

I formaggi a latte crudo nel Lazio

Approfondimento

A cura di M. Catta, G. Ghini

Con circa 60 formaggi e prodotti lattiero caseari inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali (di cui al DM 350/99), il Lazio conquista un significativo terzo posto a livello nazionale come numero di formaggi tradizionali.

Dalla marzolina al caciofiore (ottenuto con caglio vegetale), al cacio magno, al pressato a mano; dal conciato di San Vittore, ai tanti formaggi pecorini prodotti nel Lazio (come ad esempio quello di Amatrice, di Ferentino, in grotta della Tuscia, e ancora quello ciociaro, della Sabina, ecc.), ai formaggi a pasta filata (caciocavalli, provoloni e scamorze di bufala o vaccini), alle caciotte di mucca. Solo per citarne alcuni. Mentre, tra i formaggi e i prodotti lattiero caseari DOP, il Pecorino di Picinisco e la Ricotta Romana sono prodotti esclusivamente nel territorio del Lazio, a differenza di quanto avviene per il Pecorino Romano, il Pecorino Toscano, la Mozzarella e la Ricotta di bufala Campana, il cui areale di produzione è esteso anche ad altre regioni.

I formaggi 'tradizionali' hanno in comune alcune peculiarità, ovvero di essere ottenuti nel rispetto di un'autentica tradizione, di essere il risultato di percorsi di recupero e valorizzazione della biodiversità animale di interesse agrario, e soprattutto di essere il risultato di processi produttivi che garantiscono la preservazione della cosiddetta *flora specifica* che deriva dall'impiego del latte, ovi-caprino, vaccino o bufalino, lavorato crudo. Quindi non sottoposto a processi termici di pastorizzazione ad alte temperature come avviene, viceversa, nel caso della pastorizzazione 'classica', nel corso della quale il latte viene portato a 72° di temperatura per 3 secondi.

L'adozione di processi di lavorazione dei formaggi 'a latte crudo' risponde ad una precisa strategia, quando non si tratta di una vera e propria 'esigenza' aziendale. Di solito, la produzione di formaggi a latte crudo la ritroviamo in contesti aziendali di piccola o media entità, prevalentemente a conduzione familiare, con allevamenti estensivi allo stato brado o semi-brado, spesso e volentieri di razze autoctone. Sono queste realtà aziendali che ritroviamo ancora diffuse nel nostro territorio regionale, soprattutto in contesti rurali svantaggiati, a garantire un minimo di reddito a piccoli

produttori che trasformano il latte di produzione propria nel caseificio aziendale, destinando i prodotti ottenuti alla vendita diretta, prevalentemente locale.

La 'lavorazione a latte crudo' è un tema particolarmente dibattuto, che alimenta scuole di pensiero differenti: i favorevoli e i contrari. La discussione trae origine dal fatto che con il latte crudo possono verificarsi problemi di natura igienico-sanitaria, dovuti all'eventuale presenza di microrganismi potenzialmente patogeni.

Ma la produzione dei formaggi tradizionali a latte crudo investe l'interesse di molti paesi Europei, soprattutto del Mediterraneo, in particolare dell'Italia e della Francia, che annoverano nel loro paniere di prodotti una grande varietà di formaggi tradizionali o di qualità certificata (come i formaggi a denominazione di origine – DOP) ottenuti con il latte crudo.

A tale proposito, già dagli anni '90 l'Europa prende coscienza del problema e con il supporto di indagini scientifiche ad hoc sugli eventuali rischi legati alla filiera del latte crudo (ad esempio lo studio sull'*Enterotossina stafilococcica* pubblicato dall'Unione Europea nel 2003; quello sulla *Listeria monocytogenes*, pubblicato nel 1997 dall'Ecole Nationale Vétérinaire di Maisons Alfort e nel 2000 dall'Agenzia francese per la Sanità degli Alimenti –) detta regole di comportamento generale al fine di favorire la sopravvivenza delle produzioni casearie a latte crudo e di garantire la tutela dei consumatori (*fonte slow food*). Basti pensare a quanto prescritto dal Reg. CE n. 178/2000 sulla sicurezza alimentare e tracciabilità, dai regolamenti europei denominati "Pacchetto igiene" e infine all'introduzione di possibili deroghe alle norme igienico- sanitarie per le aziende che producono formaggi tradizionali e di qualità (PAT, DOP, IGP).

