



Formaggio & dintorni

III edizione



PREMESSA

Il formaggio, il pane e il vino, per la loro stretta affinità, sono stati più volte definiti come “La Santa Trinità della tavola”.

Sebbene il pane, il formaggio e il vino derivino da materie prime completamente diverse, la realizzazione di ciascuno di essi dipende dall'azione dei lieviti e dei batteri. Senza le trasformazioni innescate dalla fermentazione, la pasta del pane non potrebbe lievitare, il vino sarebbe privo di alcool e il formaggio non sarebbe tale.

Proprio come il sapore, il colore e il bouquet di un vino dipendono dal tipo di uve usate, dai metodi di produzione, dalle tecniche e dal periodo di invecchiamento, così il gusto, la consistenza, il sapore e l'aroma dei formaggi dipendono sia dal latte con cui vengono prodotti – sia esso di vacca, capra o pecora – sia dai metodi di produzione e stagionatura.

Assaggiando la cagliata fresca, non si noterebbero particolari differenze tra un formaggio e l'altro. Durante la maturazione avviene la degradazione dei macronutrienti da parte di enzimi del latte e dei batteri naturalmente presenti, o aggiunti volontariamente. Il risultato di queste trasformazioni è il sapore e l'odore tipico di un formaggio.

IL TRATTAMENTO DEL LATTE

Il latte appena munto contiene pochi batteri, che tuttavia si moltiplicano velocemente a temperatura ambiente. Allo scopo di rallentare questo fenomeno si ricorre alla **refrigerazione** a 4°C fino al momento del trattamento vero e proprio.

A questo punto il latte può essere avviato alla trasformazione crudo, oppure essere sottoposto a bonifica tramite **termizzazione** (cioè riscaldamento non superiore a 68° per pochi secondi) o **pastorizzazione** (cioè riscaldamento oltre la soglia dei 72°C) che comporta però una perdita più o meno significativa di proprietà nutrizionali.

Nella maggior parte dei casi si utilizza latte intero, ma in taluni casi si procede ad una **scrematura** parziale. La scrematura, riducendo la componente più esposta a contaminazioni batteriche, predispone il formaggio ad una stagionatura prolungata (es. Parmigiano Reggiano). In qualche circostanza, il latte viene addirittura addizionato di grasso (es. certi tipi di Gorgonzola).

Il rispetto di un periodo di riposo ad una determinata temperatura (maturazione del latte), consente invece la moltiplicazione della naturale flora batterica del latte. Il latte può venire addizionato di batteri (**innesto**) per favorirne la trasformazione, attraverso una moltiplicazione dei batteri naturalmente presenti nel latte (innesto naturale),oppure attraverso culture appositamente studiate (innesto selezionato) per conferire al formaggio caratteri omogenei e costanti. Particolare è l'innesto fungino, impiegato per favorire lo sviluppo di muffe nobili nei formaggi erborinati. L'**acidificazione** che ne deriva favorisce la successiva trasformazione.

Il latte, trattato o no, per diventare formaggio deve prima di tutto coagulare.

La **coagulazione** consiste nella trasformazione della caseina (cioè la proteina specifica del latte) e si evidenzia con la separazione della componente solida del latte, da cui si otterrà il formaggio, da quella liquida, il siero, che si può utilizzare per produrre ricotta. In questo processo la caseina solidifica in una specie di reticolo che imbriglia anche buona parte del grasso presente, mentre l'acqua e il lattosio (cioè l'elemento zuccherino) vengono espulsi sotto forma di siero. La coagulazione può avvenire in seguito all'acidificazione, confidando nell'azione dei fermenti naturalmente presenti nel latte, oppure per via enzimatica utilizzando il caglio (o presame) che è una sostanza naturale che può essere di origine animale, cioè ricavata dallo stomaco dei mammiferi lattanti (vitelli, agnelli o capretti) tramite essiccazione e lavorazione con aggiunta di sale oppure, piuttosto raramente, di origine vegetale, cioè ricavata da alcune piante quali il cardo, il fico, il carciofo. Solitamente sono presenti entrambi i tipi di coagulazione: se prevale l'azione acida si ottengono formaggi a pasta dura, quando prevale l'azione enzimatica la pasta risulta molle.

I METODI DI LAVORAZIONE

Formaggi a pasta cruda – La cagliata viene rotta con un apposito attrezzo in modo che si separi dal siero. La materia caseosa viene ridotta in pezzi che possono andare dalla dimensione di un'arancia a quelle di una noce, nel caso di formaggi a pasta molle, della dimensione di un fagiolo, per quelli a pasta semidura e di un chicco di riso per i formaggi a

pasta dura (Più piccolo è il pezzo più può manifestarsi l'azione acidificante dei fermenti naturalmente presenti nel latte). La cagliata sminuzzata, lasciata a riposo per un breve periodo, si contrae spontaneamente con spurgo del siero. La massa solida viene estratta dalla caldaia con l'aiuto di un telo e quindi ripartita in forme.

Formaggi a pasta semicotta e cotta - Questo tipo di lavorazione, dopo la rottura della cagliata, presuppone un trattamento termico di 15-20 minuti a 38-48°C per i formaggi a pasta semicotta (es. Fontina e Asiago) e a 52-58°C per quelli a pasta cotta (es. Parmigiano Reggiano, Montasio, Pecorino Romano). La cottura, con continua agitazione della cagliata, ha lo scopo di disidratare la cagliata stessa in modo da favorire la saldatura dei granelli di coagulo con conseguente fuoriuscita del siero e indurimento della pasta. Questo trattamento, inoltre, favorisce lo sviluppo di determinati microrganismi (detti termofili) che entreranno in azione durante la maturazione.

Formaggi a pasta filata - Si tratta di un ulteriore trattamento termico della cagliata che, una volta estratta, viene bagnata con il proprio siero una prima volta riscaldato a 50°C e una seconda a 60°C, quindi tagliata a fette, immersa in acqua a 90°C e infine modellata nella forma desiderata. Questa operazione, detta filatura, facilita la conservazione del formaggio nelle regioni a clima più caldo.

