

## **Presidio: BRÂNZĂ DE BURDUF**

**Missione: 16-20 Luglio 2007**

La visita ha consentito conoscere il territorio interessato, visitare i produttori coinvolti definendo nei dettagli la filiera di produzione, e prendere contatto con i diversi personaggi a vario titolo coinvolti in questa.

Di seguito si riportano dettagliatamente i dati e le informazioni raccolte.

### **Ambiente & territorio**

I Carpazi sono un sistema montuoso che si estende per 1.500 km dal Danubio al confine tra Romania e Serbia, senza raggiungere quote particolarmente elevate (la punta più alta è a 2.663 m s.l.m.). La posizione e la conformazione ne hanno da sempre fatto un luogo d'elezione per l'allevamento di ovini e bovini (oltre a, in misura molto minore, caprini), allevamento praticato ancora in buona parte con il sistema della transumanza.

Nei Carpazi meridionali, in particolare nella zona di *Bran*, sulla catena dei Monti *Bucegi*, l'allevamento ovino e bovino è tuttora una voce molto importante dell'economia locale (il numero di capi ovini registrati in questa zona ammonta a 50.000). Nei paesi e villaggi che ancora presentano caratteristiche essenzialmente agricole e rurali, quasi ogni famiglia possiede alcune pecore e vacche per poter produrre carne, latte e formaggi necessari per il sostentamento dei componenti. L'allevamento viene praticato ancora con sistemi quasi completamente tradizionali, portando gli animali in altura durante la stagione calda, praticando il pascolamento per tutta la giornata, ed alimentandoli quasi esclusivamente con fieno locale (la fienagione viene effettuata completamente a mano, senza l'ausilio di macchine di alcun tipo) durante la stagione fredda. I bovini forniscono essenzialmente carne e latte, mentre gli ovini vengono allevati per la carne (pecora e agnelli), presente in numerosi piatti della cucina tradizionale locale, per la lana, per la pelle ed ovviamente per il latte.

Il latte viene utilizzato per produrre alcune tipologie di formaggio diverse, tutte a partire da latte crudo ovino, bovino o misto (a seconda della disponibilità di latte del produttore e delle caratteristiche del prodotto finito):

**Caş**: formaggio venduto fresco (a 1-5 giorni dalla produzione), è di forma cilindrica con diametro di 30-50 cm e scalzo di 3-6 cm. È un formaggio prodotto senza aggiunta di sale, quindi la pasta subisce una ri-fermentazione con intensa produzione di gas e sostanze aromatiche più o meno gradevoli. Questo formaggio viene consumato tal quale oppure utilizzato nella preparazione di alcuni piatti tradizionali (ad esempio i *buls*, palle di polenta con un cuore di formaggio cotte nella brace). Inoltre, è la base per la produzione di altre tipologie di formaggio.

**Caş afumat**: la forma di *Caş* viene salata in superficie per poi essere affumicata. L'affumicatura avviene bruciando legno di faggio umido, per 1 o 2 giorni, nello stesso locale in cui si lavora il latte. Il formaggio così prodotto si conserva più a lungo del *Caş*, ma comunque non più di alcune settimane.

**Telemea**: prodotto con un procedimento solo leggermente diverso da quello del *Caş*, si presenta come un formaggio leggermente più umido e viene tagliato in pezzi da 500 g – 1 kg e conservato in salamoia fino al momento della vendita. Quando fresco risulta morbido e a volte spugnoso, quando stagionato per diverse settimane risulta più compatto e a volte gessato, piuttosto acido ed eccessivamente salato.

**Brânză de burduf**: sotto questo nome rientrano formaggi anche piuttosto diversi tra di loro, perchè diversa è la modalità di conservazione. La base di partenza è quella del *Caş*, che viene fatto fermentare, tritato, salato ed inserito in un contenitore per poter essere conservato. I contenitori più utilizzati in tutti i Carpazi sono la vescica di maiale (o, in misura minore, di pecora) oppure la pelle di pecora. Nella zona oggetto della visita invece una parte minoritaria del formaggio viene conservata all'interno della corteccia di abete o di pino (il formaggio prende così il nome di **Brânză de burduf nella coajă de Brad**). Se questo metodo consente un periodo di conservazione più limitato rispetto ai precedenti, è però probabilmente quello che da' origine al formaggio dalle caratteristiche qualitative migliori.

**Urda**: non è altro che una ricotta, particolarmente grassa, prodotta a partire dal siero residuo di lavorazione di tutti formaggi. Viene consumata fresca non salata, oppure salata e stagionata per alcune

settimane. Il siero che residua dopo l'estrazione della ricotta viene usato per la produzione del burro per uso casalingo.

