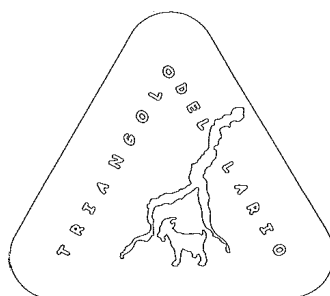


“TRIANGOLO DEL LARIO”

FORMAGGIO DI CAPRA SUPERIORE CLASSICO



CENNI STORICI

Testimonianze storiche comprovano come il formaggio di capra sia da sempre presente nella tradizione gastronomica delle zone di Como e Lecco. Questo, analogamente a diverse fonti di tipo storico, sottolinea come fosse rilevante la presenza dell'allevamento delle capre nelle nostre zone e come i formaggi fossero ampiamente presenti sui mercati e fossero oggetto di scambio, donazione e commercio.

In estate i monti in particolare si popolavano di animali e di uomini, le attività legate alla pastorizia, in particolare modo l'allevamento caprino e le produzioni di formaggi, salumi e miele, rappresentavano importanti risorse per un'economia rurale che permetteva il sostentamento delle popolazioni rurali.

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 scomparendo quei mestieri che ruotavano intorno alla zootecnia 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 particolare modo nella fascia pedemontana. Nell'ultimo ventennio, sulla scia di quanto si è verificato in tutto l'arco alpino lombardo, anche nelle province di Como e di Lecco si è assistito ad una notevole trasformazione del settore caprino, che si è evoluto rispetto ai sistemi di allevamento più tradizionali. Inoltre da una decina 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, ai fini 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.

Nel territorio delle province di Como e Lecco non è possibile individuare un formaggio tradizionale che abbia caratteristiche di unicità ed esclusività in quanto i molteplici tipi di formaggio da sempre prodotti sono analoghi a quelli ottenuti in tutto la zona prealpina. Allo stato attuale un nutrito numero di allevatori opera sul territorio producendo latte e formaggi di capra di alto livello qualitativo rispettando la tradizione per le tipologie casearie prodotte e introducendo innovazioni nel processo di lavorazione e con un monitoraggio continuo della materia prima per garantire una maggiore sicurezza sanitaria ed una qualità superiore.

È proprio partendo da queste considerazioni, nel rispetto di un'importante tradizione lattiero - casearia è opportuno

intraprendere la strada del riconoscimento del **“TRIANGOLO DEL LARIO”**
FORMAGGIO DI CAPRA SUPERIORE CLASSICO STAGIONATO.

Il formaggio si ottiene lavorando il latte delle capre che hanno i migliori requisiti per grasso, proteine e cellule somatiche nel latte di ciascun allevamento.

Il **“ TRIANGOLO DEL LARIO ”** deve essere considerato di categoria **SUPERIORE** (per i requisiti della materia prima) e **CLASSICO** (perché prodotto da allevatori delle province di Como e Lecco).

La tipologia di prodotto è un formaggio stagionato a coagulazione presamica, ovvero realizzato con aggiunta di caglio, fatto esclusivamente con latte caprino crudo.

Sono state definite le caratteristiche fondamentali della forma di formaggio: un triangolo equilatero con il lato di 35 - 40 cm, il peso di 5 - 8 kg circa e lo scalzo di 8 cm. Si dovrà procedere a stilare il profilo sensoriale del formaggio con una serie di test svolti da un gruppo di assaggio appositamente selezionato.

Possono partecipare solo gli imprenditori agricoli che allevano direttamente capre per la produzione del latte (non sono ammessi soccidanti o altre forme intermedie ma solo gli allevatori che mungono direttamente il proprio latte), che hanno l'autorizzazione alla vendita del latte e che effettuano il monitoraggio della qualità del latte (programma regionale Filiera Corta) (controllo del grasso, proteine, lattosio, cellule somatiche, carica batterica, coliformi, ricerca inibenti e stafilocco coagulasi +) e che effettuano regolarmente i Controlli Funzionali necessari all'iscrizione al Libro Genealogico al fine di consentire di individuare quali soggetti hanno i migliori requisiti qualitativi del latte.

