



LA FORMAGGELLA DEL LUINESE

CENNI STORICI

Testimonianze storiche comprovano come la formaggella di capra sia da sempre presente nella tradizione gastronomica dell'Alto Varesotto, a partire da "la nota della spesa fatta dalli reverendi sacerdoti di Valtravaglia" (valle situata tra il Lago Maggiore a nord e la Valcuvia e la Valganna a sud) "nella visita di monsignore illustrissimo cardinale Borromeo, fatta nell'anno 1596 nel mese di agosto", che riferisce come "alcune libbre di formaggio comparissero regolarmente nei pranzi e nelle cene offerte al cardinale Federico Borromeo" ma anche dalla menzione dello "specioso formaggio che si fa in Valtravaglia" in un celebre trattato del XVII secolo (MORIGIA Paolo, *Historia della nobiltà et degne qualità del Lago Maggiore*, Milano 1603). Questo, analogamente a diverse fonti del periodo medioevale, sottolinea come fosse rilevante la presenza dell'allevamento delle capre nelle Valli del Luinese e come i formaggi fossero ampiamente presenti sui mercati e oggetto di scambi, donazioni e commerci.

Riferimenti altrettanto esplicativi alle produzioni casearie locali vengono riferite nel 1710 da Vagliano, che cita i "casci preziosi" di Porto Valtravaglia, e da Binda, che invece preferiva i prodotti della Valle Veddasca.

Ancora, circa un secolo dopo, i formaggi locali e il loro sapore non mancano di colpire l'attenzione di Luigi Boniforti che, a proposito della Valtravaglia, annota: "È fertile specialmente in viti e pascoli: di questi abbondano le supreme parti delle vicine montagne, nell'estiva stagione popolate da un gran numero di mandriani e caprai, che vi ammaniscono piccoli formaggi di gusto piccante, e molto gradito ai riverani" (BONIFORTI Luigi, *Il Lago Maggiore e dintorni con viaggi ai laghi e ai monti circonvicini*, Milano 1814).

Questi piccoli frammenti di letteratura, insieme ai nuclei rurali di montagna, ricchi del loro primitivo e singolare fascino, ai resti degli antichi mulini di Piero di Curiglia e ai ruderi di floridi alpeggi nelle località Forcora, Sarona, Viasco, Alpone e Val Veddasca, raggiungibili unicamente mediante sentieri, testimoniano come le popolazioni montane siano state abili nell'utilizzare e sfruttare le risorse esistenti sul territorio.

In effetti, fino alla prima metà del secolo trascorso, in estate questi monti si popolavano (nel vero senso della parola) di animali e di uomini, le attività legate alla pastorizia, in particolar modo l'allevamento caprino e le produzioni di formaggi, salumi e miele, rappresentavano importanti risorse per un'economia rurale che permetteva il sostentamento degli abitanti di quelle zone.

Il contesto storico-culturale, sociale ed economico nel quale ci troviamo oggi si presenta estremamente differente da quello sopra descritto: a partire dal secondo dopoguerra, infatti, si è assistito ad un progressivo ed irreversibile fenomeno di abbandono delle aree così dette "marginali" e di conseguenza sono andati via via scomparendo quei mestieri che ruotavano intorno alla zootecnia montana e alla lavorazione artigianale del latte.

Tuttavia a partire dagli anni Settanta in tutto il territorio lombardo si è assistito ad una rinascita dell'allevamento caprino ed all'aumento del consumo di prodotti di origine caprina, in particolar modo nella fascia pedemontana. Nell'ultimo ventennio, sulla scia di quanto si è verificato in tutto l'arco alpino lombardo, anche in provincia di Varese si è assistito ad una

notevole trasformazione del settore caprino, che si è evoluto rispetto ai sistemi di allevamento più tradizionali.

Inoltre da una ventina d'anni a questa parte l'opinione pubblica ha mostrato un crescente interesse per quei prodotti alimentari che fanno della tradizione e della tipicità i loro punti di forza, prodotti che si ottengono da attività che hanno come elemento caratterizzante l'indissolubile legame con il territorio nel quale si sviluppano. Inoltre si è largamente diffusa la consapevolezza che al recupero di quelle arti e mestieri da tempo abbandonati è positivamente correlata la possibilità di tutelare e salvaguardare l'ambiente oltre che valorizzare lo stesso dal punto di vista ecologico, turistico nonché gastronomico.

Quindi, nell'ottica di una strategia di intervento per lo sviluppo ed il sostegno del sistema agricolo e agroalimentare nelle aree marginali, assume fondamentale importanza la promozione e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche.

È proprio partendo da queste considerazioni, nel rispetto di un'importante tradizione lattiero-casearia (per la verità mai completamente abbandonata), che dopo sette anni di un intricato e complesso *iter* burocratico si è vista riconoscere, con il Decreto dell'8 marzo 2006, alla denominazione -FORMAGGELLA del LUINESE-, la protezione transitoria accordata a livello nazionale per la quale è stata avviata istanza alla Commissione Europea per la registrazione come Denominazione di Origine Protetta (GU del 25 marzo 2006 n. 71).

"Tutela provvisoria" sta a significare che a tale formaggio è concesso a tutti gli effetti il marchio D.O.P. per l'Italia, tra l'altro il primo prodotto 100% caprino che si fregia di tale riconoscimento a livello nazionale, mentre è tutt'ora in corso, ma si concluderà a breve, l'*iter* in sede comunitaria, che porterà la Formaggella ad essere protetta in tutta Europa.

Il percorso che ha portato questo formaggio alla D.O.P. non è stato semplice né improvvisato: per realizzare il disciplinare di produzione, ovvero il documento che definisce con precisione il processo di lavorazione e le caratteristiche del prodotto finito, la Comunità Montana Valli del Luinese si è avvalsa dell'autorevole collaborazione del CNR di Milano.

L'*iter* prese il via proprio in occasione del Mipam 1997 (Mostra Internazionale dei Prodotti e degli Animali di Montagna), quando venne effettuata un'indagine statistica per definire la tipologia di prodotto su cui puntare e, tra quelli confezionati nei caseifici luinesi, venne scelto un formaggio stagionato a coagulazione presamica, ovvero realizzato con aggiunta di caglio, fatto esclusivamente con latte caprino crudo.