### **Animali**

Esistono sia per gli ovini che per i bovini delle razze autoctone, che sono state incrociate con razze di importazione in maniera limitata.

**Turcana:** razza ovina più adatta per la produzione di latte, presenta un vello aperto ed una lana di bassa qualità.

**Tigaia:** razza ovina più adatta per la produzione di carne, presenta un vello più chiuso ed una lana di qualità migliore.

**Balțata:** vacca pezzata di dimensioni contenute, adatta al pascolamento su terreni impervi. Rappresenta una minoranza, in quanto la maggior parte dei capi allevati sembrano derivare prevalentemente dalla razza Bruna Alpina o *Simmenthal*.

In linea di massima è parso di riscontrare, soprattutto per le razze ovine, una coscienza piuttosto sviluppata riguardo alla salvaguardia di queste razze così ben adattate alle caratteristiche ambientali di questi territori e, soprattutto, di questi pascoli (anche se esiste un progetto, di una associazione di allevatori, di incroci di prima generazione con riproduttori di razze *Texel* e *Frisia* per aumentare la prolificità e la resa in carne e latte degli ovini).

Come detto gli animali sono allevati all'aperto, ed il pascolo viene utilizzato il più a lungo possibile. Durante la stagione primaverile-estiva (da maggio a settembre-ottobre) gli animali vengono in genere portati in quota per poter utilizzare i pascoli ricchi di nutrienti e di sostanze aromatiche, mentre i prati di pianura o bassa montagna vengono utilizzati per la produzione del fieno che servirà per il nutrimento degli animali durante la stagione invernale.

### **Latte**

In conseguenza delle condizioni di allevamento la produzione quantitativa è piuttosto limitata: dai 150 g/die (stagione calda) ai 500 g/die per le pecore, dai 3 ai 10 kg/die per le vacche. Per contro, i quantitativi di produzione limitati e l'alimentazione degli animali consentono di produrre latte particolarmente ricco in sostanza secca (grassi e proteine) ed in sostanze aromatiche (soprattutto nel caso di pascolamento delle mandrie a quote elevate, in alcuni casi anche superiori ai 2.000 m s.l.m.).

Gli animali vengono munti quasi esclusivamente a mano ed all'aperto. La mungitura avviene 2 o 3 volte al giorno. Il latte appena munto viene trasportato al locale di lavorazione dove viene immediatamente trasformato (non vi è possibilità di raffreddarlo e conservarlo). Queste pratiche consentono presumibilmente di limitare in maniera soddisfacente le influenze negative che le condizioni di mungitura potrebbero avere sulle caratteristiche igieniche del latte.

### **Formaggio: la tecnologia di produzione del Brânză de burduf**

Locali di lavorazione: il latte viene quasi sempre lavorato all'interno della *stana*, la costruzione tradizionale con pareti in legno, tetti in legno e/o pietra e pavimenti in terra battuta suddivisa in diversi ambienti separati tra loro da pareti in legno: locale di lavorazione del latte e pressatura (che spesso è lo stesso locale utilizzato per cucinare, ed ha al suo interno il fuoco per il riscaldamento del latte e per la cucina), locale di maturazione del formaggio nei tini di legno, locale di stagionatura (a volte è lo stesso della maturazione), locale dormitorio per i conduttori della *stana*.

Caglio: tutti i produttori utilizzano caglio auto prodotto in azienda (anche se per altre produzioni alcuni usano del caglio in polvere commerciale). Si usa indifferentemente caglio di agnello o di vitello (tutti i produttori affermano di non notare differenza nelle caratteristiche del formaggio tra le due tipologie di caglio). L'abomaso (stomaco) dell'animale viene estratto appena prima dello svezzamento (6-7 settimane di età per il vitello, 2 settimane per l'agnello). Le due estremità vengono chiuse, lo stomaco viene lavato esternamente, salato in superficie ed appeso ad asciugare in prossimità del fuoco utilizzato per scaldare il latte (avviene quindi sempre anche un processo di affumicatura). Quando deve essere utilizzato, lo stomaco viene aperto (il contenuto deve essere morbido), si estrae il contenuto e lo si scioglie in 2-4 litri di siero o acqua e qui mantenuto per 2-7 giorni. Il liquido viene

poi filtrato, si aggiunge sale e si testa la concentrazione su una piccola quantità di latte (indicativamente, 100 g servono per coagulare 100 l di latte).