L'area di produzione comprende i comuni situati nelle due province intorno al lago di Como e di Lecco. Il Formaggio

"TRIANGOLO DEL LARIO" 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 Camosciata delle Alpi, Saanen, Nera di Verzasca, Orobica, Bionda dell'Adamello e Lariana. 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. Ma l'aspetto più innovativo è dato dal fatto che il latte come materia prima per la produzione del formaggio deve avere elevati requisiti qualitativi. Gli allevamenti che partecipano alla produzione del formaggio devono essere iscritti ai Controlli funzionali dell'Associazione Provinciale Allevatori di Como e di Lecco per poter individuare i soggetti che hanno effettivamente una qualità del latte superiore alla media del gregge a cui appartengono: grasso, proteine, lattosio e cellule somatiche sono i parametri che servono a selezionare i soggetti migliori.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

TRIANGOLO DEL LARIO

FORMAGGIO DI CAPRA SUPERIORE CLASSICO STAGIONATO

1.

Denominazione. La Denominazione "TRIANGOLO DEL LARIO" 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. Il " TRIANGOLO DEL LARIO" è un formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 120 giorni.

2.1.

Caratteristiche morfologiche: forma: triangolo equilatero, con facce piane; dimensioni: lato del triangolo: 35 - 40 cm; scalzo: 8 cm; peso medio: 5 - 8 kg; aspetto: crosta naturale, non dura, con possibile presenza di muffe; pasta morbida, compatta, con eventuale occhiatura fine;

2.2.

Caratteristiche chimiche del latte delle singole capre: la scelta delle capre deve avvenire sulla base dei dati della lattazione forniti dai Controlli Funzionali a cura dell'Ufficio del Libro Genealogico dell'Associazione Provinciale Allevatori di Como e di Lecco. Per ogni allevamento verranno individuati i soggetti che nell'ultima lattazione hanno avuto il latte con i valori di grasso e di proteine superiori rispetto a quelli della media aziendale e il valore delle cellule somatiche inferiore rispetto a quelli della media aziendale. Nella lattazione in corso dovranno essere comunque monitorati i dati in modo da escludere il latte di soggetti con presentino valori anomali. Questa valutazione dovrà essere effettuata dal tecnico del SATA insieme all'allevatore.

2.3.

L'allevamento deve inoltre essere iscritto al monitoraggio Filiera Corta del Servizio S.A.T.A. della regione Lombardia ed il campione quindicinale o mensile (deroga ammessa nelle zone di montagna) deve mostrare idonei requisiti di carattere igienico - sanitario. Ad ogni lavorazione di formaggio del Triangolo del Lario si dovrà infatti prelevare un campione del latte utilizzato.

2.4.

L'allevatore che intende produrre il formaggio del Triangolo del Lario deve registrare nel proprio manuale di autocontrollo il quantitativo di latte destinato alla produzione del Triangolo del Lario, il giorno della lavorazione e il numero di forme ottenute ed il relativo peso. Il tecnico del SATA controllerà mensilmente il manuale e registrerà il quantitativo di latte lavorato per ogni allevamento.

2.5.

Caratteristiche microbiologiche: spiccata prevalenza di una microflora lattica mista (cocchi, bastoncini, omoeterofermentanti), proveniente dal latte, dall'ambiente e dagli innesti. Il formaggio deve essere analizzato per la ricerca dei principali patogeni: stafilococco aureus, Salmonella e Listeria.

2.6.

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 e abbastanza solubile. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco.

2.7.

Per la marchiatura delle forme di Triangolo del Lario, nell'anno 2012 l'allevatore dovrà avvisare il tecnico SATA il quale provvederà ad effettuare in azienda tale operazione con l'apposito timbro.

3.

Zona di produzione. Il territorio interessato alla produzione del latte del "TRIANGOLO DEL LARIO", alla sua stagionatura ed al condizionamento comprende tutti i comuni appartenenti alla province di Como e di Lecco.

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 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 triangolari; 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 4° C prima di essere trasformato.

5.2.

Ingredienti: latte di capra, caglio naturale, fermenti, 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. Il caglio impiegato deve essere esclusivamente caglio naturale di vitello 082 F. La coagulazione avviene a 36°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 avviene un riscaldamento a una temperatura di 42°C, seguito da una fase di agitazione della durata di 5 minuti e da una di riposo di 15 minuti. La formatura avviene in stampi triangolari di dimensione variabile.

5.4.

Trasformazione. La sgocciolata delle forme viene protratta al massimo per 24 ore a temperatura ambiente, nel corso della quale si effettuano 2-5 rivoltamenti. La salatura può essere eseguita a secco (per 3 giorni 1 volta al giorno) o in salamoia (36 ore alla concentrazione del 18%) ed è seguita da un'asciugatura a temperatura ambiente durante il primo giorno poi la stagionatura viene effettuata in celle a una temperatura massima di 15°C, oppure in cantine a umidità e temperatura naturali. 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.

