

MANUFACTURING PROCESS FOR CHEESE FROM COW'S MILK

Prendere il latte, metterli nell'unità polivalente e intiepidire fino a 27-28 °C. Quindi aggiungere il caglio (forza 1:10.000) mescolando bene. Infine coprire.

Il **tempo di cagliata** varia a seconda della temperatura dell'ambiente. La cagliata è comunque pronta quando raggiunge una consistenza sufficientemente dura. A quel punto, rompere la cagliata agendo molto lentamente e fino in fondo. Un siero verde chiaro o bianco trasparente è segno dell'ottima riuscita della cagliata. Quest'ultima, dopo esser stata frantumata va lasciata depositare sul fondo per qualche tempo finché la parte liquida in superficie si è separata in modo netto dalla parte solida. Scaricare la cagliata sul tavolo in modo che il siero (la parte liquida) si separi dal resto. Il siero va poi conservato perché con esso si può fare la ricotta (vedi oltre).

Ora: per ottenere un formaggio stagionato che si conserva a lungo scaldare la cagliata fino a 37 °C. Se invece si vuole preparare un formaggio fresco, la cagliata non necessita ulteriormente riscaldamento e si prosegue direttamente con le fasi successive.

Con la cagliata separata dal siero, riscaldata o meno secondo il tipo di formaggio, si proceda quindi come segue: disporre bene la cagliata nelle formine previamente ricoperte da una garza. Schiacciare con le dita il formaggio affinché il siero rimanente possa uscire.

Ricoprire poi con il risvolto della garza ogni forma di formaggio che va schiacciata ancora sulla cima. Capovolgere le fascere, estrarre i formaggi e togliere le garze che li avvolgono. Rimetterli quindi nelle fascere per 24 ore coprendole con un telo di cotone.

Dopo questo tempo, se si tratta di formaggio fresco si può mettere in frigorifero o consumare immediatamente, mentre se si tratta di preparare quello stagionato bisogna passare alla fase della salamoia che consiste nell'immergere i formaggi nella salamoia in cui si lasciano per 24 ore, rigirandoli sottosopra una volta al giorno (i formaggi devono galleggiare). Passato questo termine, togliere le forme di formaggio e depositarle su teli di cotone, rigirandole sottosopra per i primi due o tre giorni in modo che si asciughino. Per farle stagionare, mettere poi le forme su assi di legno non trattato (il legno di pioppo è il più indicato) in luogo fresco.

La ricotta

Si prende il siero che si era ottenuto dalla prima coagulazione del latte e si scalda sin quasi a ebollizione (83 °C). Quindi raccogliere con una schiumarola i grumi caseosi che vengono a galla (cioè la ricotta) e riporli nelle adeguate formine. A scolatura e raffreddamento terminato la ricotta è pronta da consumare. Se la lavorazione ha prodotto un buon risultato il siero che è rimasto nella polivalente dovrebbe essere giallino o verde trasparente. Questo siero potrebbe poi essere ancora utilizzato come cibo per animali da cortile o maiali.