Da allora è iniziato un lungo lavoro di "messa a punto" durante il quale sono stati standardizzati tutti gli "steps" della lavorazione che devono essere uguali in ogni azienda produttrice. Allo stesso modo sono state definite le caratteristiche fondamentali della forma di formaggio quali il diametro (13-15 cm), il peso (700-900 g), lo scalzo (4-6 cm), il colore, l'occhiatura e via dicendo.

Si è quindi proceduto a stilare il profilo sensoriale del formaggio con una serie di test svolti da un gruppo di assaggio appositamente selezionato. Inoltre la Comunità Montana ha dato un forte impulso per creare una associazione di produttori (**CONSORZIO per la TUTELA della FORMAGGELLA del LUINESE**), che oggi conta una ventina di aziende affiliate alle quali è affidato il compito di realizzare e commercializzare la Formaggella. Infine un passo fondamentale è stato quello di definire con precisione l'area di produzione che comprende una settantina di comuni situati tra la frontiera italo-svizzera ed il lago di Varese.

La Formaggella del Luinese D.O.P. è, dunque, un formaggio a latte crudo di capra che ha insito un valore aggiunto determinato dal legame con il suo territorio di origine che è sintetizzato dalla stessa filiera produttiva e che si concretizza nella specificità del patrimonio caprino allevato, costituito da capi per la maggior parte appartenenti alle razze Nera di Verzasca e Camosciata delle Alpi.

A tutto ciò va aggiunto il fattore umano che è depositario di un'antica cultura casearia che si esprime attraverso strumenti e tecnologie particolari, in una serie di produzioni fortemente caratterizzate dai luoghi.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP)
«FORMAGGELLA DEL LUINESE»

1. Denominazione. La Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) «Formaggella del Luinese» è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CEE) 2081/92 e dal presente disciplinare.

2. Descrizione e caratteristiche al consumo. La «Formaggella del Luinese» è un formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni.

2.1. Caratteristiche morfologiche:

forma: cilindrica, con facce piane;

dimensioni:

diametro: 13-15 cm;

scalzo: 4-6 cm;

peso medio: 700-900 g;

aspetto: crosta naturale, non dura, con possibile presenza di muffe;

pasta morbida, compatta, con eventuale occhiatura fine;

2.2. Caratteristiche fisico-chimiche:

grasso sulla sostanza secca: min. 41%;

estratto secco: min. 45%;

tenore in acqua: max 55%.

2.3. Caratteristiche microbiologiche:

spiccata prevalenza di una microflora lattica mista (cocchi, bastoncini, omoeterofermentanti), proveniente dal latte, dall'ambiente e dagli innesti.

2.4. Caratteristiche organolettiche:

il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e si intensifica con il progredire della stagionatura. L'odore e l'aroma sono delicati e anch'essi si intensificano durante la stagionatura. La struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco.

3. Zona di produzione. Il territorio interessato alla produzione del latte della «Formaggella del Luinese», alla sua stagionatura ed al condizionamento comprende i seguenti comuni appartenenti alla provincia di Varese:

Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegiano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelvecchiana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveggio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinate, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggiù.

4. Origine. Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

5. Metodo di ottenimento. Il metodo di ottenimento è così schematizzato:

al latte crudo al 100% di capra sono aggiunti l'innesto e il caglio;

coagulazione;

rottura della cagliata;

agitazione e sosta;
estrazione e messa negli stampi;
rivoltamenti;
salatura;
asciugatura;
stagionatura;
marchiatura a fuoco nel corso della stagionatura.

5.1. Materia prima:

latte crudo intero 100% di capra. Il periodo di produzione copre l'intero ciclo di lattazione.

5.1.1. Caratteristiche:

il latte utilizzato può essere conservato al massimo per 30 ore a una temperatura non superiore a 40° C prima di essere trasformato.

5.2. Ingredienti:

latte di capra, caglio naturale, sale.

5.3. Preparazione.

Il riscaldamento del latte può avvenire con fuoco di legna, gas o vapore.

Si utilizza innesto naturale o selezionato, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili, con possibilità di aggiunta di piccole dosi di ceppi mesofili.

Il caglio impiegato deve essere esclusivamente caglio naturale di vitello.

La coagulazione avviene tra 32°C e 34°C, con una durata di 30-40 minuti.

La rottura della cagliata avviene quando la consistenza ha raggiunto una densità medio-forte e viene protratta fino al raggiungimento di una grana fine, tendente al chicco di mais.

Successivamente, se l'ambiente è particolarmente freddo, avviene un eventuale riscaldamento a una temperatura massima di 38°C, seguito da una fase di agitazione e da una di riposo di circa 15 minuti ciascuna. La formatura avviene in stampi di 14 cm di diametro.

5.4. Trasformazione.

La sgocciolatura delle forme viene protratta al massimo per 48 ore a temperatura ambiente, nel corso della quale si effettuano 2-5 rivoltamenti.

La salatura può essere eseguita a secco o in salamoia ed è seguita da un'asciugatura a temperatura ambiente.

La stagionatura viene effettuata in celle con umidità controllata a 85-95% e con una temperatura massima di 15°C, oppure in cantine a umidità e temperatura naturali.

La fase di stagionatura deve essere protratta per almeno 20 giorni.

In alternativa all'acciaio e alla plastica alimentare è consentito l'impiego di caldaie in rame e l'utilizzo di tele e di scalere con assi in legno. Non è ammesso l'uso di griglie.