6.

Legame con l'ambiente. Le testimonianze storiche che comprovano come il formaggio di capra sia da sempre presente nella tradizione gastronomica dei luoghi sono numerose. Questo, analogamente a diverse fonti del periodo medioevale, sottolinea la presenza dell'allevamento nelle valli del Comasco e del Lecchese e come i formaggi fossero ampiamente presenti sui mercati e oggetto di scambi, donazioni e commerci.

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, nel razionamento del bestiame, nel pascolamento 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 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.

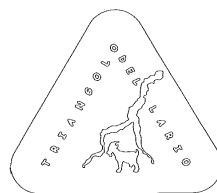
8.

Confezionamento ed etichettatura.

Il "TRIANGOLO DEL LARIO" è immesso al consumo esclusivamente in forma intera e identificato dalla marchiatura a fuoco sul lato principale della forma con il logo raffigurato nel punto 9.

9.

Logo. Il marchio di identificazione della TRIANGOLO DEL LARIO è il seguente:



Il marchio è stato registrato c/o la Camera di Commercio di Como il 23 novembre 2011 ed approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico – Ufficio Brevetti e Marchi.

10

Il comitato di valutazione ha il compito di valutare la domanda di partecipazione al progetto del Triangolo del Lario da parte di eventuali altri produttori (per poter accedere ogni nuovo produttore deve versare 300 €) e il giudizio da parte del comitato di valutazione è inappellabile. Il Comitato è costituito dal coordinatore del Progetto e da 2 allevatori del consiglio rappresentato dagli allevatori che si è costituito il 13 dicembre 2010 in occasione della firma di "Impegno Solenne" al Progetto del formaggio del "Triangolo del Lario".

11

Lavorazioni comuni

Sono previste ogni anno 2 o 3 lavorazioni (nei mesi di aprile – maggio) ed il formaggio ottenuto servirà per permettere azioni promozionali: partecipazione a fiere, mostre, concorsi...

Gli allevatori devono preparare il latte raffreddato delle migliori capre dell'azienda. E' necessario che tutti siano molto puntuali nei tempi di consegna e che il latte sia consegnato raffreddato alla temperatura massima di 6 °C. Per ogni bidone viene effettuato un campione di latte per la verifica di grasso, proteine, cellule somatiche, carica batterica e ricerca sostanze inibenti. Le lavorazioni del latte sono effettuate presso un caseificio. Il latte è raccolto mediante un camioncino coibentato e conferito al caseificio.

ZONA DI PRODUZIONE DEL TRIANGOLO DEL LARIO

La zona dove è consentita la caseificazione della TRIANGOLO DEL LARIO è rappresentata dai comuni appartenenti alle province di Como e Lecco. 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.

Le aziende attualmente inserite nelle filiera controllata attualmente sono undici, 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, mantenendole attive e fertili con le produzioni di nicchia. Queste aziende, salvo qualche eccezione, 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.

AZIENDE PRODUTTRICI DEL TRIANGOLO DEL LARIO

Per quanto riguarda la dimensione media aziendale, dal punto di vista del numero di capi, ci si attesta sull'ordine delle 50-100 capre in lattazione per stalla. Gli animali sono allevati permanentemente in stalla dove vengono alimentati essenzialmente con fieno. La razione viene integrata con concentrati per gli animali in lattazione, che vengono munti due volte al giorno. Qualche allevamento è basato sull'utilizzazione del pascolo; nei restanti mesi corrispondenti agli ultimi mesi di gestazione e al periodo di inizio lattazione, gli animali permangono in stalla dove vengono alimentati prevalentemente con fieno. Le razze caprine che vengono allevate sono la Camosciata delle Alpi, la Saanen, la Nera di Verzasca, l'Orobica, la Bionda dell'Adamello e la Lariana. Gli allevamenti sono costantemente monitorati dal punto di vista sanitario da parte del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale e sono tutti ufficialmente indenni da Tubercolosi e Brucellosi. 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. 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.

LA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Sulla base di lavorazioni prova eseguite da tutti i produttori del TRIANGOLO DEL LARIO e successivamente alle considerazioni effettuate durante degli specifici incontri tra produttori, tecnici e assaggiatori è stato possibile individuare il seguente schema tecnologico per la produzione del formaggio.