In merito a quest'ultima questione, ossia quella relativa alle deroghe di natura igienico-sanitaria per i formaggi tradizionali, Arsial, con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio-Toscana e del CREA di Monterotondo (RM), ha attivato a partire dal 2002 una serie di azioni mirate ad approfondire le specifiche del processo produttivo, dei locali e dei materiali utilizzati ai fini dell'accesso alle deroghe igienico-sanitarie nella lavorazione dei formaggi tradizionali, supportandone per questa via la riscoperta. Successivamente, a partire dal 2009, grazie alla concertazione con i Servizi Veterinari dell'Assessorato alla Sanità, la Regione Lazio ha conseguito i primi provvedimenti di legittimazione delle tecniche tradizionali.

A nostro avviso, la produzione di formaggi a latte crudo 'non deve far paura'!

Produrre un formaggio a latte crudo significa mantenere integre tutte le peculiarità del latte: sapore, profumo e aromi, derivanti dai metaboliti dalle essenze pabulari, ossia delle specie vegetali presenti nei prati che gli animali pascolano liberamente; significa preservare, assicurandone la permanenza, i “microrganismi buoni” del latte (es: *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Bacillus*, ecc ecc) che sono poi i responsabili della trasformazione del latte in formaggio e soprattutto della produzione delle specifiche sostanze aromatiche che caratterizzano il formaggio stesso.

Tutti elementi che senza dubbio ritroviamo nei nostri formaggi tradizionali, che dopo un periodo di stagionatura più o meno lungo, sprigionano profumi e aromi complessi che non sono altro che il risultato della loro “*flora specifica*”.

Va da se che le aziende che decidono di dedicarsi alla ‘tradizione’ sono tenute comunque, a maggior ragione, a garantire uno stato di igiene e salubrità del prodotto, rispettando tutte le prescrizioni di legge e a lavorare in autocontrollo con maggiore accortezza.

Fondamentale, a tal fine, è ovviamente l’origine della materia prima: il latte deve essere ottenuto da animali in salute, indenni da brucellosi e tubercolosi, a cui non siano state somministrate sostanze o prodotti non autorizzati. Così come le condizioni igieniche che accompagnano le operazioni di mungitura, lo stato delle attrezzature e dei locali di lavorazione.

Inoltre, la condizione igienica del latte crudo destinato alla trasformazione deve essere tale da garantire una carica batterica con un massimo di 100.000 germi per ml. (valore misurato a 30°C) se si tratta di latte bovino; un massimo di 500.000 se si tratta del prodotto di altri animali.

Importanti sono anche le analisi periodiche per verificare la presenza o meno di batteri patogeni come ad esempio *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Enterotossina Staffilococcica*, *Escherichia coli*, ecc.

Il latte, infine, deve essere lavorato subito dopo la mungitura o comunque entro 4 ore dall’arrivo allo stabilimento, previa conservazione a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C, qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

Con la lavorazione a latte crudo - ribadiamo, non pastorizzato - previa refrigerazione e filtrazione delle impurità, il latte viene riscaldato a 35 – 38°C; segue l’aggiunta del caglio (caglio di agnello, capretto, vitello o vegetale) al fine di favorire la coagulazione del latte, poi la rottura della cagliata, lo spurgo, l’eventuale cottura della cagliata, la formatura, la salatura e la maturazione/stagionatura.

Sono queste le fasi che, a grandi linee, definiscono il ciclo tecnologico della caseificazione, ma questi passaggi possono essere effettuati con metodiche, strumenti e tempi differenti a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere (a pasta dura e cotta, a pasta molle, a pasta filata, freschi, stagionati, ecc.).

Il trattamento di pastorizzazione del latte ha l'obiettivo di eliminare i microrganismi patogeni eventualmente presenti e rendere il prodotto un alimento salubre e sicuro per il consumatore, oltre che idoneo ad essere trasformato. Tuttavia, tale trattamento può causare anche la perdita dei cosiddetti fermenti lattici, normalmente presenti nel latte e responsabili dei processi chimico-fisici, microbiologici e enzimatici dai quali si ottiene il formaggio con tutte le sue caratteristiche, di sapore, aroma, profumo, colore, forma e consistenza. Ragion per cui, al fine di recuperare i microrganismi necessari durante il processo di lavorazione, nel latte pastorizzato è previsto l'inoculo di fermenti lattici.

Il consumatore, comunque è libero di scegliere, e grazie all'etichetta viene messo nelle condizioni di verificare se il formaggio che sta acquistando è ottenuto con il latte crudo. La dicitura "*fabbricato con latte crudo*" dovrà essere presente pertanto in etichetta.