6. Legame con l'ambiente. Le testimonianze storiche che comprovano come il formaggio e la formaggella di capra sia da sempre presente nella tradizione gastronomica dei luoghi sono numerose a partire dalla menzione dello «*Specioso formaggio che si fa in Valtravaglia*», che si trova in un celebre trattato del XVII secolo (Morigia Paolo, Historia della nobiltà et degne qualità del Lago Maggiore, Milano 1603). Questo, analogamente a diverse fonti del periodo medioevale, sottolinea la presenza dell'allevamento nelle Valli del Luinese e come i formaggi fossero ampiamente presenti sui mercati e oggetto di scambi, donazioni e commerci. Ancora, due secoli dopo, i formaggi locali e il loro sapore non mancano di colpire l'attenzione di Luigi Boniforti, che, a proposito della Valtravaglia, annota: «*È fertile specialmente in viti e pascoli: di questi abbondano le supreme parti delle vicine montagne, nell'estiva stagione popolate da un gran numero di mandriani e caprai, che vi ammaniscono piccoli formaggi di gusto piccante, e molto gradito ai riverani*». (Boniforti Luigi, Il Lago Maggiore e dintorni con viaggi ai laghi e ai monti circonvicini, Milano 1814). Riferimenti altrettanto esplicativi alle produzioni casearie locali sono di Vagliano (1710), che riferisce dei «*casci preziosi*» di Porto Valtravaglia e di Binda, che stimava men che mediocri le caciola di Valtravaglia e preferiva il gusto piccante dei formaggini prodotti in valle Veddasca. La «*Nota della spesa fatta dalli rev.di sacerdoti di Val Travaglia nella visita di mons.re ill.mo card.le Borromeo fatta l'anno 1596 del mese di agosto*» riferisce ancora come alcune libbre di formaggio comparissero regolarmente nei pranzi e nelle cene offerte al Cardinale Federico Borromeo. Il legame con il territorio, inteso come insieme dei

fattori ambientali e sociali, è sintetizzato dalla stessa filiera produttiva, che si concretizza nella specificità del patrimonio caprino allevato, nella prevalenza del pascolamento, nel razionamento del bestiame e nelle tecniche di caseificazione che vengono condotte secondo metodologie e con strumentazione tradizionale. Tali condizioni determinano uno strettissimo legame tra la qualità del patrimonio caprino, il valore tabulare dei foraggi, le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del latte impiegato, la sapidità e il valore organolettico del formaggio. A ciò si aggiunga il fattore umano che è depositario di un'antica cultura casearia che si esprime, attraverso strumenti e tecnologie particolari, in una serie di produzioni fortemente caratterizzate dai luoghi. Queste abilità, che ancora permangono fra gli operatori del settore, caratterizzano il patrimonio di competenze e di tecniche casearie che si sono espresse all'interno dell'area geografica anche grazie alla costruzione di un'ampia e specifica serie di strumenti caseari che possono ritenersi tipici dell'area e lo stretto legame con il territorio che si esprime in particolare nella forma di alimentazione del gregge che permane al pascolo per sette o otto mesi o si alimenta in prevalenza con foraggi locali avvantaggiandosi di un'ampia variabilità di specie vegetali autoctone.

7. Controlli. Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

8. Confezionamento ed etichettatura. La «FORMAGGELLA DEL LUINESE» a Denominazione di Origine Protetta è immessa al consumo esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di carta ad uso alimentare apposta su una faccia che riporta il simbolo grafico così come previsto al successivo art. 9.

Sul bordo circolare esterno di colore giallo oro deve essere indicata la sede dell'azienda produttrice e dello stagionatore. È consentita inoltre l'aggiunta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni devono essere di dimensioni inferiori rispetto alla scritta «FORMAGGELLA DEL LUINESE D.O.P.». Inoltre, sullo scalzo del formaggio sarà impresso a fuoco un simbolo grafico costituito da una testa di capra (larghezza e altezza 3 cm) affiancata ad un numero di matricola identificativo dell'azienda produttrice (altezza 1,5 cm).

Il marchio a fuoco sarà impresso trascorsi almeno 15 giorni dalla data di lavorazione.



9. Logo. Il marchio di identificazione della FORMAGGELLA DEL LUINESE D.O.P. è di forma circolare di cm 9 di diametro. Esso è formato da un bordo circolare esterno di colore giallo oro e da una parte interna di colore rosso. Sulla parte interna di colore rosso è rappresentata una testa di capra di colore nero sfumato, con collare e campana di colore giallo oro, contornati dalla scritta FORMAGGELLA DEL LUINESE di colore bianco. Tale scritta è divisa in una parte superiore, in cui è rappresentata la parola «FORMAGGELLA», scritta in stampatello, in senso orario, e in una parte inferiore in cui è rappresentata, in stampatello, la scritta «DEL LUINESE» in senso antiorario. La parola «FORMAGGELLA» è preceduta dal logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta, di dimensioni adattate e nei colori e caratteri originali, e seguita dall'acronimo D.O.P. dello stesso blu del logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta e dello stesso carattere utilizzato per la dicitura FORMAGGELLA DEL LUINESE, inserito in un ovale con sfondo giallo oro e stesso bordo del logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta. Inoltre, sopra la scritta DEL LUINESE viene inserita la dicitura AL LATTE CRUDO, in stampatello, di colore bianco su sfondo giallo oro.

Caratteristiche tecniche:

forma: cerchio di diametro 9 cm;

colori: giallo oro Pantone 110, rosso Warm Red, i colori del marchio DOP;

carattere: Bodoni grassetto corpo 32, 16 e 9;

immagine: testa stilizzata della capra della razza Nera di Verzasca.



10. Prodotti trasformati. I prodotti per la cui produzione è utilizzata la Formaggella del Luinese D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere ammessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che: gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della Formaggella del Luinese D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

L'AMBIENTE DI PRODUZIONE:

Come indicato nel Disciplinare di Produzione la zona dove è consentita la caseificazione della Formaggella del Luinese D.O.P è rappresentata da circa 70 comuni (su un territorio che va dal confine con la Svizzera fino al limite naturale del lago di Varese) appartenenti principalmente alle quattro Comunità Montane: delle Valli del Luinese, della Valcuvia, della Valganna-Valmarchirolo e della Valceresio, più alcuni comuni collinari non appartenenti ad alcuna Comunità Montana (in pratica tutta la fascia Prealpina della provincia di Varese). Tutte le fasi della filiera, dall'allevamento, alla produzione del latte, alla trasformazione, stagionatura e selezione delle forme devono avvenire all'interno del territorio riconosciuto.

Fig. 1 – Zona di produzione della Formaggella del Luinese D.O.P.

