). Anche l'alimentazione dell'animale può far variare il risultato.
- La freschezza del latte (l'acidità aumenta col passare del tempo per azione dei batteri lattici che trasformano il lattosio in acido lattico)
- Trattamenti termici (abbassano la carica di batteri lattici)
- L'acidità (più il latte è acido, più facile è la formazione della cagliata)
- La presenza di batteri lattici (possiamo aumentarla aggiungendo un po' di yogurt)
- La temperatura a cui aggiungo il caglio (può variare da 20° a 42°)
- Il tipo e le dosi di caglio (liquido, in polvere o in pasta)
- Il tempo di formazione della cagliata (da 20 minuti a 24 ore)
- La rottura della cagliata (a noce, a nocciola, a chicco di mais, a chicco di riso)
- Lo spurgo del siero (quanta pressione applico e a che temperatura avviene)
- La salatura (a secco o in salamoia)
- La stagionatura (umidità e temperatura dell'ambiente e periodo di tempo)

Per prima cosa trova un ambiente pulito che disponga di acqua calda e fredda e di un fornello.

Ti servirà inoltre un tavolo spazioso e facilmente lavabile.

PECORINO STAGIONATO



Attrezzatura indispensabile:

- Pentola d'acciaio con coperchio da 6 litri
- Termometro per alimenti



- Una fascera di circa 16 cm di diametro (se hai difficoltà a procurarla, scrivimi e ci organizzeremo o vedi: <http://www.secondamano.it/iad/compro-e-vendo/offerte/per-la-casa/elettrodomestici-e-casalinghi/annuncio/?adId=7991594&sid=xz0dummySes681758>)
- Un grande colino a trama fitta
- Una frusta
- Caglio liquido (lo trovi in farmacia)
- Un piccolo misurino o una siringa
- Un contaminuti
- In sostituzione di un tavolo spersoio (come vedi nella foto in alto) puoi utilizzare lo sgocciolatoio del lavello di cucina o un grande vassoio di materiale atossico e robusto.
- Un secchio per alimenti

Procura almeno 5 litri di latte di pecora non pastorizzato e utilizzalo entro 2 giorni.

Aggiungi ½ cucchiaino di yogurt ogni litro di latte, e portalo a 35°, mescolando di tanto in tanto.

Ora aggiungi 0,25 ml di caglio ogni litro, diluito in un po' di acqua fredda.

Metti il coperchio e copri con una coperta la pentola per mantenere la temperatura.

Dopo mezz'ora controlla se la cagliata si è formata: devi notare la formazione di un po' di siero giallino se fai una leggera pressione. La cagliata non va lasciata diventare troppo consistente perché ciò rende difficili le operazioni successive.

Quando è pronta, frantuma la cagliata con la frusta in parti piccole circa come il chicco di mais o di riso (con l'attrezzatura casalinga non si ottengono frammenti uniformi)

Ora lascia ancora riposare coperto per 10-20 minuti.

Adesso, molto delicatamente, cerca di comprimere i chicchi di cagliata per favorire la loro agglomerazione e quando la massa è sufficientemente consistente, estraila e mettila nella fascera.

Comprimi in modo uniforme, rivoltando la forma almeno 3 volte.

Lascia sgocciolare per alcune ore, rivoltando ogni tanto la forma.



Nel frattempo prepara la **ricotta**: raccogli tutto il siero, filtralo, e mettilo sul fuoco vivace. Quando arriva a circa 70° vedi affiorare i primi fiocchi di ricotta. Continua il riscaldamento fino a 90° abbondanti, quindi spegni il fuoco e lascia riposare per 5-10 minuti. Passato questo tempo puoi togliere la ricotta con la schiumarola e lasciarla sgocciolare in un contenitore forato.

Passate un po' di ore, estrai il formaggio dalla fascera e sala tutta la superficie "massaggiandola" con sale fino.

Ora va lasciato stagionare su una superficie di legno naturale, in un ambiente fresco-umido.

Dopo 2 settimane può già essere gustato, ma la stagionatura può proseguire anche per 2-3 mesi.

