

21 Giugno 2012

Latteria Montello

## Come nasce lo stracchino

Lo stracchino migliore è quello che contiene un'alta concentrazione di fermenti lattici: hanno un effetto positivo sulla flora intestinale? Bruno Lazzarin ? Socio titolare



Veneto

I formaggi Nonno Nanni vengono prodotti seguendo i principi del fondatore Giovanni Lazzarin, che tutti chiamavano Nanni. La qualità non è cambiata, anche se dalle poche centinaia di litri di latte iniziali si è arrivati oggi a lavorare 45.000 tonnellate di latte fresco all'anno.

Il latte **proviene da stalle gestite nel rispetto del benessere e della salute delle mucche**, che regolarmente vengono controllate dai servizi veterinari preposti. Per lo sviluppo del fermento destinato alla produzione del formaggio, Latteria Montello utilizza latte con caratteristiche di alta qualità conferito da 80 stalle del comprensorio del Montello e della pianura trevigiana. (come da certificazione).

1. **Controllo materie prime:** il latte, che arriva fresco tutte le mattine, viene analizzato in laboratorio per controllare i parametri chimici, fisici e batteriologici.
  2. **Pastorizzazione:** il latte viene sottoposto al processo di pastorizzazione (72° per 20'') in modo da abbattere i microrganismi dannosi.
  3. **Coagulazione:** il latte viene immesso in un impianto di coagulazione in continuo tra i più lunghi d'Europa, passando in vasche polivalenti munite di pale per rimescolare. È qui che vengono aggiunti il caglio e i fermenti lattici vivi, che trasformano il latte in un coagulo compatto.
  4. **Taglio e porzionatura:** a coagulazione avvenuta, la cagliata viene spezzettata e la pasta viene immessa negli stampi
  5. **Salatura:** il formaggio viene immerso in vasche di salamoia, una miscela di acqua e sale di Sardegna puro al 100%.
  6. **Stagionatura:** il formaggio viene lasciato maturare per 7 giorni in apposite celle frigorifere ad una temperatura di 4°C.
  7. **Confezionamento:** lo stracchino viene affidato alle mani esperte di circa novanta operatori, quasi tutte donne.
-