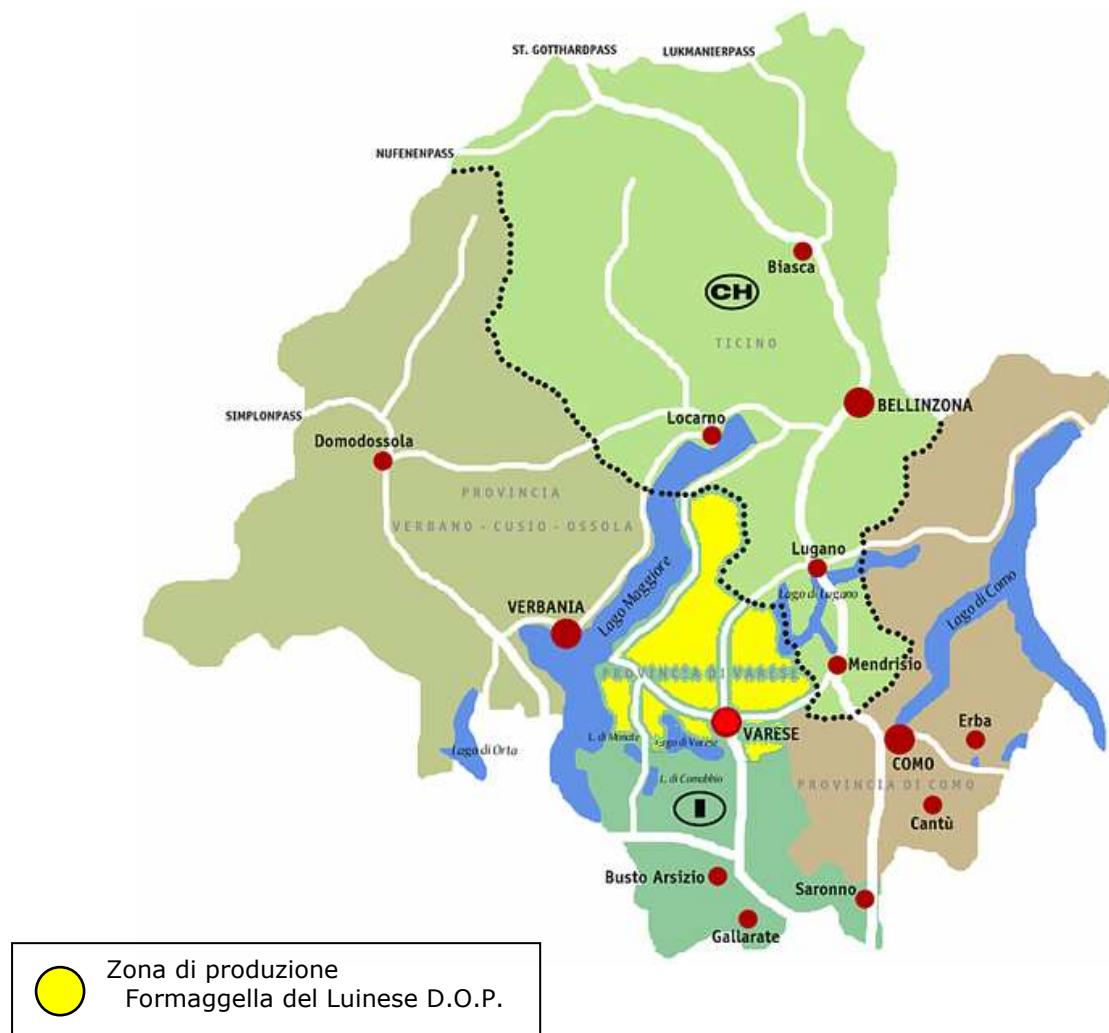
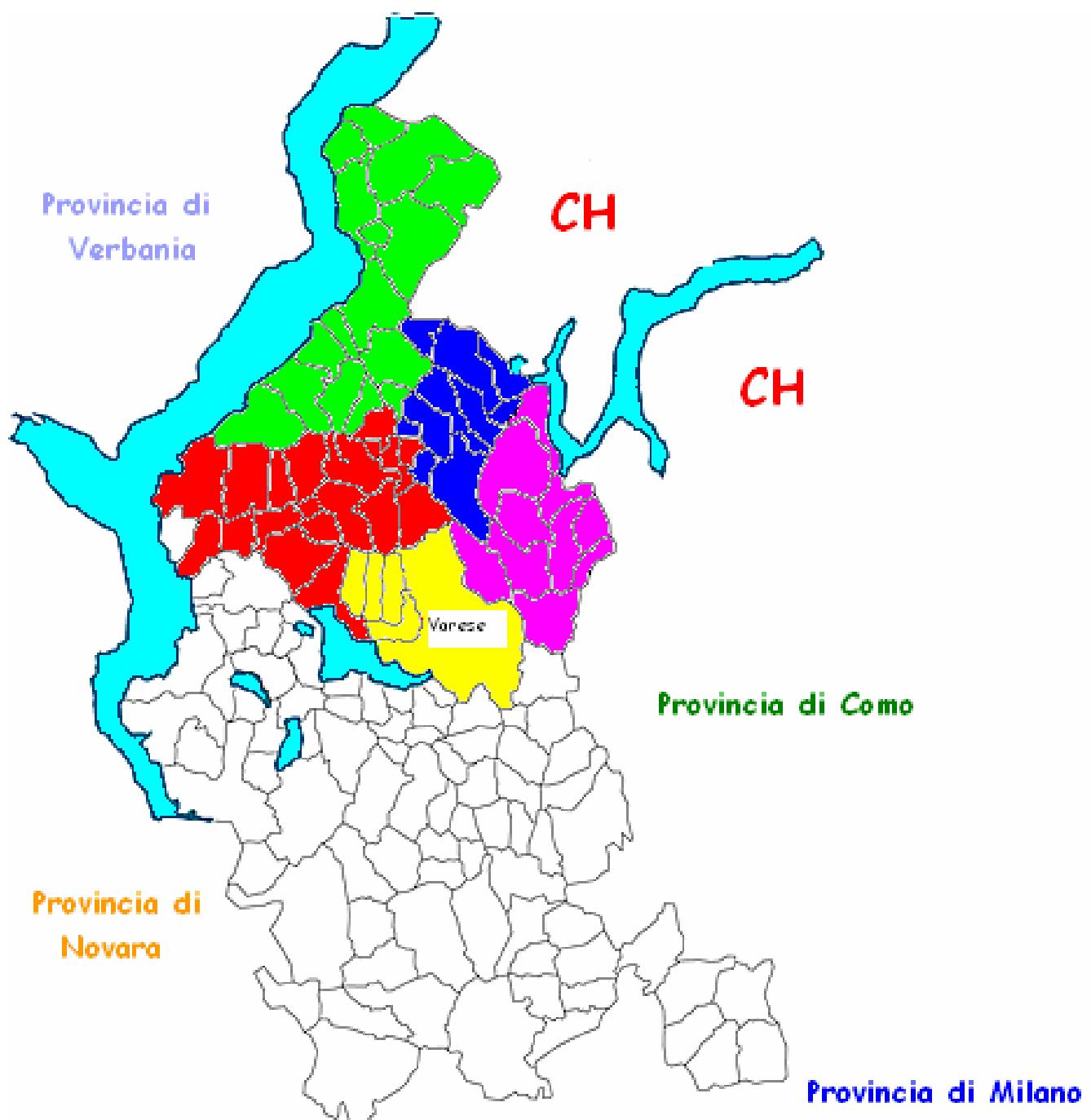