Passato questo tempo, per conservare il formaggio più a lungo, è preferibile mettere la forma intera o a pezzi sotto vuoto, oppure ungerla con olio d'oliva o una pastella di olio e cenere.

Se vuoi preparare un formaggio da conservare più a lungo, opera in questo modo: non aggiungere yogurt e dopo che hai rotto la cagliata, invece di lasciar riposare, rimetti sul fuoco molto basso e, mescolando in continuazione, porta a 42-45°; quindi lascia riposare e continua nel modo già spiegato.



RAVAGGIOLO

E' sufficiente 1 litro di latte fresco e non è necessaria attrezzatura particolare.

Questo formaggio ha una durata molto breve, al massimo 3 giorni. Viene in genere preparato nel periodo estivo, preferibilmente con latte di pecora.

Poiché questo formaggio viene consumato prima di qualsiasi fermentazione, non abbiamo una verifica di un eventuale inquinamento microbico, quindi abitualmente io aggiungo al latte un po' di argento colloidale. Oppure puoi pastorizzare il latte portandolo a 70° per 2 minuti e quindi abbassare velocemente la temperatura mettendo il recipiente in acqua fredda, ma in questo caso dovrai aumentare la dose di caglio e aggiungere ½ cucchiaino di yogurt.

Porta il latte a 40° e aggiungi 0,5 ml di caglio (10 gocce) sempre diluito in acqua fredda.

Tieni al caldo per 30 minuti. Verifica che la cagliata sia pronta e quindi, con una schiumarola, preleva la cagliata a grossi pezzi e ponila in un recipiente forato a sgocciolare.

Puoi anche foderare il recipiente con delle foglie di felce e servire a tavola in questo modo. Può essere consumato anche appena fatto aggiungendo ingredienti a piacere, sia come dolce che come salato.



ROBIOLA

Questo formaggio viene diverso ogni volta che lo prepari, quindi è adatto per un uso casalingo.

In questo caso il latte deve essere freschissimo e ne basta 1 litro.

Il latte deve avere una temperatura di 22-23°, quindi è meglio preparare questo formaggio in primavera o autunno.

Aggiungi 1 cucchiaino da caffè di yogurt e 1 goccia di caglio (sempre diluito), quindi lascia riposare cercando di mantenere la temperatura costante. Dopo 12 ore controlla la cagliata: anche in questo caso devi notare un po' di siero lungo i bordi. Possono essere necessarie anche 24 ore.

Quando è pronta, travasa la cagliata, senza romperla, in un recipiente forato e lascialo sgocciolare per qualche ora. Quindi sala la superficie e, se la consistenza lo permette, rivoltalo un paio di volte, salando anche l'altra faccia.

Dopo la prima salatura, mettilo a stagionare in frigorifero per un paio di giorni e poi è pronto da mangiare.

Frequentemente ha la consistenza di uno stracchino morbido.



YOGURT

Lo yogurt viene bene con tutti i tipi di latte, ma viene speciale con quello di pecora.

Il latte (anche di 1-2 giorni) deve essere portato a 80° e mantenuto a tale temperatura per 15 minuti. Quindi devi raffreddarlo rapidamente fino a 40°. A questa temperatura, aggiungi come starter, 1 cucchiaio di yogurt naturale ogni litro di latte, mescola bene e metti il latte in un termos per 5-6 ore.

Lo yogurt di pecora diventa molto solido, quindi sarà un po' difficile estrarlo dal termos. Ora puoi amalgamarlo con una frusta e poi metterlo in frigo in vasetti di vetro. Si conserva anche per 3 settimane.

Lo starter, la prima volta, può essere uno yogurt naturale che acquisti, in seguito puoi utilizzare il tuo yogurt, ma ogni tanto ti conviene rinnovarlo.

Bibliografia

M. Calandrelli, D. Nicastro – Formaggio fai da te – Ed. Caseus

M. Zullberti – Formaggi, burro e yogurt – Oliriale & C.

Come fare i formaggi – Ed. Demetra

O. Salvadori Del Prato – I minicaseifici aziendali – Calderini Edagricole

G. Fascetti – Caseificio – Manuali Hoepli

V. De Maria – Formaggi di Fattoria – Ed. Mulino Don Chisciotte