Formaggi erborinati - Erborinato è un termine nato in Lombardia partendo da "erborin", che in dialetto significa prezzemolo e si riferisce a tutti i formaggi nei quali l'azione dei penicillum (glaucum o roqueforti), una muffa alimentare, produce le caratteristiche striature e macchie verdi nel corso della maturazione in ambienti freddi e umidi. Sono formaggi

caratterizzati da una crescita fungina all'interno della pasta. L'azione enzimatica di queste muffe, volutamente inoculate nel latte o nella cagliata durante il processo di fabbricazione, permette di ottenere formaggi fortemente aromatici con un tempo di stagionatura in grotta relativamente breve (2-3 mesi)

Formaggi a crosta fiorita. Questi formaggi si riconoscono per l'interno cremoso e, in particolare, per il colore rosato della crosta, fiorito dalla muffa bianca dei penicillum, che può variare a seconda del latte usato: il latte non pastorizzato favorisce una colorazione bianco - panna naturale, mentre i formaggi di latte pastorizzato vengono "spruzzati" con spore di muffa e la maturazione procede dall'esterno verso il centro in genere entro uno - due mesi

Formaggi a crosta lavata. Questi formaggi hanno una crosta naturale che viene lavata o lasciata a mollo in una soluzione salina o alcolica, per aggiungere aroma e facilitarne la maturazione che avviene in cantine umide. Le croste di solito sono lucide e colorate; la tonalità albicocca o rossastra viene determinato dalla durata e dalla frequenza dei lavaggi; tali formaggi non danno luogo a sviluppo di muffe, ma la loro superficie appiccicosa attira le colture del bacterium linens che ne aiuta la maturazione.

LA STAGIONATURA

Molte delle tecniche di stagionatura del formaggio risalgono a migliaia di anni fa. Già nell'antica Grecia, oltre alla feta, era popolare la ricotta che veniva invecchiata mischiata a erbe o miele. I Romani, dopo un'ordinanza di Diocleziano, commercializzavano il formaggio fresco avvolto in foglie e quello stagionato salandone la superficie.

Questo processo, noto in Francia come *affinage*, indurisce il formaggio prolungandone i tempi di conservazione.

La **stagionatura** è il periodo di maturazione, che varia da formaggio a formaggio per durata e condizioni ambientali. Durante questa fase si verificano modificazioni a carico dei principali costituenti (grassi, proteine, lattosio) con formazioni di sostanze che conferiranno specifiche caratteristiche organolettiche al formaggio. Non si tratta, ovviamente della sola “attesa” di maturazione di un prodotto, quanto anche di un particolare trattamento ambientale a cui tali derivati del latte (vaccino, ovino o caprino) vengono sottoposti durante la loro lavorazione. Essi vanno infatti fatti “maturare” in determinate condizioni, con una certa temperatura i cui tassi di umidità vengono tenuti costantemente sotto controllo.

La fase della stagionatura inizia nel momento in cui il freddo subentra al caldo, l'umido al secco. Infatti è soprattutto con il calore che si ottiene la coagulazione e la dissierazione del latte, in altre parole che si ricava il formaggio; mentre saranno la bassa temperatura e l'umidità controllata a favorire quell'attività microbica ed enzimatica che trasforma gli elementi strutturali del formaggio. La maturazione e l'affinamento ne modificano infatti la composizione, favorendo la fermentazione degli zuccheri, innescando la proteolisi (cioè la degradazione delle proteine) e la lipolisi (cioè la degradazione dei grassi). Questi fenomeni stravolgono i formaggi, modificandone odore, sapore, tessitura, digeribilità (che aumenta con la stagionatura), aspetto esterno e interno, potere nutrizionale (più il formaggio è stagionato, maggiore sarà il suo carattere nutrizionale). E' quindi la

stagionatura che rende possibile la grande varietà dei prodotti caseari.

I formaggi sono prodotti predisposti, per loro natura, a durare nel tempo. La loro resistenza si misura in giorni o anni a seconda della lavorazione, sempre che siano rispettate certe condizioni fisiche, principalmente di **temperatura** e **umidità**.

Formaggi stagionati a maturazione breve: quando la stagionatura non supera il mese.

Formaggi stagionati a maturazione media: quando il periodo di stagionatura non supera i 6 mesi.

Formaggi stagionati a maturazione lenta: dai 6 mesi di stagionatura in poi.

La **stagionatura** è la fase finale della produzione del formaggio, che ne determina le condizioni di consumo. Avviene in ambienti naturali come cantine o grotte o in celle termoregolate.

Gli ambienti di stagionatura e di affinamento sono molto differenti. Da un lato abbiamo gli ambienti naturali, quelli in cui l'azione microbica ed enzimatica è spontanea, così come del tutto naturali sono umidità e temperatura. Cantine, grotte, cunicoli sono i luoghi vocati per la stagionatura tradizionale, quelli dove con gli anni si crea una microflora specifica che interagisce perfettamente con le caratteristiche chimico-fisiche di un particolare formaggio.

Il **crotto** è un ambiente sotterraneo usato tradizionalmente come deposito di cibi e adibito in alcune regioni ad osteria. La patria dei crotti è la Valchiavenna, che si apre in testa al lago di Como, sulla strada dello Spluga. Questi edifici si appoggiano alla viva roccia, talvolta inglobando grandi massi rotolati a fondovalle. L'anima del crotto è il sorèl, il soffio freddo che scaturisce costante, mai sopra i 10 gradi, dai meandri del sottosuolo.

Ma la moderna tecnologia offre la possibilità di ricreare artificialmente luoghi idonei alla maturazione, dove i fenomeni fisici sono controllati e dove l'uomo può intervenire modificando l'andamento della stagionatura stessa.

Vediamo le **principali trasformazioni** che avvengono **durante la maturazione**

1. Riduzione del contenuto di acqua

Una volta conclusa la fase di spurgo, il contenuto idrico diminuisce lentamente per **evaporazione** e per **osmosi**. A seconda del tipo di formaggio, la perdita di acqua va dal **25 al 60%** della quota iniziale, ed è maggiore per quelli a lunga stagionatura e a pasta dura.

La formazione della **crosta** è molto importante grazie alla sua azione protettiva dalle contaminazioni esterne e da una eccessiva disidratazione. Spesso la crosta è rivestita di **olio di lino, cera, paraffina o plastica**.

2. Trasformazioni dei glucidi

Il lattosio presente nella cagliata viene trasformato dai batteri lattici in **acido lattico, alcool etilico e anidride carbonica**.

Quest'ultima è responsabile dell'occhiatura di alcuni formaggi come l'emmenthaler.