Fig. 2 – Comunità Montane della provincia di Varese e restanti comuni ricadenti nella zona di produzione delle Formaggella del Luinese D.O.P.



- LEGENDA -

Comunità Montana Valli del Luinese

Comunità Montana della Valganna
- Valmarchirolo

Comunità Montana della Valcuvia

Comunità Montana Valceresio

Comuni compresi nel Disciplinare di Produzione ma non appartenenti
ad alcuna Comunità Montana

Come si vede dalle immagini, l'area di produzione è compresa nella regione Insubrica, ovvero nella fascia territoriale delimitata dai grandi laghi, quali Maggiore, di Como, di Lugano e di Varese. Il clima, tipicamente prealpino-insubrico (caratterizzato da piogge abbondanti e scarse escursioni termiche), unitamente alla natura acida dei suoli montani, condiziona la vegetazione del territorio, che si contraddistingue per una flora acidofila, frugale e di modesto valore foraggero.

Il territorio è morfologicamente caratterizzato da valli di origine fluvio-glaciale, quali la Valtravaglia, la Val Dumentina e la Val Veddasca, i cui versanti ripidi e rocciosi presentano aree di pascolo praticabili agevolmente solo da animali rustici come le capre, le quali si adattano perfettamente alle difficili condizioni fitoclimatiche locali.

Gli argini dei fiumi Tresa e Margorabbia, che percorrono le pianure di origine alluvionale, insieme alle coste lacuali, individuano le fasce territoriali più densamente popolate, dove l'attività agricola è caratterizzata da colture foraggere e dall'allevamento bovino intensivo orientato verso la produzione di latte ad uso alimentare.

Le aziende inserite nelle filiera controllata attualmente sono 17, anche se il numero è destinato ad aumentare nel breve periodo. Sono organizzate in piccole realtà artigianali a conduzione familiare che, con il loro lavoro, assicurano il presidio alle aree marginali, mantenendo la montagna attiva e fertile con le produzioni di nicchia.

Queste aziende, salvo due eccezioni, attuano la filiera corta, cioè l'intero processo produttivo (allevamento delle capre, produzione di latte, trasformazione, stagionatura e vendita diretta al consumatore) avviene all'interno di una sola realtà. Saltando tutti i passaggi di intermediazione, l'azienda agricola aumenta i margini offrendo i suoi prodotti a un prezzo più abbordabile.

Fig. 3-Mungitura capre di razza Saanen



Fig. 4-Scarico del latte in caldaia



Fig. 5-Lavorazione del latte in caldaia



Fig. 6- Messa della cagliata negli stampi



Fig. 7 – Salatura delle forme in salamoia



Fig. 8 - Stagionatura



Fig. 9 – Aziende produttrici della Formaggella del Luinese D.O.P.



Per quanto riguarda la dimensione media aziendale, dal punto di vista del numero di capi, ci si attesta sull'ordine delle 40–50 capre in lattazione per stalla, solo un paio di realtà presentano un numero superiore ai 100 animali in produzione.

La maggior parte delle aziende ha sede nel territorio della Comunità Montana delle Valli del Luinese, le altre sono distribuite in modo più o meno omogeneo nella restante area indicata dal Disciplinare.

Nelle Valli del Luinese si contano circa 1000 capi caprini allevati.

La maggior parte degli allevamenti caprini delle Valli del Luinese e limitrofe è basato sull'utilizzazione del pascolo per 8-9 mesi all'anno; nei restanti 3 mesi dell'anno, corrispondenti agli ultimi mesi di gestazione (periodo di asciutta) e al periodo di inizio lattazione, gli animali permangono in stalla dove vengono alimentati prevalentemente con fieno. La razione viene integrata con concentrati per gli animali in lattazione, che vengono munti due volte al giorno; ciò consente di raggiungere livelli medi di produzione pari a 0,6-0,7 tonnellate di latte in 250 giorni di lattazione.

Le razze caprine che vengono allevate sono essenzialmente la razza Nera di Verzasca, razza autoctona originaria dell'omonima valle ubicata nelle vicine Prealpi Svizzere a nord di Locarno, che si è perfettamente inserita nel territorio sostituendo le preesistenti razze locali grazie alle

sue caratteristiche di rusticità ed adattabilità alle particolari condizioni ambientali e morfologiche della fascia Insubrica. Le altre due razze presenti negli allevamenti consociati al Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese sono la Camosciata delle Alpi, anch'essa originaria delle valli svizzere, che presenta un'ottima attitudine al pascolamento e buoni livelli produttivi, e la Saanen, presente nelle aziende situate nelle zone meno impervie del fondovalle.

Fig. 10–Capra razza Nera di Verzasca



Fig. 11–Capra razza Camosciata delle Alpi



Fig. 12–Capre razza Saanen

La risorsa foraggera consiste in prevalenza di pascoli sui quali le greggi permangono 8-9 mesi, mentre per il resto dell'anno gli animali vengono alimentati con razioni a base di foraggi locali che vantano un'ampia variabilità di specie vegetali autoctone.

