

I produttori offriranno il formaggio ottenuto ai turisti

La cagliata, imperdibile appuntamento in paese

Domani alle 16.30 a Frosolone l'evento della Pro loco

FROSOLONE. Il formaggio, l'allevamento sono le peculiarità di Frosolone, riconosciute ormai un po' ovunque. Questa la ragione per cui anche quest'anno, la Pro Loco, ha voluto dedicare una giornata al formaggio. L'appuntamento è per domani alle 16 e 30 a Frosolone.

Tutti gli allevatori del centro alto molisano offriranno domani alle centinaia di turisti uno spettacolo unico e artigianale di cui per fortuna ancora

non si perdono le tracce. A volte, prima della cagliatura, il latte viene innestato con altro latte o siero ricchi di colture batteriche naturali o selezionate, per indirizzare fermentazioni sullo zucchero del latte, il lattosio.

Il momento determinante della produzione del formaggio, la fase in cui le caseine precipitano sotto l'azione del caglio, ma anche degli altri fattori quali la temperatura, l'acidità ed i sali minerali presenti.

La coagulazione può essere dovuta all'acidità, o più frequentemente al caglio. La cagliata risultante è una gelatina, frutto del passaggio allo stato di soluzione colloidale delle caseine. Il caglio è un estratto di origine animale che contiene gli enzimi (chimasi e pepsina) che sono in grado di coagulare la caseina (detti perciò proteolitici) ed a volte anche di idrolizzare i grassi (lipasi). Il caglio ha normalmente origine nello stomaco

principale (abomaso) dei ruminanti e si presenta in forma liquida, in polvere o in pasta. Esistono però anche cagli di origine vegetale, dai cardi e dai funghi. Dopo un periodo variabile di coagulazione, la cagliata viene rotta, per permettere una migliore separazione del siero. Tale rottura è di norma dapprima grossolana, poi più fine, a seconda del formaggio da produrre: in granuli più grandi per i formaggi freschi e molli, piccoli



come un grano di mais per quelli a pasta dura e pressata, piccolissimi come un chicco di riso per i formaggi cotti a pasta dura. Se dopo la rottura la cagliata non viene cotta, il formaggio risultante viene definito di pasta dura. E' questo il caso di tutti i formaggi freschi e a pasta molle e di alcuni formaggi a pasta dura e semidura. La cottura della cagliata rende più facile la produzione di una pasta ben elastica. Si distingue tra pasta e pasta cotta.

Per la preparazione di alcuni formaggi la pasta viene filata, tirata cioè con un bastone in acqua calda o bollente, una specie di "vulcanizzazione" che rende la pasta morbida e un po' gommosa. La pasta viene estratta dal siero e fatta spurgare dai liquidi residui; viene quindi messa in forma in fascere o stampi. In alcuni

casi la pasta viene pressata. Prima della stagionatura, il formaggio viene salato, a secco - sfregando o aspergendo le forme, con un'in immersione in salamoia oppure aggiungendo sale alla cagliata. La salatura non è solo un aggiustamento di gusto, ma svolge anche un'azione conservante. La stagionatura è una fase essenziale della produzione del formaggio. Maturazione ed affinamento modificano infatti la composizione del formaggio, permettendo la fermentazione degli zuccheri, la degradazione delle proteine (proteolisi) e dei grassi (lipolisi). Mentre la stagionatura è una fase della produzione del formaggio, con il termine conservazione intendiamo le cure necessarie per mantenere fino al consumo le caratteristiche acquisite dal formaggio.

mrt

Stasera sarà "Energie Rock Festival"

FROSOLONE. L'Energie Rock Festival nasce nel 2001 da un'idea di Mike Miranda, musicista ventisettenne di Isernia originario di Frosolone, con l'obiettivo di dare spazio a tutte quelle band (soprattutto locali) dotate di talento e in cerca di un contratto discografico. Nel corso degli anni la manifestazione, considerata dai media locali una tra le migliori della nostra regione,

sia per organizzazione che per impatto sul pubblico, ha riscosso un successo inaspettato. Il merito va riconosciuto in primo luogo alle band che l'Energie Rock Festival ha avuto il piacere di ospitare, nonché ad uno staff tecnico ben assortito:

Le Cave: service ufficiale, Silvia Tricarico & Marsia Miranda: presentatrici ufficiali

Andrea Adduci: grafico ufficiale/realizzatore video, Nicola Falasca: realizzatore ufficiale video Mike Miranda: direttore artistico. Dopo il successo della cover band dei Queen della scorsa edizione, quest'anno il tributo sarà per i Dire Straits. L'appuntamento è per questa sera alle 21 in Piazza Alessandro Volta.

mrt

GRUPPO NOTTE

EDILVIBRO S.R.L. 
SOC UNIPERSONALE

**Materiale da costruzione
Sala mostra ceramiche e sanitari
Blocchi in cemento e argilla
Tubi - cordoli in cemento
Pozzetti - fosse imhoff
Ferro - legnami**

Zona Industriale

Tel. 0865 81 01 40

Fax 0865 22 01 62

86096 Macchiagodena (Isernia)

www.edilvibro.com

e_mail. info@edilvibro.com

 **AGIFERRO S.r.l.** 

**Centro sagomatura ferro per C.A.
Posa in opera di ferro e acciaio
Pali per sottofondazioni**

Località Bracciata s.n.

Tel. 0865 81 41 29

Fax 0865 81 41 29

86096 Macchiagodena (Isernia)