SCHEMA TECNOLOGICO PER LA LAVORAZIONE DEL TRIANGOLO DEL LARIO

LATTE 100% capra, crudo e intero; max 3 munte a 4°C

RISCALDAMENTO INNESTO

Coagulazione = 30 - 40 min. Consistenza media o medio - forte .

ROTTURA Grana fine, tendente a chicco di mais.

RISCALDAMENTO (36 °C)

Agitazione = 5 min. Riposo sotto siero = 15 min. Eliminazione di 1/3 del siero ESTRAZIONE e FORMATURA.

Primo rivoltamento immediato Dimensioni finali: lato del triangolo max 40 cm H = 8 cm.

Eventuale STUFATURA 25°- 30°C per 3 – 6 h SGOCCIOLATURA ESTRAZIONE dagli STAMPI ambiente (max48h) con 2 – 5 rivoltamenti SALATURA (a secco o in salamoia). ASCIUGATURA T° ambiente.

Materia prima: la materia prima per la produzione del TRIANGOLO DEL LARIO 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 dell'8 - 10% circa, quindi sono necessari 100 litri di latte per ottenere 8 -10 Kg di prodotto.

Per la produzione del TRIANGOLO DEL LARIO si deve utilizzare un innesto naturale o selezionato, costituito da batteri lattici termofili (Streptococchi, Lattobacilli). Nel complesso, l'utilizzo dei fermenti è considerata una fase essenziale della lavorazione poiché consente lo svolgimento di fermentazioni "guidate" e contrasta lo sviluppo della microflora anticasearia.

Aggiunta del caglio e coagulazione: il caglio impiegato nella produzione del TRIANGOLO DEL LARIO, deve essere esclusivamente caglio naturale di vitello 082 F; 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 36°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 spurgo 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 minuti accompagnata da un riscaldamento a temperatura massima di 42°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 forma del triangolo equilatero di max 40 cm di lato e 8 cm di scalzo.

Sgocciolatura ed estrazione dagli stampi. Durante la sgocciolatura, che viene protratta al massimo per 24 ore a temperatura ambiente, la cagliata viene rivoltata periodicamente per favorire lo spurgo uniforme del siero e la formazione di una struttura interna omogenea.

Salatura: la salatura può essere eseguita in salamoia, 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.

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 è possibile in deroga: - produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad alcun trattamento termico durante la lavorazione; - utilizzare attrezzature in legno, rame e tela; - utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile; 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 30 giorni dalla data di inizio della lavorazione sullo scalzo di ciascuna forma. Il " TRIANGOLO del LARIO" è commercializzato esclusivamente in forma intera.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

IL TRIANGOLO DEL LARIO è un formaggio stagionato a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte crudo e intero di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 120 giorni. Ha una forma triangolare con facce piane, lato di 35 - 40 cm e scalzo di 8 cm; il peso non deve essere inferiore a 5 kg. 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 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 e abbastanza solubile. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco. 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.

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 spurgo del siero dalla cagliata. I difetti strutturali consistono invece nella presenza di grumi e rotture meccaniche imputabili in particolare 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, 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 formati 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.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il TRIANGOLO del LARIO è in grado di conquistare un discreto mercato raggiungendo per il 2012 una produzione annua di circa 200 forme (assorbendo il 20% della produzione latte degli allevamenti) e un giro d'affari di oltre 40.000 € (questo formaggio viene venduto intorno ai 25 € al Kg). 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 formaggio di capra. 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.

I sottoscritti allevatori si impegnano a rispettare il disciplinare del Triangolo del Lario in tutte le sue parti:

1. La Fattoria di Mercuri Rocco – Valmadrera (LC) _____
2. Agriturismo Due Soli – Primaluna (LC) _____
3. Azienda Agricola Bagaggera – Rovagnate (LC) _____
4. Casale Roccio – Binago (CO) _____
5. Azienda Agricola Capricio – Rovagnate (LC) _____
6. Azienda Agricola Camanin – Oliveto Lario (LC) _____
7. Gaddi Raffaella – San Fedele Intelvi (CO) _____
8. Rusconi Marco – Valmadrera (LC) _____
9. Valtolina Marco – Galbiate (CO) _____
10. Kwa Kusaidia – Colico (LC) _____
11. Az. Agr. Le Camosciate (CO) _____

Il direttore dell'APA di Como e di Lecco _____

Il Coordinatore _____