Gli allevamenti sono costantemente monitorati dal punto di vista sanitario da parte del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale della provincia di Varese e sono tutti ufficialmente indenni da Tubercolosi e Brucellosi e dalla Arrite-Encefalite Virale delle Capre (CAEV).

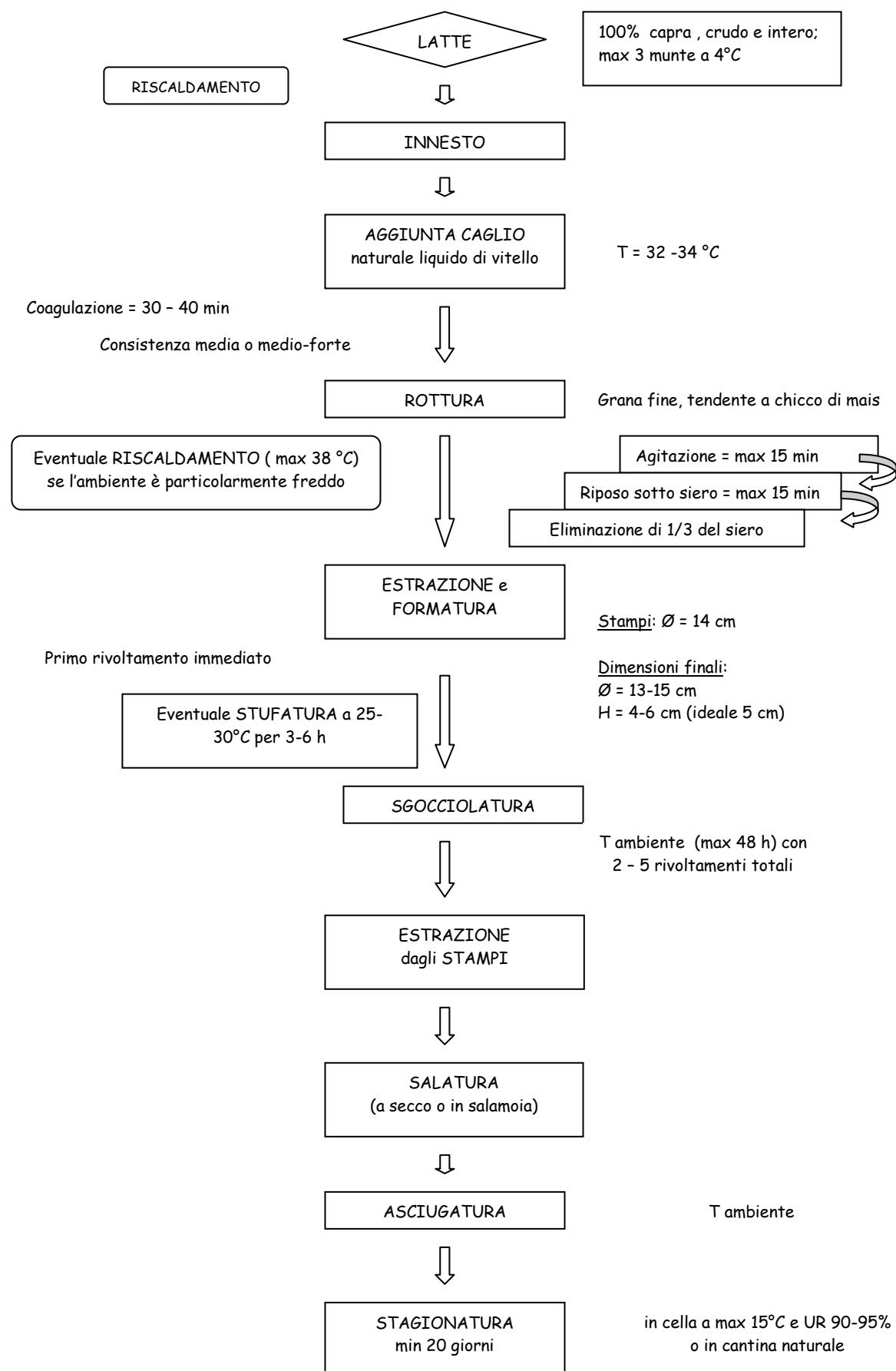
Di fatto, nelle zone considerate, l'allevamento caprino è uscito ormai dalla sua condizione marginale ed ha assunto un ruolo rilevante per lo sviluppo equilibrato di un'economia compatibile e sostenibile sul territorio montano. D'altro canto, la condizione di marginalità nella quale è stata confinata per secoli la capra ha mantenuto gli allevamenti entro schemi tradizionali e circuiti locali, evitando, a differenza di molte altre specie, la sostituzione di popolazioni locali di animali domestici con altri di importazione.

In questo senso l'avvio di nuovi impulsi imprenditoriali volti all'allevamento caprino, basati sull'importazione di razze internazionali, non ha inciso profondamente sulla biodiversità della popolazione caprina; questo anche grazie al nuovo interesse per le razze autoctone ed all'avvio del Piano Pluriennale Regionale "Allevamento di specie (razze) animali minacciate di estinzione", attuativo del Regolamento CEE 2078/91.

LA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Sulla base di lavorazioni prova eseguite in anni passati da tutti i produttori di Formaggella del Luinese D.O.P. e successivamente alle considerazioni effettuate durante degli specifici incontri tra produttori, tecnici e assaggiatori O.N.A.F. è stato possibile individuare il seguente schema tecnologico per la produzione della Formaggella del Luinese D.O.P.:

Fig. 13 – Schema tecnologico per la produzione della Formaggella del Luinese D.O.P.



Materia prima:

La materia prima per la produzione della Formaggella del Luinese D.O.P. è il latte crudo e intero 100% di capra, il cui periodo di produzione corrisponde all'intero ciclo di lattazione delle capre.

Il latte utilizzato, deve essere ottenuto al massimo da tre munte e, prima della caseificazione, deve essere conservato (per un massimo quindi di 30 ore) ad una temperatura non superiore ai 4°C.

La resa alla produzione risulta essere del 12% circa, quindi sono necessari 100 litri di latte per ottenere 12 Kg di prodotto.

Riscaldamento:

Il riscaldamento del latte può avvenire con fuoco di legna, gas o vapore. Lo scopo di questa fase è quello di creare le condizioni ottimali di sviluppo della microflora contenuta nell'innesto.