Latte: il *Brânză de burduf* può essere prodotto con latte ovino, con latte vaccino o con una miscela dei due. In genere in questa zona si tende a lavorare una miscela di 35 – 40 % di latte ovino e 60 – 65 % di latte vaccino (aumentando la percentuale di latte ovino si ottiene un formaggio troppo duro, difficile da affettare, e che si conserva meno dando origine a sapori eccessivamente piccanti e sgradevoli).

Coagulazione: il latte appena munto viene riscaldato leggermente (su fuoco a legna, in contenitori di rame o di acciaio inox) fino a 38-41 °C. Si aggiunge il caglio e si lascia coagulare e rassodare per un tempo di 45 minuti - 1 ora.

Lavorazione della cagliata: una volta raggiunta la consistenza desiderata (verificata manualmente), la cagliata viene rotta molto rapidamente (con le mani o con l'ausilio di un bastone) fino alle dimensioni di un chicco di mais o di riso. Con le mani si procede poi a raggruppare i grani in un'unica forma, lavorandola ancora immersa nel siero.

Estrazione: la cagliata viene estratta immediatamente, manualmente con l'ausilio di teli.

Pressatura: sulla forma all'interno del telo viene posto un peso (in genere tramite un meccanismo a leva con una pietra di 25-30 kg come contrappeso). La cagliata viene per 3 volte estratta dal telo e frantumata a mano per accelerare la separazione del siero, per poi essere riposta nel telo, pressata a mano e collocata sotto il peso. Qui le forme permangono per un periodo variabile dalle 2 alle 6 ore.

Maturazione: le forme vengono collocate all'interno di tini di legno, sovrapponendo le produzioni di giorni successivi fino al completo riempimento dei tini. I tini sono in legno di abete, possono contenere 10-15 forme, si trovano in un locale relativamente fresco (15-20 °C), e il formaggio vi rimane per un periodo variabile da 7 a 14 giorni, a seconda della temperatura e dello spazio a disposizione.

Salatura-formatura: ogni tino viene completamente svuotato dai formaggi, avendo cura di prendere delle fette verticali, in modo da uniformare il grado di maturazione tra le forme più mature (strati inferiori) e quelle meno (strati superiori). I formaggi vengono tritati (con l'ausilio di un macinino tipo trita carne) e viene aggiunto il sale. L'impasto così ottenuto viene inserito nella corteccia, avendo cura di non lasciare interstizi vuoti.

Corteccia: si può utilizzare la corteccia di abete o di pino. La corteccia si può raccogliere solo nel periodo primaverile-estivo, quando è più ricca di resina e si può più facilmente piegare evitando che si spezzi. Inoltre, la ricchezza di resina fa sì che il formaggio assorba più sostanze aromatiche.

Stagionatura: il formaggio così prodotto e confezionato viene trasferito nel locale più fresco della *stana* (che in genere è a 10-15 °C), dove rimane fino al momento della vendita.

Nelle prime settimane il formaggio assorbe sostanze aromatiche dalla corteccia (la quale serve anche probabilmente ad inibire parzialmente fenomeni ossidativi a danno della sostanza grassa), migliorando le sue caratteristiche organolettiche. Oltre un certo limite però la protezione della corteccia non è più sufficiente (soprattutto durante la stagione più calda) ed il formaggio tende a deteriorarsi. Un termine massimo di 2 mesi oltre il quale le caratteristiche del formaggio iniziano a peggiorare è stato citato da più produttori, mentre alcuni suggeriscono periodi più lunghi, anche fino a 5-6 mesi.

Cinetica di acidificazione: per mezzo di un pHmetro sono stati rilevati presso 3 produttori valori di acidità (e di temperatura) a diversi stadi di lavorazione.

	Valori pH	Temperatura
Latte inizio lavorazione	6,45 – 6,55	38 – 41 °C

Cagliata all'estrazione	6,40 – 6,50	37 – 39 °C
1 h dall'estrazione	6,25 – 6,30	36 – 38 °C
3 h dall'estrazione	6,10 – 6,20	32 – 34 °C
24 h dall'estrazione (tino)	5,10 – 5,30	24 – 26 °C
3 d dall'estrazione (tino)	5,00 – 5,20	20 – 22 °C
7 – 10 d dall'estrazione (tino)	5,10 – 5,20	18 – 20 °C
Formaggio in corteccia (1–2 settimane)	5,20 – 5,40	15 – 20 °C

Questi valori possono lasciare supporre che le fermentazioni della cagliata siano a carattere prevalentemente eterofermentativo (a carico presumibilmente di microrganismi delle categorie: batteri lattici eterofermentanti, enterobatteri, coliformi, lieviti), con un'acidificazione relativamente limitata ed elevate produzioni di gas e composti aromatici.