L'acido lattico viene poi trasformato in composti aromatici o viene trasformato in un sale, il lattato, responsabile delle piccole macchie bianche del formaggio grana.

3. Trasformazione delle proteine

La trasformazione della caseina produce le variazioni più evidenti a carico della pasta, che diventa più o meno **morbida e colorata**, e del sapore.

L'acido lattico prima e gli enzimi proteolitici poi causano la scissione di parte della caseina in amminoacidi e peptidi, che conferiscono aromi e sapori particolari. Queste scissioni **rammoliscono la pasta**: dunque sono molto più spinte nei formaggi molli (come la crescenza e il gorgonzola) rispetto a quelli duri.

4. Trasformazione dei lipidi

I lipidi vengono attaccati dagli enzimi dei microorganismi, che sono debolmente attivi ma producono forti modificazioni delle caratteristiche del formaggio poiché liberano sostanze fortemente aromatiche come gli acidi grassi a catena medio-corta tipici del latte.

I formaggi di pecora e capra hanno un sapore più piccante e aromatico grazie al contenuto maggiore di acidi grassi a catena medio-corta (capronico, caprilico e caprinico): questa differenza si evidenzia solo quando questi acidi grassi vengono scissi dai trigliceridi con la maturazione.

I formaggi molli sono quelli più interessati dalla trasformazione dei lipidi, in particolare dalle muffe aggiunte nei formaggi erborinati (gorgonzola, roquefort, ecc.), che

producono l'irrancidimento chetonico e alcuni composti come i metilchetoni, che conferiscono il particolare sapore piccante a questi formaggi.

Salatura - Il sale, che è funzionale non solo a rendere più intenso il sapore ma anche a facilitare la conservazione, può essere aggiunto alla cagliata oppure utilizzato per il trattamento delle forme sia a secco, cospargendolo sulla forma, oppure per immersione in salamoia per tempi variabili da poche ore a qualche settimana.

L'AFFINAMENTO

Affinare un formaggio vuol dire, dopo la fase di stagionatura, processo fisiologico tipico di quasi tutti i formaggi, portare il prodotto ad una specifica condizione fisico-ambientale, tale da dare al formaggio un sapore e una sostanza legati alle condizioni ambientali e climatiche del territorio dal quale il latte proviene.

Un mestiere prezioso quello dell'**affinatore** e soprattutto una figura indispensabile nei caseifici, capace, grazie alla maturata esperienza nel settore, di consigliare e indirizzare le tecniche necessarie a far raggiungere al formaggio una qualità superiore e un gusto tipico ed esclusivo del territorio di provenienza. Il livello superiore della qualità del prodotto determinerà, inoltre, il maggior successo nelle strategie di vendita, sia diretta che mediata. Una professione che esalta

le tipicità dei luoghi con tutte le sfumature e i sapori che ogni terra porta con sé. L'affinatore non è solo, quindi un "esperto di formaggi", ma una persona che sa cogliere e sviluppare le peculiarità di ogni territorio, facendo delle diversità, particolarità pregiate.

Un buon ambiente non significa solo umidità e temperatura ideali (per quello potrebbe bastare anche una cella, magari controllata da un sofisticato computer). Il valore aggiunto di un locale di stagionatura è dato dalla sua storia, da quella sedimentazione di anni o, meglio sarebbe, di secoli, che crea i parametri di quel perfetto microclima frutto di selezione batterica, derivante dall'uso di materiali e pratiche che "rodano" gli ambienti e che instaurano un'atmosfera irripetibile, di cui i formaggi recheranno puntualmente l'impronta.

Quella di conservare il formaggio nelle **vinacce** è una delle pratiche antiche ripresa oggi da alcuni affinatori.

Per nascondere agli austro ungarici affamati i formaggi di casa, questi sarebbero stati coperti di vinacce, considerate materiale di scarto e quindi non sottoposte a particolari attenzioni e indagini. In fondo era meglio mangiare del formaggio rovinato, dal gusto cattivo, piuttosto che morire di fame. Passati i pericoli le "pezze" vennero recuperate, ma nel frattempo avevano cambiato il colore della crosta, divenuta violaceo scuro e la consistenza, conferendo al formaggio gli aromi del mosto. Un'altra versione fa risalire il trattamento ad un'invenzione di un contadino trevigiano che non potendo

provvedere all'oliatura della crosta dei formaggi, perché l'olio era troppo costoso, pensò di sostituirla col mosto d'uva.

Il procedimento di "Inbriagatura", che avviene in vasche capienti quanto basta per una immersione completa delle forme, richiede la disponibilità di vinacce fresche appena svinate. La durata dell'immersione è variabile: per formaggi appena maturi va da 8 a 10 giorni, per formaggi invecchiati si arriva fino a 30 giorni. È ammessa la ripresa, per due immersioni tra di loro separate, particolarmente valida per formaggi invecchiati e per vinacce di uve passite. Terminata "l'ubriacatura" le forme vengono estratte dalle vinacce e sottoposte ad asciugatura e pulitura, ad ulteriore stagionatura da un minimo di 15 a 30 e più giorni, prima di poter essere avviate al consumo

Pecorino in barrique - Formaggio TCI p.20

SCHEDE TECNICHE

Caciotta di Capra al fieno

Francia, Midi-Pyrénées - Ovino

Aspetto

La pasta è compatta, priva di occhiature, di colore bianco avorio; la pasta è abbastanza sottile, ricoperta di fieno

Sapore

Leggermente sapido, dolce con una leggera nota di erba e fieno che accentua la sua dolcezza

Curiosità

Il latte, circa 4000 quintali l'anno, viene raccolto in un'ampia zona che è quella della Valle del Piave (parco delle Dolomiti bellunesi)

Selezionato perchè

Emanuela e Carlo portano avanti l'avventura della Latteria Perenzin, iniziata quattro generazioni fa. Emanuela è la pronipote di Domenico Perenzin fondatore, assieme ai figli (tra cui Valentino Angelo nonno di Emanuela) del primo caseificio alla fine agli inizi del 1900 in località Tarzo, a qualche chilometro dall'attuale sede costruita nel 1958 e rinnovata nel 1997

Provenienza

Veneto

Tipo di latte

Caprino

Stagionatura

Semi-stagionato (da 1 a 6 mesi)

Sapore

Dolce, Sapido

Peso

2 kg

Crosta: crosta naturale con uno strato di lieviti e una fine lanugine di muffa bianca commestibile

Pasta: pasta saporita con sottocrosta cremosa

Forma: cilindrica, con un peso di circa 100 gr.