Innesto:

Per la produzione della Formaggella del Luinese D.O.P. si deve utilizzare un innesto naturale o selezionato, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili (Streptococchi, Lattobacilli), con possibilità di aggiunta di piccole dosi di ceppi di batteri mesofili (Lattococchi).

La maggior parte dei produttori innestano i fermenti attraverso un inoculo semidiretto, ovvero utilizzano delle colture selezionate e liofilizzate per la produzione di un innesto liquido che è ottenuto dalla solubilizzazione della microflora lattica liofilizzata in una piccola quantità di latte di capra sterile, che comporta, quindi, l'ottenimento di un inoculo più uniforme e omogeneo rispetto a un inoculo diretto in caldaia della stessa microflora selezionata e liofilizzata. Nonostante ciò, una piccola percentuale di produttori utilizza per l'innesto quest'ultimo metodo illustrato.

Altri produttori, infine, caseificano la Formaggella del Luinese D.O.P. senza l'utilizzo di alcun tipo di innesto. Nel complesso, però, l'utilizzo dei fermenti è stato considerato dalla maggior parte dei produttori una fase essenziale della lavorazione poiché consente lo svolgimento di fermentazioni "guidate" e contrasta lo sviluppo della microflora anticasaria.

Aggiunta del caglio e coagulazione:

Il caglio impiegato nella produzione della Formaggella del Luinese D.O.P. deve essere esclusivamente caglio naturale di vitello; per ottenere una corretta coagulazione è necessario aggiungere il caglio (25-30 ml di caglio con titolo 1:10000 ogni 100 l di latte) a una temperatura di 32-34°C e a un pH variabile tra 6,45 e 6,65 e lasciare che agisca per un tempo compreso tra i 30 e i 40 minuti, che consente alla cagliata di raggiungere una consistenza medio-forte.

Rottura della cagliata:

La rottura del coagulo avviene quando la consistenza di quest'ultima ha raggiunto una densità medio-forte e consiste in una serie di operazioni meccaniche che comportano una progressiva riduzione dei granuli della cagliata fino al raggiungimento di una grana fine, avente dimensioni circa pari a quelle di un chicco di mais; ciò comporta il successivo spуро del siero, che si realizza attraverso fenomeni di sineresi dovuti in parte alla contrattilità naturale del coagulo e in parte alla fase di rottura stessa ed è influenzato dalle dimensioni dei granuli ottenuti, dalla pressione applicata su di essi e, infine, dal pH e dalla temperatura della cagliata durante la fase di sineresi. Successivamente, è necessaria una fase di agitazione della durata di 5-15 minuti accompagnata, in caso di ambiente di lavoro troppo freddo, da un riscaldamento a temperatura massima di 38°C. Alla fase di agitazione segue una fase di riposo, anch'essa con durata massima pari a 15 minuti.

Estrazione e formatura:

Dopo l'eliminazione di circa un terzo del siero dalla caldaia, si procede all'estrazione della cagliata che viene messa in stampi di 14 cm di diametro per ottenere dimensioni finali comprese tra i 13 e i 15 cm di diametro e i 4-6 cm di scalzo.

Stufatura, sgocciolatura ed estrazione dagli stampi:

La fase di stufatura viene effettuata solo da alcune aziende e consiste nel mantenere la cagliata ad una temperatura di 25-30°C per 3-6 ore ponendola in un forno elettrico, in caldaia o semplicemente coprendo gli stampi con teli di plastica.

Durante la stufatura e la sgocciolatura, che viene protratta al massimo per 48 ore a temperatura ambiente, la cagliata viene rivoltata periodicamente per favorire lo spурgo uniforme del siero e la formazione di una struttura interna omogenea.

Salatura:

La salatura della Formaggella del Luinese D.O.P. può essere eseguita in salamoia (18-20% di NaCl a 14-20°C – 7 ore per ogni Kg di formaggio), oppure a secco, mediante lo sfregamento della superficie della cagliata con il sale che, grazie all'umidità di quest'ultima, si scioglie e penetra all'interno.

Asciugatura:

In seguito alla salatura, i formaggi vengono lasciati ad asciugare su assi di legno per 48-72 ore a temperatura ambiente.

Stagionatura:

La stagionatura della Formaggella del Luinese D.O.P. deve avvenire in celle frigorifere con umidità relativa controllata a 85-95% e con una temperatura massima di 15°C, oppure in cantine ad umidità naturale. Questa fase deve essere protratta per almeno 20 giorni, periodo in cui le forme vengono periodicamente rivoltate e, in presenza di un eccessivo sviluppo di muffe, pulite con uno strofinaccio per favorire lo sviluppo di una crosta naturale.

Deroghe:

In deroga al D.P.R. 14 gennaio 1997,54, al D.M. 4 novembre 1999 e al D.G.R. Lombardia VI/42036 del 19/03/1999, per la produzione della Formaggella del Luinese D.O.P. è possibile in deroga:

- produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad alcun trattamento termico durante la lavorazione;
- utilizzare attrezature in legno, rame e tela;
- utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfeccabile;

ciò poiché l'uso del latte crudo e dei materiali indicati sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto, la cui sicurezza è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di microflora competitiva.

Marchiatura, certificazione e controllo:

Il marchio a fuoco sarà impresso trascorsi almeno 15 giorni dalla data di inizio della lavorazione sullo scalzo di ciascuna forma, il simbolo grafico è costituito da una testa di capra (larghezza e altezza 3 cm) affiancata ad un numero di matricola identificativo dell'azienda produttrice (altezza 1,5 cm).

La "FORMAGGELLA DEL LUINESE" a Denominazione di Origine Protetta è commercializzata esclusivamente in forma intera e identificata da un'etichetta di carta ad uso alimentare apposta su una faccia che riporta il simbolo grafico. Sul bordo circolare esterno di colore giallo oro deve essere indicata la sede dell'azienda produttrice e dello stagionatore.

La filiera produttiva è rigorosamente controllata da un ente certificatore riconosciuto dal MIPAAF che garantisce il rispetto di tutte le prescrizioni previste. Il compito di salvaguardare il prodotto, promuoverlo e vigilare sulla sua corretta commercializzazione è affidato al Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese (quest'ultimo nato l'11 dicembre 2007).

