

Glossario

Acidificazione	<i>Processo per aumentare l'acidità del latte ottenuta lasciando l'elemento a riposo per alcune ore o provocata mediante aggiunta di specifici microrganismi (starter) in grado di far iniziare il processo di acidificazione.</i>
Affioramento	<i>Processo fisico del latte tenuto a riposo dove il grasso affiora in superficie per differenza di peso specifico.</i>
Caglio	<i>Enzimi principalmente di origine animale (stomaco dei ruminanti) che provoca la coagulazione del latte.</i>
Cagliata	<i>Iniziale processo della coagulazione del latte per ottenere un primo prodotto ottenuto per all'aggiunta di caglio o per la coagulazione lattica.</i>
Caldaia	<i>Recipiente in rame o acciaio inox dove il latte viene portato alle temperature volute in base al tipo di formaggio da produrre.</i>
Casaro	<i>Operatore specializzato per la produzione del formaggio.</i>
Caseina	<i>Proteina del latte che alla reazione con il caglio coagula dando origine al formaggio.</i>
Coagulazione	<i>Processo per la produzione del formaggio dovuto alla scissione delle proteine del latte (caseina-siero) ottenuto grazie all'acidificazione, all'azione degli enzimi del caglio, al riscaldamento.</i>
Cottura	<i>Fase della trasformazione del latte in formaggio quando la temperatura della caldaia viene aumentata sopra i 35° C.</i>
Crosta	<i>Superficie del formaggio a diverso spessore (mm) ottenuta con la salatura e la stagionatura, fondamentale per la maturazione del prodotto e con tipologie di presentazione diverse in base al tipo di formaggio.</i>
Enzima	<i>Sostanza organica presente nel caglio o nel latte.</i>
Fascera	<i>Contenitore laterale della forma, di legno o di plastica alimentare, dove viene posto il formaggio a sgocciolare dopo l'estrazione dalla caldaia e dare così la forma allo scalzo.</i>
Fermenti lattici	<i>Microrganismi che favoriscono la maturazione della cagliata</i>
Latte crudo	<i>Latte naturale che non subisce nessun tipo di trattamento.</i>
Maturazione	<i>Processo del formaggio dopo l'estrazione dalla fascera che determina gusto e aroma; di primaria importanza la temperatura e l'umidità dei locali dove vengono poste le forme.</i>
Occhiatura	<i>Piccole bolle d'aria nella pasta del formaggio che si formano in seguito alla presenza di gas durante la fase di maturazione. Possono essere un pregio o un difetto in base alla distribuzione, alle dimensioni e alle tipo di formaggio.</i>
Pastorizzazione	<i>Trattamento termico del latte portato alla temperatura di 72°C per alcuni secondi.</i>
Pressatura	<i>Azione meccanica sulla faccia della forma per favorire la</i>

	<i>sgocciolatura. Adatta principalmente per i formaggi a pasta dura cotta o semicotta.</i>
Rottura della cagliata	<i>Rottura del coagulo per favorire la separazione e lo spurgo del siero</i>
Salamoia	<i>Soluzione di acqua e sale per salare il formaggio a pasta dura o semi-dura.</i>
Salatura	<i>Operazione fondamentale dopo l'estrazione del formaggio dalla fascera; può essere fatta a secco, cospargendo di sale le facce della forma o immergendo le stesse in salamoia.</i>
Scalzo	<i>Parete laterale della forma, può essere diritto, concavo o convesso.</i>
Scrematura	<i>Separazione dal latte di una parte del grasso di affioramento.</i>
Siero	<i>Liquido residuo dopo l'estrazione della cagliata.</i>
Sostanza secca	<i>Insieme dei composti del formaggio privato di tutta la sua componente di acqua- Su tale sostanza è possibile calcolare la quantità dei grassi presenti nella pasta.</i>
Sfogliatura	<i>Fessurazione nella pasta del formaggio dovuta alla produzione di gas o a scarsa compattazione della pasta .</i>
Sotto-crosta	<i>Strato di pasta appena sotto la crosta dal color e più scuro o più inteso e dal gusto più deciso e saporito.</i>
Strappo	<i>Fessurazione lieve e irregolare della pasta.</i>
Stagionatura	<i>Ultima fase produttiva del formaggio ottenuta nelle casere, nelle cantine, o in celle refrigerate dove troviamo particolari condizioni di temperatura e umidità.</i>

***Testi tratti da "Formaggi di Valtellina"- Edito da Provincia di Sondrio, Settore Agricoltura in collaborazione con ERSAF, Dipartimento Sistemi Agricoli. Materiali editoriali ONAF- Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio*