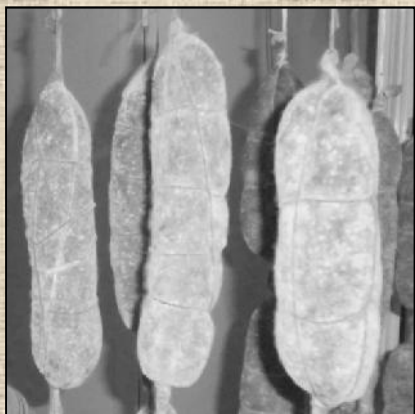


*RADUNO
DEGLI
EX-ALLIEVI*



Aggiornamento
tecnico





Piccola introduzione alla

La stagionatura del formaggio

Relatore: Niccolò Brambilla – ex-allievo 2008-09



Niccolò Brambilla

Corso latte 2008-2009

Esperienza presso cantine di stagionatura

- MonS - Fromager Affineur
- Luigi Guffanti 1876

Stagionatura:

- Fase finale del processo di fabbricazione,
nel corso del quale si compiono i processi di

MATURAZIONE

MATURAZIONE

Risultato di diversi fenomeni fisici e chimici che determinano l'aspetto finale del formaggio:

- Aspetto esteriore
- Tessitura della pasta
- Gusto e aroma

Processo tecnologico in condizioni controllate




Fattori che determinano la maturazione sono

- Esterni: condizioni ambientali di stagionatura
-temperatura, umidità, ricambio d'aria-

Interni : attivati nel corso della caseificazione
-microrganismi, enzimi-

Maturazione → digestione enzimatica

- Trasformazione del lattosio
- degradazione della caseina (proteolisi)
- Demolizione dei grassi (lipolisi)
- Formazione della crosta



In STAGIONATURA si mette a frutto il lavoro svolto in caseificio

Gli enzimi rielaborano la struttura della cagliata

- Si formano gusto e aroma
- Si delineano consistenza e tessitura



Fase di stagionatura

asciugatura Formaggi freschi



stagionatura/maturazione



Stoccaggio al freddo dei formaggi pronti

Il locale di stagionatura

- **Habitat** dove avviene la maturazione
- Condizioni ambientali **controllate**
- Variabili a seconda del tipo di formaggio



Locale di stagionatura

- Ogni formaggio ha proprie necessità
- Formaggi con origini geografiche diverse hanno esigenze differenti



Ambiente di stagionatura

- Migliori ambienti e materiali naturali,
- Inerzia termica capace di restituire umidità
- Possibilità di modificare le condizioni
- Eccezioni a seconda dei formaggi da stagionare
- **ATTENZIONE AD IGIENE E PULIZIA**

Materiali:



Cure



Trattamenti speciali



e per finire... La Vetrina

