

11 Giugno 2012

Latterie Riunite

## Un processo completamente naturale

Due linee produttive, una per le paste cotte e l'altra per la mozzarella: ecco come nascono i tipici formaggi a pasta filata.



Sicilia

- **Ricevimento del latte e controlli preliminari:** il latte viene raccolto giornalmente da aziende agricole selezionate e viene sottoposto, prima di essere scaricato, a diversi controlli di laboratorio per verificare che abbia i requisiti chimici e microbiologici idonei per la lavorazione. Quindi viene refrigerato e stoccato in silos.
  - **Cagliatura:** rappresenta la fase fondamentale per tutti i formaggi, il cui ingrediente principale è appunto il latte. Di sera, il cagliatore pastorizza il latte e poi immette caglio e fermenti nelle vasche di coagulazione: in questo modo si ottiene la cagliata, che matura durante la notte per 4-5 ore e viene sottoposta a un controllo periodico dell'acidità: quando raggiunge il cosiddetto "pH di filatura", la cagliata è pronta per essere filata.
  - **Filatura:** la cagliata viene impastata con acqua calda (a 80-90°) fino a diventare pasta filata.
  - **Formatura e rassodamento:** la pasta filata viene "formata" per creare i diversi tipi di formaggi. Il processo è meccanico, tranne che per la provola, che viene formata a mano. Dopo la formatura, i formaggi vengono rassodati in vasche con acqua gelida.
  - **Salatura:** questa fase avviene per tutti i formaggi tranne che per la mozzarella, che pertanto viene direttamente confezionata dopo il rassodamento. Provole, scamorze e altri formaggi sono invece posti in salamoia per 2-4 ore a seconda della pezzatura, dopodiché vengono confezionati.
-