Stagionatura: da 15 a 30 giorni.

Sapore: dolce, piacevole ma non troppo persistente, con sentori di panna, nocciola, paglia e con note animali riconoscibili ma non troppo pronunciate.

Formaggio di capra al traminer

Italia, Alto Adige -
Caprino

Formaggio fresco di latte di capra a forma di cilindro. Viene ricoperto e fatto affinare da fiori ed erbe fresche di montagna che gli conferiscono un aspetto e un sapore unico. Il gusto del latte dolce di capra si mescola al profumo e al gusto di menta e liquirizia delle erbe. Delicato, fresco e anche piacevolmente coreografico nel piatto.

Latte: Capra
Stagionatura: 30 gg ca.
Peso: circa 400 g
Provenienza: Alto Adige

Crosta: crosta naturale con santoreggia e rosmarino

Pasta: pasta molle, priva di elasticità, di colore avorio

Forma: la forma è quadrata con un lato di 10-12 cm e un'altezza di 5-6 cm. Il peso è intorno ai 500 gr

Stagionatura: 40 giorni.

Sapore: gusto leggermente acidulo con un forte profumo di erbe aromatiche.

Blu di Capra ai frutti di bosco
Italia, Lombardia-
Caprino



Formaggio erborinato dal gusto delicato ed equilibrato "stravolto"

nel profumo ma soprattutto nel sapore dai frutti di bosco e petali di rosa macerati che lo ricoprono. L'insieme dei frutti di bosco, more, mirtilli, lamponi e fragoline macerati con petali di rosa cambiano completamente ciò che uno si aspetta di trovare nel gusto. (donano una piacevole sorpresa al palato).

Latte: Crudo di capra
Stagionatura: 90 gg ca.
Peso: 12 Kg ca.
Provenienza: Lombardia.

Crosta: La crosta parte liscia e umida e poi, con la stagionatura, diventa più asciutta e rugosa

Pasta: leggermente occhiata di colore bianco

Forma: costituita da piccoli cilindri di diametro decrescente da 15–20 a 5 cm in numero variabile da 3 a 5 sovrapposti, con un peso di 600–800 gr.

Stagionatura: Disponibile fresco e con media stagionatura (30–40 giorni).

Sapore: L'uso misto di latti crudi di vacca e di pecora, conferiscono un sapore con un accentuato: all'inizio della degustazione, è tendenzialmente latteo e burroso, mentre nel finale si sente la castagna accompagnata da sfumature erbacee

Seirass del Fen

Italia, Veneto -

Vaccino

Materia prima

Prodotto con siero e latte di pecora, capra e vacca, insieme o singolarmente; nel periodo estivo di solito è disponibile il Seirass di latte ovino, ma a fine o inizio stagione, quando il latte di pecora è insufficiente, viene prodotto con latte misto

Aspetto

Si presenta di forma arrotondata, dovuta alla scolatura in tela, appiattita alla base, avvolto nel fieno di montagna e ricoperto di muffe più o meno consistenti a seconda della stagionatura; all'interno la pasta, di colore bianco latte, è liscia, priva di occhiature, mai granulosa

Sapore

Al palato ha una consistenza morbida e un sapore dolce e delicato, mai acido, con sentori di erbe e fieno; a seconda del tipo di latte utilizzato può avere un aroma piccante più o meno marcato e un sentore ircino in caso di utilizzo del latte di capra

Curiosità

Il nome 'Seirass del Fen' identifica esclusivamente il prodotto estivo di alpeggio, mentre il prodotto invernale viene definito 'Seraso'

Selezionato perchè

L'Azienda Agricola Collholait utilizza esclusivamente il latte proveniente dal proprio allevamento: un gregge di 500 pecore di razza delle Langhe, alimentate al pascolo, sia in pianura che in alpeggio, a 1400 mt, dove rimangono 6 mesi all'anno

Provenienza

Piemonte

Tipo di latte

Ovino

Latte crudo

Stagionatura

Fresco (fino a un mese)

Sapore

Dolce

Peso

1,6 kg circa

Il pentolone fuma e borbotta. Per lungo tempo sembra non succedere nulla, poi a un tratto comincia ad affiorare alla superficie un liquido biancastro che colma la caldaia con una densa crema pannosa, il margaro inizia a raccogliercela e a travasarla in uno stampo foderato di tela. Siamo in Val Pellice, in una delle malghe ancora attive, e stiamo

assistendo all'atto cruciale della lavorazione del saras. Saras o seirass in dialetto significa ricotta e la ricotta si ricava dal siero, il liquido che resta nel pentolone dopo che si è prodotto il formaggio. Per effetto del calore queste parti solide residue coagulano e salgono a pelo d'acqua. Dall'esigenza di trasportare questa ricotta prodotta ogni giorno sugli alpeggi a valle si radicò l'abitudine di avvolgere le forme tondeggianti nel fieno. Di qui il nome storico del latticino: saras del fen. Ogni malgaro conserva un suo stile di lavorazione. Chi aggiunge latte, chi pressa, chi sala in pasta, chi a secco in forma. E c'è pure un produttore che unisce al siero in ebollizione un infuso a base di erbe, spezie e radici. Il saras è pur sempre una ricotta, un derivato del siero, che va consumato abbastanza fresco e che non possiede caratteristiche organolettiche complesse. E tuttavia questa ricotta, sia per l'aggiunta di latte nella lavorazione, sia per la presenza della festuca, al naso offre particolari note erbacee e di latticello che con la stagionatura assumono maggior intensità e possono virare nettamente al sentore di muffa e cantina. In bocca è suadente, ricco, di buona persistenza. Con l'affinamento può anche presentare sensazioni di cremosità e un piccantino finale.

Il saras del fen può essere consumato fresco oppure andare in stagionatura. Il saras stagiona normalmente, senza fieno, per quattro mesi e più. La festuca (il fen è appunto festuca di pino raccolta l'anno precedente) viene avvolta attorno alle forme soltanto dieci o venti giorni prima della commercializzazione, di più non serve. Infatti, se un tempo il fieno fungeva da ammortizzatore nel trasporto a dorso di mulo, oggi ha unicamente funzioni blandamente aromatizzanti. O se vogliamo ornamentali: una sorta di packaging molto rustico, ma assai evocativo.

