

Fabbricazione



La mungitura avviene in modo accurato affinché l'ottima qualità del latte non sia danneggiata.



Il casaro controlla sempre di nuovo la qualità del latte.



Le mucche che danno il latte per la fabbricazione de Gruyère AOC ricevono un foraggio naturale. D'estate soprattutto erba de pascolo e d'inverno fieno di primo e di secondo taglio.

Qualità costante

Il Gruyère AOC esiste in tutte le possibili variazioni: dolce, semisalato, salato o surchoix (salato)! Ma come viene creata la specialità svizzera più famosa e da dove viene il suo inconfondibile sapore? Per scoprirlo visitiamo insieme un caseificio dove si fabbricano le celebri forme di formaggio seguendo la ricetta originale.

Mattina, ore 8.20. In due caldaie, per la fabbricazione del formaggio, si trovano migliaia di litri di latte (dodici litri per 1 kg di formaggio), sia il latte della sera prima, che è stato conservato durante la notte alla temperatura tra i 15° e i 18°C, sia il latte della mattina stessa. Questo latte verrà trasformato in diciannove forme di formaggio.

Alla consegna, il latte portato dai produttori viene rigorosamente controllato e analizzato. Fino alla trasformazione in formaggio, il latte non verrà sottoposto a trattamento termico. In questo modo si conserva la flora che dà al Gruyère AOC il suo sapore tipico



Il casaro aggiunge le colture e il caglio naturale



Il casaro decide qual è il momento giusto per l'estrazione del formaggio.

L'esperienza del casaro

Il casaro aggiunge le colture necessarie per la maturazione del latte. Sono colture di acido lattico che il casaro ha tratto dal siero prodotto nel caseificio. Appena il latte ha raggiunto la maturazione, il casaro aggiunge il caglio. Si tratta di un ingrediente completamente naturale che si trova nello stomaco di giovani vitelli ai quali è stato somministrato latte. Contiene enzimi che faranno coagulare il latte. Dopo 35 - 40 minuti il contenuto della caldaia cambia completamente consistenza e un caldo profumo invade il caseificio.

L'esperienza del casaro è di massima importanza perché è lui che decide quando dare il via al procedimento. Il latte arricchito con le colture prodotte nel caseificio è una sostanza viva perciò un minuto in più o in meno può influire in modo decisivo sulla qualità del Gruyère AOC.

Appena la massa di latte diventa gelatinosa, il casaro introduce tre grandi coltelli (la lira) che mossi lentamente frazionano la massa di latte coagulato nella caldaia in piccoli pezzi (della grandezza di un chicco di grano). Questa operazione di mescolamento avviene senza riscaldare il latte e dura dieci minuti. Il tatto del casaro è decisivo, proprio come per l'artista. È per questo che durante la lavorazione vige l'assoluto silenzio.

Piano piano la massa di chicchi e il siero vengono riscaldati fino a circa 55°C. Dopo 40 - 45 minuti la consistenza viene esaminata per l'ultima volta e poi il formaggio viene estratto.



Il ritmo si fa più accelerato

Con l'aiuto di tubi lucenti la cagliata viene pompata in forme di inox rialzate con un'aggiunta in materia plastica. Ora la pompa rompe il silenzio del processo precedente. Alla finestra sono disposte in due file dieci forme. Sotto, un grande recipiente raccoglie il siero che esce dalle forme. Il siero sarà dato ai maiali. Il processo guadagna velocità, la cagliata, separata dal siero, diventa più solida nelle forme. Il casaro ha tolto i tubi come pure le aggiunte che ora non sono più necessarie. Mette i marchi di riconoscimento sulla superficie della massa biancastra dove si riconoscono ancora i chicchi. Dopo aver pressato solo per pochi secondi, la forma Gruyère AOC è già riconoscibile. Il casaro accatasta in fretta le forme sulla pressa, poi prepara nuove forme per il contenuto della seconda caldaia dove si sta completando l'operazione del mescolamento.



Ogni forma è contrassegnata così.

Pochi minuti più tardi, dopo che il processo del formare è stato ripetuto esattamente, le diciannove forme quotidiane vengono pressate. Sono le ore 09.20.

Fino a mezzogiorno la pressione aumenterà, regolata a mano, progressivamente da 300 a 900 kg. Ogni pezzo viene sistematicamente contrassegnato con il numero della forma e del caseificio e con la data di fabbricazione. I bolli neri sono ricavati dalla proteina di formaggio, la „caseina“. Dunque anche qui: nessun'aggiunta di corpi estranei o artificiali.



Il casaro contrassegna il formaggio con il bollo di caseina



Il processo di stagionatura

Dopo essere state pressate durante 20 ore, le forme verranno messe in un bagno salato al 20%. Lì assorbiranno già la metà del contenuto di sale finale. Il lavoro del casaro durerà fino all'ultimo giorno della stagionatura in cantina. Questa avviene in una cantina dotata di condizionamento d'aria a 13-14°C. Il leggero odore di ammoniaca è tipico per il processo di stagionatura del Gruyère AOC.

La crosta del formaggio, chiamata anche morgia, protegge l'interno della forma. Grazie a questa morgia, il Gruyère acquista la sua particolarità. Durante i primi dieci giorni, le forme verranno girate tutti i giorni e lavate con una mescolanza di acqua e sale. Poi, durante tre mesi, verranno girate e lavate con acqua solo leggermente salata due volte alla settimana e, fino alla vendita, una volta alla settimana. In questo modo la crosta rimane sana, condizione indispensabile per un formaggio sano.



Durante la lenta stagionatura in cantina avviene una lenta decomposizione dell'insieme di grasso e caseina fino alla presenza dell'aminoacido facile da digerire. Espresso in linguaggio gastronomico: grazie al processo di stagionatura, la pasta si trasforma in un formaggio digeribile di sapore pieno. Dopo circa tre mesi il commerciante di formaggio prenderà in consegna le forme che continuerà a curare (sono ancora necessari alcuni mesi finché avranno raggiunto il loro pieno sapore). A stagionatura completata, le forme verranno controllate e tassate da una commissione composta da specialisti dell'Interprofession del Gruyère AOC e da un casaro. Si controllano e tassano la formazione dei buchi, la qualità della pasta, il sapore e l'esteriore (forma e conservazione).



In cantina continuerà il trattamento con il sale che durerà da cinque a dodici mesi. Per un Gruyère AOC dolce ci vogliono cinque mesi, otto mesi per uno semisalato, (il Gruyère AOC più venduto), circa dieci mesi per un formaggio salato e almeno dodici mesi per un Gruyère AOC surchoix. La qualità di tutti questi Gruyère AOC è la stessa, cambia solo il sapore.