

There are no translations available.



Questo tipo di formaggio è prodotto in tutta l'Umbria e viene insaporito a piacere a seconda dei gusti e delle tradizioni locali. Oltre al più noto tartufo, anche olive, erbe aromatiche, aglio, cipolla, pepe e peperoncino possono essere aggiunti all'impasto, per trasmettere al prodotto un'aromatizzazione unica.

Il latte utilizzato è quello ovino o vaccino, in modalità variabile. Si parte da una pastorizzazione a 70°C, che serve ad eliminare la flora batterica. Quando la temperatura del latte scende ai 36°C si aggiunge il caglio per far partire la coagulazione. La cagliata viene rotta manualmente con lo spino quindi si procede aggiungendo gli ingredienti per la farcitura, precedentemente pastorizzati tramite salatura. Si depone quindi la cagliata in fuscelle per passare alla salatura a secco e all'eliminazione del siero con getto di calore, per un'ora circa. Il giorno successivo, le forme vengono messe in celle frigorifere, a una temperatura costante di 7°C, dove rimangono per circa 30 giorni per maturare. Questa fase è continuamente controllata, tanto che le forme vengono girate di continuo. E se compaiono delle muffe, vengono lavate con acqua e sale.

Le forme ottenute hanno un peso che si aggira tra 1 e 3 chilogrammi. Il sapore finale di questo formaggio è veramente particolare. Così come il buon odore che emana. Caratteristiche dovute al processo di maturazione durante il quale le forme perdono di umidità, le sostanze aromatiche si concentrano e la microflora agisce sulle sostanze grasse.

In cucina, a seconda degli aromi aggiunti, il formaggio potrà essere utilizzato in maniere differenti. Anche se è sempre piacevole degustarlo da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei formaggi"
consultabile [qui](#) .