Il Presidio

I produttori ancora attivi sulle malghe sono una minoranza che vive su queste montagne da centinaia di anni, discendenti dei fedeli di Pietro Valdo, mercante lionese che nel 1170 vendette i suoi beni e diede vita al movimento dei poveri. La storia di questa comunità è un susseguirsi di persecuzioni, ostilità, massacri e deportazioni, nonostante sia una

delle religioni più tolleranti e civili d'occidente. Nel 1686 la comunità Valdese, che poco più di un secolo prima aveva aderito al Protestantesimo diventando un avamposto luterano in Italia, subì l'attacco più feroce. Truppe piemontesi e francesi cancellarono letteralmente la presenza valdese nelle Valli, obbligando i pochi superstiti all'esilio. Ma la tenacia di queste genti alla fine vinse. Nel 1848 un editto di Carlo Alberto riconobbe i diritti civili alla comunità. I produttori del Presidio allevano capre, pecore e bovini in gran parte di razza Valdostana, meticcias, con qualche esemplare anche della Tarina d'Oltralpe. La locale Comunità Montana ha ristrutturato alcune malghe, le ha dotate di energia elettrica, acqua corrente e impianti igienici e i casari producono a latte crudo, tutta l'estate, il saras del Presidio. Il saras del fen è tutelato da un'Associazione dei produttori, costituita con la collaborazione della Provincia di Torino e dei Comuni e Comunità Montane del territorio interessato, preserva il saras realizzato in estate sugli alpeggi ma è uno degli elementi di punta della produzione agroalimentare delle vallate valdesi.

Area di produzione

Prodotto in alpeggio nel territorio della Comunità Montana Val Pellice, della Comunità Montana Chisone e Germanasca della Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, oltre i 1000 metri di altitudine (provincia di Torino).

Presidio sostenuto da

Provincia di Torino, Comunità Montana Valle Pellice

Crosta: crosta liscia sottile ed elastica, tendente al bruno.

Pasta: dura, granulosa e friabile, di colore paglierino, con un'occhiatura sparsa, piccola o media

Forma: facce piane con un diametro di circa 30 cm e uno scalzo di oltre 10 cm, con un peso di circa 7–9 kg.

Stagionatura: oltre 19 mesi.

Sapore: durante la stagionatura acquista un sapore ricco e complesso, inizialmente dolce e poi tendente al piccante, con una straordinaria intensità di profumi di erba e muschio

Piacentinu Ennese

Francia, Nord Pas de Calais

- Vaccino

Formaggio a latte di pecora, pasta dura, cruda, di colore giallo intenso per la presenza di zafferano. Il sapore è accentuato dai grani di pepe nero dentro al formaggio. Ottimo in scaglie per insaporire verdure cotte o sopra a una polenta fumante.

Latte:			Pecora
Stagionatura:	4/5	mesi	ca.
Peso:	circa	3,0	Kg
Provenienza:	Sicilia		

Il Piacentinu ennese viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte con aggiunta di zafferano coagula in una tina di legno a 32-35°C con caglio in pasta di agnello o capretto. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde" che lasciano sulla superficie del formaggio una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura viene aggiunto pepe nero in grani. Viene poi scottata, posta su un tavoliere di legno ad asciugare e poi salata.

È un formaggio a pasta dura, semicotta, con crosta canestraia giallo oro. Il Piacentinu ha una pasta che può essere tenera o semivitrea, di colore giallo oro con presenza di lieve occhiatura formata dai grani interi di pepe nero.

TIPO: formaggio a pasta compatta pressata. Prodotto con latte di pecora intero ad acidità naturale di fermentazione;

MATERIA GRASSA: Circa 40% (sulla sostanza secca);

CLORURO DI SODIO: Circa 5% (sulla sostanza secca);

MICROFLORA: Naturale, tipica della zona;

FORMA: Cilindrica;

DIMENSIONI MEDIE: Piatto 30 cm, scalzo 15 cm (indicazioni di massima);

CROSTA: Sottile nei primi mesi di stagionatura all'avanzare della stagionatura si ispessisce fino ad un max di circa 5 mm reca impressi i segni del canestro. Il colore è giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano;

INGREDIENTI: Latte ovino fresco, caglio di agnello o capretto, sale, pepe nero in grani, zafferano;

PASTA: Di colore giallo più o meno intenso;

OCCHIATURA: E' ammessa una leggera occhiatura;

STAGIONATURA: Oltre 60 giorni;

PERIODO DI PRODUZIONE: tutto l'anno;

ASPETTI AROMATICI E GUSTATIVI: Al normale aroma tipico dei formaggi ovini si aggiunge quello dello zafferano producendo un insieme armonico e molto gradevole. Il gusto è anch'esso influenzato dallo zafferano e dal pepe ed infatti al palato si avverte un gusto assolutamente unico.

Una leggenda vuole che Ruggero il Normanno, intorno all'anno 1090, preoccupato per la consorte Adelasia prostrata da una invincibile depressione, invitasse i casari del luogo a preparare un formaggio che avesse doti taumaturgiche. Da qui sarebbe nata l'idea di aggiungere al latte di pecora una manciata di "crocus sativus" (zafferano), spezie nota nell'antichità per le sue qualità antidepressive ed energizzanti. Al di là della leggenda, il Piacentinu è ricco di riferimenti storici che risalgono al IV secolo d.c., quando lo storico Gallo in una pubblicazione fa cenno all'aggiunta dello zafferano al formaggio. Una attenta riflessione sul nome "piacentinu ennese" indurrebbe a pensare che le sue origini risalgano ad un periodo ancora precedente all'anno 859, anno in cui gli arabi si impadronirono della città mutando il nome di "Henna" in "Castrum Hennae" (Castrogiovanni) e che, di conseguenza quel fantasioso pastore che un giorno colorò di giallo la cagliata con una manciata di zafferano, potesse essere un sicano, un siculo, un greco o forse un romano che abitava l'Henna, il più antico dei cosiddetti "monti della lana". Notizie inconfutabili sul prodotto si individuano anche in un libro scritto tra il 1681 ed il 1682 da Francesco Maja dal titolo "Sicilia passeggiata" rimasto manoscritto fino al 1985. In sostanza il Piacentinu è un formaggio pecorino, e di questo segue la tecnica di produzione, a cui viene aggiunto zafferano; risulta pertanto essere un formaggio più pregiato e viene in genere prodotto su ordinazione. E' un formaggio a pasta dura, semicotta, con crosta canestrata giallo oro, pasta da tenera a semivitea, di colore giallo oro con presenza di una lieve occhiatura, aroma e sapore, arricchiti dall'aggiunta dello zafferano, che acquistano carattere e tipicità in funzione del periodo di stagionatura; forma cilindrica di peso variabile da 6 a 14 Kg con scalzo di 22-35 cm; si produce in più parti della provincia. Il particolare gusto di questo formaggio, dovuto allo zafferano, si apprezza maggiormente nei due diversi stadi di maturazione:

- Semistagionato: formaggio da tavola a maturazione media compresa tra 45 e 90 giorni a seconda della grandezza della forma, presenta un gusto lievemente piccante e aroma tipico dello zafferano;

- Stagionato: formaggio sia da tavola che da grattugia con una maturazione superiore ai 4 mesi; al tradizionale gusto del pecorino lo zafferano aggiunge una caratteristica aromatica decisa e particolare. Questo formaggio abbinato ad alcuni primi piatti tipici, come la pasta al brodo di pollo ruspante, conferisce alla portata armonia e completezza di gusto unico. Come gustarlo: le eccellenti caratteristiche del prodotto ne hanno privilegiato, per non disperderne l'aroma, il consumo come formaggio da tavola; viene tuttavia utilizzato alternativamente al pecorino in tutte le pietanze della tradizione culinaria ennese. (in particolare la ricetta del "capretto abbuttunato").

Materia prima

Prodotto con latte ovino crudo intero, ottenuto da pecore di razza Comisana allevate ed alimentate in maniera assolutamente tradizionale, con l'aggiunta di pepe nero in grani e zafferano

Aspetto

Presenta una crosta rugosa, con le tipiche striature dovute ai canestri di giunco in cui avviene la formatura, e una pasta compatta, di colore giallo paglierino tendente al dorato

Sapore

Leggermente piccante, con un delicato aroma di zafferano

Curiosità

Il periodo migliore di produzione, nel quale si ottiene un formaggio più aromatico e morbido, è quello invernale-primaverile in cui i pascoli sono ricchi di foraggi verdi

Selezionato perchè

Viene prodotto dal Caseificio Valvo in una struttura moderna perfettamente inserita nelle colline ennesi, in un ambiente collinare caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo. La base alimentare degli allevamenti è costituita da pascoli ricchi di essenze foraggere spontanee e da erbai e prati avvicendati di cereali e leguminose come orzo, avena, sulla e trifoglio. Inoltre la produzione del caglio avviene direttamente in azienda, a partire dall'abomaso di agnelli e capretti lattanti

Codice

30956

Provenienza

Sicilia

Tipo di latte

Ovino

Latte crudo**Stagionatura**

Semi-stagionato (da 1 a 6 mesi)

Sapore

Piccante

Peso

3-4 kg

In seguito alle campagne fatte in difesa dei formaggi a latte crudo, negli ultimi 10-15 anni la produzione casearia è molto cambiata e molti disciplinari dei formaggi Dop sono stati rivisti in questa direzione: tanto per fare qualche esempio tra tutti, il pecorino siciliano e il piacentino.

Crosta: crosta secca e dura di colore variabile dal grigio al bruno, spesso rivestita di cera

Pasta: ha rara occhiatura e un particolare colore arancio dovuto a un colorante naturale. La consistenza è pastosa, morbida, untuosa e granulosa

Forma: sferica con un peso che varia dai 2,5 ai 4 kg.

Stagionatura: da 15 a 30 giorni.

Sapore: dolce e con leggere note di nocciola, diventa via via più piccante, fruttato e nocciolato con il progredire della stagionatura..

Pecorino stagionato in botte

Regno Unito, Scozia -

Vaccino

Prodotto con latte intero ovino, stagionato oltre 40 giorni in Barriques a temperatura naturale, crosta marrone ricoperta di vinacce di Sangiovese, pasta compatta senza occhiature, aroma molto persistente di uva che non copre ma esalta quello più deciso e armonioso del formaggio.

Latte:

Stagionatura: 5/6 mesi -prodotto Pecora stagionale-

Peso: circa 1,0 Kg

Provenienza: Crete Senesi

Pasta: compatta senza occhiature, di grana finissima

Forma: 25 kg circa

Stagionatura: un anno circa

Sapore: presenta profumi di fieno fresco di terra vicino alla crosta: Aroma complesso, di frutta e spezie, deciso e persistente, e, a volte, con alcune note di amaro

Formadi frant
Francia, Auvergne -
Vaccino

La Carnia, zona tra le più intatte dal punto di vista naturalistico dell'intero arco alpino, deve anche all'isolamento e all'estrema povertà delle sue valli la consuetudine di non sprecare mai nulla di ciò che poteva servire per la sussistenza. Il Formadi Frant è senza dubbio una delle più emblematiche ed interessanti di queste: un procedimento adottato per salvare le forme di formaggio di malga "difettose" o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. Nulla si poteva perdere o non riutilizzare, in questa civiltà contadina dove tutto era frutto di grandi sacrifici e tantomeno i formaggi ottenuti con il latte delle vacche che pascolavano sugli alpeggi ed esprimevano nei profumi e negli aromi tutta la ricchezza delle centinaia di erbe spontanee presenti nel foraggio. Si riunivano insieme le forme non perfette e si procedeva a sminuzzare in piccoli pezzi o tagliare a fettine quelle più fresche e a grattugiare quelle un po' più stagionate, quindi si amalgamavano prima, con il latte e poi si mescolavano manualmente con della panna di affioramento, sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo, che veniva poi ricomposto nelle fascere del latteria, prodotto appunto in queste zone nelle vecchie latterie turnarie, e dopo un giorno o due di riposo, si poneva a stagionare ulteriormente nelle cantine naturali per circa 40 giorni.

Il risultato è un prodotto assolutamente particolare, che varia da produttore a produttore e che unisce alle caratteristiche di morbidezza e rotondità date dalla presenza della panna, anche profumi e sapori più marcati e piccanti, frutto dell'uso di formaggi d'alpeggio a differente livello di maturazione.

Questa preparazione, storicamente relegata ad un uso domestico e non commercializzata, ancora oggi viene realizzata con le stesse modalità e rappresenta una delle espressioni più vere e qualitativamente eccellenti di quell'arte contadina del recupero comune a molte aree alpine italiane.

Il Presidio

Il Presidio nasce per far ²⁷conoscere ed incentivare il mantenimento di

Stagionatura: 60 giorni circa.

Sapore deciso ma non piccante, con odore di cantina e gusto di muffe blu

Morlacco Stag. nel fieno

Italia, Veneto –

Vaccino

Sempre prodotto con latte di vacca Burlina, il formaggio di base viene affinato ricoprendolo di fieno. Pasta consistente con piccole occhiature, profumo intenso di erba e fieno.

Latte:

Vaccino

Stagionatura:

90

gg

ca.

Peso:

circa

5,0

Kg

Provenienza: Veneto

Morlacco del Grappa di malga

Veneto

Murlak, Murlaco, Burlacco o Morlacco erano i nomi con i quali storicamente si indicava un formaggio di latte vaccino prodotto nell'area dell'altopiano del Grappa. Pastori e boscaioli, insediatisi sul Grappa nel periodo della Repubblica di Venezia, usavano fare un formaggio di latte vaccino tenero, magro, a pasta cruda che ha preso il nome dalla loro terra d'origine: la balcanica Morlacchia. Un tempo il latte era scremato totalmente e il grasso era usato per fare il burro che era venduto in pianura: con quello avanzato, invece, si produceva un formaggio "povero", base dell'alimentazione dei malgari. Il latte in passato era quello delle vacche burline, unica razza bovina autoctona del Veneto oggi a serio rischio di estinzione. Piccoline, dal manto bianco e nero, rustiche e adatte ai magri pascoli del Grappa, producevano un buon latte ma in quantità limitata, non paragonabile alle produzioni odierne delle frisone o delle bruno alpine.

Il Morlacco si produce ancora lavorato in alpeggio con il latte scremato per affioramento della mungitura serale al quale si aggiunge quello intero munto il mattino. Le operazioni successive sono le medesime di secoli fa: si scalda fino a 38, 42°C e si coagula con caglio liquido di vitello. La cagliata è rotta in grani grandi come una noce. Dopo un breve riposo si trasferisce in ceste di vimini a

Stagionatura: 3-4 mesi circa .

Sapore: la pasta, molto dolce, trova un piacevole contrasto con l'erborinatura leggermente pungente, con importanti sensazioni animali

**Erborinato al moscato
(bleu)**

Italia, Alto Adige - Vaccino

Lo strato di vinacce sviluppa note fruttate con note alcolica. In bocca, gli aromi dell'erborinatura, vengono armonicamente esaltati dalla nota alcolica. La pasta sul palato ha un'ottima duttilità, lunga la la persistenza degli aromi.

Latte

Stagionatura:	3	mesi	Vaccino
Peso:	circa	3	ca.
Provenienza:	Alto Adige		

Crosta: sottile, leggermente fiorita, di colore bianco avorio

Pasta: pasta cruda, non pressata di colore paglierino, compatta, con erborinatura bluastra mediamente diffusa,

Forma: cilindrica con un diametro di 20 cm e altezza di 15 cm, con un peso di circa 2 kg.

Stagionatura: minimo 90 giorni.

Sapore: deciso ma equilibrato, con sentori di muffa e penicillo forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

GLOSSARIO

Alpeggio (malga, alpe)

Territorio montano utilizzato durante i mesi estivi per il pascolo degli animali da latte. Questo tipo di foraggio conferisce un sapore particolare al latte.

Cagliata

Risultato della coagulazione del latte dopo aver aggiunto il caglio. E' la prima fase della produzione del formaggio. Il tempo per la coagulazione può variare da 5 a 20 minuti, e fino a 6 ore per il latte di capra.

Caglio

Il caglio si trova in forma liquida, in polvere, in pasta. Nella produzione del formaggio il caglio, estratto enzimatico dell'abomaso di animali poligastrici ancora lattanti, generalmente capretto o agnello che può essere aggiunto come pasta, come polvere o liquido, ha potere coagulante. Il passaggio di stato del caglio, da pasta a liquido, determina l'inattivazione delle lipasi con una conseguente perdita del piccante. Nel caglio animale sono presenti gli enzimi che portano alla formazione della cagliata quali chimosina, la cui funzione specifica è quella di coagulare il latte, pepsina, che agisce sulle proteine favorendone la degradazione, ed in piccola quantità anche lipasi, che favoriscono la lipolisi della componente grassa.

Il caglio può essere anche di diversa origine: caglio fungino (genere *Mucor*), caglio di origine vegetale (estratto di cardo, fico o papaia), di origine microbica e da DNA ricombinante.

Crosta

E' lo strato superficiale ispessito del formaggio che si è formato grazie alla salatura e alla maturazione. La sua funzione è di protezione, pur consentendo lo scambio di

acqua e gas con l'ambiente. La crosta può essere lavata, oleata, paraffinata, colorata per evitare il crearsi di muffe.

Erborinatura

Caratteristica dei formaggi nei quali la pasta presenta screziature verdi-blu dovute a muffe edibili. E' tipica di alcuni formaggi europei quali il Gorgonzola, lo Stilton, il Roquefort.

Facce

I piani che costituiscono la superficie di appoggio nelle forme cilindriche dei formaggi.

Fascere

Stampi in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia, ponendola a sgocciolare per i formaggi molli o mettendola in pressatura per i formaggi duri. Possono essere di legno, metalliche o in resina. Danno la forma allo scalzo e su di esse si possono trovare i marchi che verranno poi impressi sul formaggio.

Fossa

Particolare pozzo a forma di fiasco altro 3 metri scavato nel tufo, nei comuni di Sogliano al Rubicone (Forlì) e Talamello (Pesaro). Il formaggio viene avvolto in sacchetti di tela e sistemato nella fossa a metà agosto. La fossa vien quindi chiusa ermeticamente e riaperta il 25 novembre, giorno di Santa Caterina, quindi messo in commercio.

Grasso

Componente fondamentale del formaggio. Una prima classificazione dei formaggi è basata sul contenuto di grasso espressa in percentuale: magri (fino al 20%), semigrassi (tra il 20 ed 42%), grassi (oltre il 42%).

Latte crudo

Latte che non ha subito nessun trattamento termico. La sua caratteristica è quella di mantenere la flora microbatterica nativa acquisita nell'ambiente, che dà al formaggio particolari sapori.