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

La Formaggella del Luinese D.O.P. è un formaggio semistagionato a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte crudo e intero di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni. Ha una forma cilindrica con facce piane, diametro compreso tra 13 e 15 cm e scalzo tra 4 e 6 cm; il peso non deve essere inferiore a 700 g e nemmeno superiore a 900 g.

La crosta è naturale, non dura e può presentare muffe di vario genere e colore, ma generalmente ha un aspetto prevalentemente biancastro. La pasta è bianca, morbida e compatta e può presentare un'occhiatura fine e leggera. Il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e s'intensifica con il progredire della stagionatura. L'odore e l'aroma sono anch'essi delicati e possono intensificarsi con la stagionatura. La struttura è elastica, umida, morbida e abbastanza solubile. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco.

Dal punto di vista strettamente dietetico la Formaggella del Luinese ha un tenore in lipidi minimo del 41% sulla sostanza secca ed un'umidità massima del 55% (quindi su 100 g di prodotto ve ne sono almeno 18,5 di grasso).

Infine, per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche, si riscontra una spiccata presenza di microflora lattica mista (cocchi, bastoncini omofermentanti), proveniente dal latte, dagli ambienti e dagli innesti.

Fig. 14, 15 e 16 – Formaggelle del Luinese D.O.P.



I DIFETTI QUALITATIVI

La lavorazione del latte crudo, pur consentendo di dare maggiore risalto a quelle che sono le peculiarità organolettiche dei prodotti ottenuti, può essere causa di comparsa di difetti.

Per quanto riguarda i principali difetti organolettici si identificano nelle pronunciate note acide, rancide e amare, associabili in alcuni casi a un latte di partenza carente dal punto di vista igienico-sanitario (eccessiva presenza di Coliformi), ma anche e soprattutto ad un errato spурgo del siero dalla cagliata.

I difetti strutturali consistono invece nella presenza di grumi e rotture meccaniche imputabili in particolar modo a errori nel processo di rottura e agitazione della cagliata e nelle occhiature eccessive dovute, in alcune forme, all'elevata presenza di Coliformi nella cagliata e nel formaggio.

La presenza di muffe indesiderate sulla crosta e la proteolisi del sottocrosta, che determinano l'esclusione della forma dal marchio D.O.P., invece, sono attribuibili alla presenza di locali di stagionatura inadeguati, ovvero caratterizzati da temperature elevate e/o umidità relative inferiori all'80%. In alcuni casi si è potuta osservare la presenza di muffe infiltratesi nella pasta del formaggio da micropori formatisi nella crosta.

L'impiego di starter microbici risulta quindi una tappa obbligata durante la caseificazione. Qualora il latte non venga arricchito con colture di ceppi in grado di avviare velocemente, ma non eccessivamente, i processi di acidificazione del latte prima e durante la delicata fase di coagulazione, risulta difficile evitare la comparsa dei difetti sopra descritti.

Fig. 17, 18, 19 e 20 – Esempi di possibili difetti qualitativi di Formaggelle del Luinese.



Si può dire, più in generale, che la Formaggella del Luinese, come del resto tutti i prodotti che si fregiano del marchio D.O.P., necessita di una certa "standardizzazione" del processo produttivo, solo così si potranno ottenere quelle particolari qualità fisiche (pezzatura, occhiatura, struttura, ecc...) ed organolettiche (odore, sapidità, colore, consistenza della pasta, ecc...) che le attribuiscono conformità al Disciplinare di Produzione e che, d'altra parte, rispondono alle richieste del consumatore il quale vuole un prodotto certamente tradizionale e tipico, ma che risponda a certi requisiti e che non sia differente in modo eclatante da caseificio a caseificio.

COMMERCIALIZZAZIONE

La Formaggella del Luinese ha conquistato un vasto mercato raggiungendo una produzione annua di circa 20 mila forme (assorbendo il 50% della produzione lattea degli allevamenti) e un giro d'affari di oltre 200 mila euro (questo formaggio viene venduto intorno ai 20 euro al Kg). Un successo a cui ha contribuito fortemente anche il MIPAM, la Mostra dei Prodotti e degli Animali della Montagna che da dieci anni a questa parte costituisce una vetrina fondamentale per le produzioni tipiche delle nostre montagne.

La commercializzazione del prodotto avviene essenzialmente a 360° anche se nella maggior parte dei casi è seguita dal singolo produttore attraverso la vendita diretta in azienda o nei mercati e fiere locali dove si è riscontrato che la domanda segue un trend positivo nonostante il prodotto si possa considerare di "nicchia" poiché, a causa dei ridotti quantitativi prodotti, soddisfa principalmente le richieste del mercato provinciale. Tuttavia la ristorazione e la gastronomia si mostrano sempre più interessati a questo formaggio che "timidamente" incomincia ad essere presente anche sui banchi della grande distribuzione. In effetti si è convinti che attraverso un possibile aumento della produzione e delle aziende produttrici tale prodotto possa conoscere un significativo incremento dell'offerta fino a raggiungere dimensioni tali da saturare e oltrepassare la domanda provinciale.

Fig. 21 – Formaggelle del Luinese D.O.P al mercato



A cura del Dott. Matteo Guerci, dottore in Scienze Agrarie.

Fonti delle fotografie pubblicate:

- Fig. 1, 2, 13, 17, 18, 19 e 20: Pirovano Lisa - *Caratterizzazione tecnologica, microbiologica e sensoriale nella formaggella del Luinese DOP* – Tesi di Laurea (2007).
- Fig. 3, 8 e 12: www.comune.premosello.verbania.it/neretti.htm
- Fig. 4: www.itisacqui.it

- Fig. 5: www.fratellisanna.it
- Fig. 6: www.agenform.it
- Fig. 7 e 14: COMUNITA' MONTANA VALLI del LUINESE www.cm-valliluinese.va.it
- Fig. 9: CONSORZIO per la TUTELA della FORMAGGELLA del LUINESE
- Fig. 10: www.nas.boku.ac.at
- Fig. 11: www.agricoltore.net
- Fig. 15 e 16: E. Maroni – IZSLER, www.ars-alimentaria.it
- Fig. 21: www.varesenews.it