Caratteristiche del prodotto: il *Brânză de burduf* si presenta come un cilindro di dimensioni e peso variabili a seconda dei produttori. Si va dalle forme piccole di circa 10 cm di diametro e 25 cm di altezza, alle forme più grandi di circa 15 cm di diametro e 30-35 cm di altezza.

Esternamente la corteccia è di colore marrone scuro abbastanza uniforme, ruvida e asciutta. Le diverse parti sono tenute insieme da spago cucito a mano.

Una volta eliminata la corteccia la superficie del formaggio si presenta di colore ocra scuro a volte lievemente oleosa, con frammenti di corteccia che, se troppo numerosi, danno una sensazione di sporco poco gradevole.

La pasta è abbastanza morbida e friabile, per nulla elastica.

Il profumo in genere ha note di burro più o meno evidenti che possono evolvere in note di lipolisi a seconda della stagionatura; a queste si abbinano sentori vegetali e balsamici più o meno intensi (a seconda della stagionatura e della distanza dalla superficie), oltre a note animali sempre evidenti, in genere armoniche salvo i casi in cui risultino eccessive e prevalenti.

Il gusto in genere è sapido, quasi mai acido, con una nota amara sempre presente, che può evolvere da una gradevole tendenza amara ad un amaro evidente e prevalente, piuttosto sgradevole.

L'aroma finale caratterizza fortemente il formaggio essendo sempre molto intenso e persistente. Le forme migliori sono caratterizzate da una perfetta armonia tra gli aromi lattei (burro), vegetali (fieno, legno umido), balsamici (resina) ed animali (vello).

Un certificato di analisi del prodotto finito di uno dei produttori riportava questi risultati:

Sostanza secca	52,0 – 59,0 %
Proteine totali	22,0 – 25,0 %
Grasso	45,0 - 45,5 %
Sale	2,30 - 3,05 %
Coliformi	30 - 100 u.f.c./g
Escherichia coli	7 - 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe	45 - 200 u.f.c./g

Il modo in cui vengono espressi i dati fa insorgere alcuni dubbi sulla loro attendibilità al fine della caratterizzazione del prodotto.

Le caratteristiche del formaggio, in particolar modo l'acidità relativamente bassa unita ad un'umidità abbastanza elevata, lasciano pensare che il prodotto sia piuttosto delicato e sensibile alle variazioni di temperatura, e che quindi richieda particolare attenzione nel caso di trasporto per medie o lunghe distanze. Un'adeguata catena del freddo in questi casi sarebbe indispensabile, per evitare che nella pasta insorgano dei fenomeni alterativi che ne peggiorerebbero sensibilmente le qualità organolettiche.

### **Condizioni igienico-sanitarie dei luoghi di produzione**

Tutti i produttori visitati sono in possesso dell'autorizzazione a produrre ed a vendere latte e formaggi. Questa autorizzazione fa però riferimento alla Normativa Nazionale rumena, che non è più valida in

seguito all'ingresso della Romania nell'Unione Europea. Tutti i produttori dovranno perciò adeguarsi ai Regolamenti UE operanti in materia.

Per quanto riguarda la produzione del latte, come detto essa avviene nella maggior parte dei casi all'aperto e manualmente; gli eventuali rischi che potrebbero derivare da queste pratiche sembrano in buona parte scongiurati dalla trasformazione immediata del latte appena munto.

I locali di lavorazione sopra descritti presentano una condizione al limite del rischio igienico sanitario, se non in alcuni casi oltre questo limite.

È fondamentale un intervento per poter scongiurare l'eventualità che l'adeguamento alle normative europee vigenti costringa i produttori ad apportare modifiche che rischierebbero di snaturare completamente il prodotto (con l'alternativa poco auspicabile di non poter più ottenere l'autorizzazione per la commercializzazione).

Il formaggio *Brânză de burduf* possiede tutte le caratteristiche per poter essere inserito nell'elenco nazionale dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali", e poter così godere delle possibili deroghe per quanto riguarda prevalentemente l'adeguamento dei locali e delle attrezzature.

È indispensabile agire in questa direzione, coinvolgendo le autorità locali, in modo che i produttori siano obbligati ad apportare quelle modifiche veramente necessarie, senza però essere costretti a modificare completamente le condizioni di produzione e, di conseguenza, le caratteristiche del prodotto.