Lattosio

Il lattosio è lo zucchero tipico del latte che viene espulso durante la coagulazione insieme all'acqua (siero). Durante la stagionatura il lattosio subisce una trasformazione che lo rende innocuo anche agli intolleranti

Maturazione

E' il risultato della trasformazione della cagliata (a livello fisico e chimico) e determina la composizione della pasta e l'aspetto della forma e, di conseguenza, il gusto del formaggio. Per tale operazione temperatura ed umidità dei locali di maturazione assumono una grandissima importanza.

Muffe

Microrganismi che vivono sulle sostanze organiche e che formano un'efflorescenza bianca, grigia, verdastra, nera e a volte polverosa.

Occhiatura

Sono quei buchini che si formano nella pasta del formaggio (occhi, appunto) come risultato della fermentazione del latte, la quale induce la formazione di gas. L'occhiatura è generalmente piccola, ma può arrivare a dimensioni molto grandi nell'Emmenthal (i buchi).

Pasta cruda

Formaggi prodotti senza la cottura della cagliata.

I formaggi freschi e quelli a pasta molle sono tutti di questo tipo: il Bra, il Castelmagno, la Maschera.

Pasta cotta e semicotta

Formaggi prodotti cocendo la cagliata appena rotta per renderla molto elastica e per facilitare la formazione di grumi. La temperatura può variare dai 44-45 gradi (semicottura per Asiago, Bitto, Fontina) ai 54-55 gradi (cottura per Grana Padano, Parmigiano Reggiano).

Pasta dura

Formaggi che contengono una percentuale d'acqua inferiore al 40%.

Pasta molle

Formaggi che contengono una percentuale d'acqua superiore al 40%: Gorgonzola, Mozzarella, Quartirolo, Robiole, Taleggio.

Pasta filata

Formaggi prodotti lasciando maturare la cagliata nel siero caldo per alcune ore per rendere la pasta plastica e quindi tirabile; dopo di che la pasta viene lavorata tirandola (filata) in acqua calda a 70–90° C per realizzare le forme desiderate: Caciocavallo, Mozzarella, Provolone.

Pastorizzazione

Cottura del latte crudo per almeno 15 secondi ad una temperatura non inferiore ai 71,7 gradi. Scopo di questo trattamento è quello di eliminare tutti i germi patogeni, migliorando la conservazione alle basse temperature.

Penicillium

Genere di muffe che si sviluppano internamente al formaggio come il “penicillium roqueforti” (Roquefort e Gorgonzola) di colore verde-blu o esternamente come il “penicillium camemberti” (Camembert e Brie), realizzando una crosta fiorita bianca.

Rottura della cagliata

Il caglio fa rapprendere, coagulare il latte, trasformandolo in una massa compatta: il taglio di questa massa prende il nome di rottura della cagliata, che avviene con uno strumento particolare: lo spino o la lira. Questa rottura viene ripetuta a seconda della dimensione dei granuli che si vogliono ottenere: da una noce o nocciola per i formaggi freschi ad un chicco di riso per i formaggi cotti a pasta dura.

Lo scopo della rottura della cagliata è quello di favorire l'eliminazione del siero.

Ricotta

Per la legge italiana la ricotta non è un formaggio, perché non è ottenuta dalla coagulazione del latte. Infatti è prodotta dalla coagulazione delle proteine del siero sottoposto ad alta

temperatura (70–80°). E' un prodotto magro e ricco di proteine nobili.

Salatura

Ultima fase della lavorazione del formaggio prima di passare alla stagionatura. Può avvenire "a secco" cioè spargendo e massaggiando il sale sulla forma (operazione rigorosamente effettuata a mano, forma per forma) o per immersione in vasche che contengono salamoia, una soluzione di acqua e sale (operazione che permette di salare molte forme contemporaneamente). Lo scopo della salatura è quello di conservare, controllare lo sviluppo dei microbi e, tramite osmosi, arricchire il formaggio di sale.

Scalzo

E' la parte laterale della forma di formaggio cilindrica. L'altezza dello scalzo dipende dall'altezza della fascera adoperata.

Stagionatura

Fase finale del formaggio che ne determina le condizioni finali. Si svolge in appositi locali quali cantine, grotte o celle a temperatura controllata. La stagionatura può variare da pochi giorni ad alcuni anni, a seconda del tipo di formaggio. Durante tutto questo periodo le forme di formaggio vengono costantemente controllate e per alcuni formaggi vanno girate quotidianamente.

Termizzazione

Trattamento termico del latte crudo che viene portato ad una temperatura compresa fra i 57 e i 68° per almeno 15 secondi, al fine di ridurre la flora del latte, senza modificare le caratteristiche casearie.

Unghiatura

E' la parte sottostante la crosta, che assume generalmente un colore più scuro, è più spesso ed evidente nei formaggi stagionati. Deve essere presente ma non troppo spessa ed evidente.

IL LOCALE DELLA DEGUSTAZIONE

I locali in cui si svolge la degustazione, ad oggi sede dell'Accademia del Coccio, si trovano in uno dei borghi più antichi della Toscana: l'Exinea etrusca ed il Signum dei veterani di Silla. Un punto di passaggio, grazie al guado dell'Arno presente da epoca immemorabile, tra il nord ed il sud della regione, con tracce di "stazioni neolitiche" trovate sulle colline circostanti.

Nel 1100 viene costruito il primo ponte sull'Arno, in legno, che sarà distrutto alla fine del '300 da Castruccio Castracane; sarà riedificato in pietra a cura della Repubblica Fiorentina e verrà definitivamente raso al suolo dalle mine tedesche.

La strada antistante il locale era la Strada Regia, la strada "Maestra", sulla quale sono passati tutti i personaggi del passato, in quanto unica via tra Firenze e Pisa, ed i rispettivi domini. In questo Borgo, un vero porto fluviale del passato, ultimo porto prima di Firenze, erano presenti anche i frati Cistercensi di Badia a Settimo, che avevano in queste stanze i propri fondaci e uffici commerciali.

Nel '600 abbiamo notizie che gli ambienti I piano terra ospitavano un'osteria e questo fino alla metà dell'ottocento, quando furono trasformati in emporio commerciale.

Solo da poco tempo una parte è tornata ad ospitare cultori della cucina del passato e sta diventando un luogo di studio e di ricerca, nonché di documentazione sulle attrezzature ed apparecchiature del passato